C/2026/3755

16.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3755)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Alsace / Vin d'Alsace«

EU-referencenummer: PDO-FR-A1101-AM04 — 21.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Alsace / Vin d'Alsace«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet) / Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Generaldirektoratet for virksomhedernes økonomiske og miljømæssige effektivitet)

6. **Klassificering som standardændring**

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Alsace« vedrører ikke følgende tre eksempler på en EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for at fjerne tilknytningen til det geografiske miljø

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet. De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Geografisk område

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel 1, afsnit IV, punkt 1, er referenceåret for den officielle geografiske kode 2025.

I punkt 1, litra a), i afsnittet om departementet Haut-Rhin:

— er navnene på kommunerne »Herrlisheim« og »Soultz« er erstattet af henholdsvis »Herrlisheim-près-Colmar« og »Soultz-Haut-Rhin«.

— I punkt 1, litra a), i afsnittet om departementet Bas-Rhin:

— er kommunens navn »Gimbrett-Berstett« ændret til: »Gimbrett (associeret kommune, tilknyttet Berstett)«.

— er navnet på kommunen »Oberhoffen les Wissembourg« ændret til: »Oberhoffen-lès-Wissembourg«.

Det geografiske område forbliver uændret. Listen over kommuner er blevet ajourført i henhold til den officielle geografiske kode 2025.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Afgrænset parcelområde

Beskrivelse

I slutningen af første afsnit i produktspecifikationens kapitel 1, afsnit IV, punkt 2, litra a), tilføjes ordene »30. november 2022 og 25. juni 2024«, der henviser til datoerne for validering af de seneste revisioner af det afgrænsede parcelområde.

I slutningen af første afsnit i produktspecifikationens kapitel 1, afsnit IV, punkt 2, litra c) tilføjes ordene »og 25. juni 2024«, der henviser til datoen for validering af den seneste revision af det afgrænsede parcelområde for de supplerende geografiske betegnelser, der er defineret i afsnit IV, punkt 1, litra b), med undtagelse af betegnelsen »Klevener de Heiligenstein«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Område i umiddelbar nærhed

Beskrivelse

I slutningen af det første afsnit i produktspecifikationens kapitel 1, afsnit IV, punkt 3, litra a) tilføjes ordene »på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2025«.

I produktspecifikationens kapitel 1, afsnit IV, punkt 3, litra a), ændres følgende for departementet Bas-Rhin:

— Navnet på kommunen Mittelhausen udgår.

— Følgende bestemmelser er tilføjet: »Kommune, der er delvist omfattet: Wingersheim les Quatre Bans, dog kun hvad angår den delegerede kommune Mittelhausen.«

Området i umiddelbar nærhed bliver ikke ændret. Listen over kommuner er ajourført i henhold til den officielle geografiske kode 2025.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Vinstokbestand

Beskrivelse

Produktspecifikationens kapitel 1, afsnit V ændres som følger:

— Følgende overskrift indsættes før litra a): »1 – Regler for vinstokbestand«

— Tabellen under litra a) suppleres med linjer, der angiver de sorter, der er af interesse for tilpasning, og som kan anvendes, forudsat at INAO, beskyttelses- og forvaltningsorganet og de berørte godkendte erhvervsdrivende, underskriver en aftale i overensstemmelse med den rammeaftale, der er godkendt af INAO's kompetente nationale udvalg for fremstilling af hvidvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Alsace« eller »Vin d'Alsace« (Voltis B, Opalor, Selenor, Souvignier Gris B, Johanniter B, Chenin B, Vermentino B – Rolle) samt rødvine og rosévine (Coliris, Nebbiolo N, Syrah N – Shiraz)

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Bestemmelser om druesorternes andel på bedriften med henblik på tilpasning

Beskrivelse

Efter kapitel I, afsnit V, punkt 1 i produktspecifikationen tilføjes følgende bestemmelser:

»2 – Bestemmelser om andel på bedriften

a) Hvidvine

Andelen af sorter af interesse med henblik på tilpasning, skal være mindre end eller lig med 5 % af bedriftens druesorter.

b) Rosévine

Andelen af sorter af interesse med henblik på tilpasning, skal være mindre end eller lig med 5 % af bedriftens druesorter.

c) Rødvine

Andelen af sorter af interesse med henblik på tilpasning, skal være mindre end eller lig med 5 % af bedriftens druesorter.«

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Maksimalt gennemsnitligt udbytte pr. parcel

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel 1, afsnit VI, punkt 1, litra d), tilføjes der i tabellen under linjen: »Alsace« eller »Vin d'Alsace« en linje, der angiver den gennemsnitlige maksimale belastning pr. parcel i kilogram pr. hektar for »andre sorter«:

— Andre druesorter 14 000

I produktspecifikationens kapitel 1, afsnit VI, punkt 1, litra d), tilføjes følgende bestemmelser under den første tabel:

"Hvis kunstvanding er tilladt i henhold til artikel D. 645-5 i den franske lov om landbrug og havfiskeri (code rural et de la pêche maritime), er den gennemsnitlige maksimale belastning pr. parcel med kunstvandede parceller:

KONTROLLERET OPRINDELSESBETEGNELSE »Alsace« eller »Vin d'Alsace« MED UNDTAGELSE AF SUPPLERENDE GEOGRAFISKE BETEGNELSER, LOKALITETER, »VENDANGES TARDIVES« OG »SELECTION DE GRAINS NOBLES«

GENNEMSNITLIG MAKSIMAL BELASTNING PER PARCEL (kg/ha)

VINENES FARVE

Hvidvin	10 000
Rosévine	10 000
Rødvine	8 000

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Andre dyrkningsmetoder

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel II, afsnit VI, punkt 1, litra a) tilføjes følgende bestemmelser:

»Med henblik på vurdering kan jorden dog dækkes med presseninger på følgende betingelser. Materialet skal være gennemtrængeligt, muliggøre gas- og vandudveksling, og dets sammensætning må ikke omfatte petrokemiske polymerer. Vurderingen gennemføres, forudsat at der indgås en aftale mellem INAO, ODG og den pågældende godkendte operatør i overensstemmelse med den rammeaftale, der blev godkendt af det kompetente nationale udvalg den 29. og 30. juni 2023. I denne forbindelse begrænses arealet af de parceller, der er omfattet af vurderingen, til 5 % af det samlede areal på en bedrift med en kontrolleret oprindelsesbetegnelse«

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Vanding

Beskrivelse

Produktspecifikationens kapitel I, afsnit VI, punkt 3 erstattes af følgende bestemmelser:

a) »a) Der kan gives tilladelse til kunstvanding i henhold til bestemmelserne i artikel D. 645-5 i den franske lov om landbrug og havfiskeri (code rural et de la pêche maritime). Kunstvanding er forbudt på parceller, der har været genstand for en forudgående anmeldelse af parceltildeling med henblik på eventuel påberåbelse af yderligere geografiske betegnelser, lokale steder og benævnelserne »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«.

b) Sprinklervanding er forbudt.

c) Tilsætning af gødning (gødningsvanding) er forbudt.«

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Druernes modningsgrad

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel 1, kapitel VII, punkt 2, litra a) tilføjes der itabellen under linjen: »Alsace« eller »Vin d'Alsace«, eventuelt suppleret med det almindeligt anvendte navn Edelzwicker, to linjer, der angiver druernes minimumssukkerindhold og rosé- og rødvinenes naturlige minimale akoholindhold udtrykt i volumenprocent.

DRUERNES MINIMUMSSUKKERINDHOLD (gram pr. liter most)

NATURLIGT MINIMALT ALKOHOLINDHOLD I VOLUMENPROCENT

Rosévine

160

10 %

Rødvine

177

11 %

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Andel af druesorter som er interessante med henblik på tilpasning

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX, punkt 1 tilføjes følgende bestemmelser:

»b) Sammenstikning af druesorter

— For hvidvine, må andelen af sorter af interesse for tilpasning ikke overstige 10 % i sammenstikningen.

— For rosévine må andelen af sorter af interesse for tilpasning ikke overstige 10 % i sammenstikningen.

— For rødvine må andelen af sorter af interesse for tilpasning, ikke overstige 10 % i sammenstikningen.«

b), c), d), e) og f) bliver til henholdsvis c), d), e), f) og g)

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Bestemmelser vedrørende emballering

Beskrivelse

Produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX, punkt 3, litra a) erstattes af følgende bestemmelser:

»a) Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alsace« eller »Vin d'Alsace« tappes på flasker af typen »Vin du Rhin« i overensstemmelse med de EU-retlige regler, bestemmelserne i dekret nr. 55.673 af 20. maj 1955, bekendtgørelse af 13. maj 1959 og dekret af 19. marts 1963 eller på flasker med følgende karakteristika:

For beholdere på 300 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 4,3 og 5,0

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,4 og 3,1.

For beholdere på 150 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 4,8 og 5,2

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,1 og 3,1.

For beholdere på 100 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 3,6 og 5,0

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,1 og 3,1.

For beholdere på 75 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 3,8 og 5,1

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,8 og 5,0.

For beholdere på 50 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 4,3 og 5,1

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,5 og 4,2.

For beholdere på 37,5 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 4,3 og 5,1

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,5 og 5,2.

For beholdere på under 37,5 cl: En lige, cylindrisk krop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 3,3 og 4,4

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,6 og 3,0.«

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Tilknytning til det geografiske område

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel 1, afsnit X, punkt 1, litra b), afsnit 5 erstattes ordene »skal« af »anvendes traditionelt til« for at tage hensyn til ændringer i emballagen (godkendte flasketyper).

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Regler for præsentation og mærkning

Beskrivelse

Kapitel 1, afsnit XII i produktspecifikationen ændres som følger:

»e) Sorter af interesse med henblik på tilpasning må ikke nævnes på mærkningen.«

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Indberetningsforpligtelser

Beskrivelse

Kapitel II, afsnit I i produktspecifikationen ændres som følger:

1) Afsnit 2 erstattes af følgende bestemmelser:

»Forhåndsanmeldelse om tildeling af parceller for vinmarker, der kan producere rødvin

Forhåndsanmeldelsen om tildeling af parceller indgives til beskyttelses- og forvaltningsorganet inden den 1. marts i høståret. Anmeldelsen skal omfatte:

— operatørens identitet

— EVV-nummer (identifikationsnummer for vinproducenter i Frankrig) eller SIRET-nummer (virksomhedsnummer i Frankrig)

— identiteten af den erhvervsdrivende, der modtager druerne

— for hver parcel: matrikelreferencen, arealet.«

2) 2 bliver til 3

3) 4 erstattes af følgende bestemmelser:

»Erklæring om kunstvanding

En kunstvandingserklæring sendes til beskyttelses- og forvaltningsorganet og til kontrolorganet senest 2 dage før vanding i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel D. 645-5 i den franske lov om landbrug og havfiskeri (code rural et de la pêche maritime). Denne erklæring udarbejdes i overensstemmelse med den model, der er fastlagt af forsvars- og ledelsesorganet«

4) 3 bliver til 5, 4 bliver til 6, 5 bliver til 7, 6 bliver til 8, 7 bliver til 9.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Henvisninger til kontrolinstansen

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel III, afsnit II erstattes testen af følgende tekst:

Det nationale institut for oprindelse og kvalitet, Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
EBA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex

Tlf.: (33) (0)1.73.30.38.00

E-mail: contact@inao.gouv.fr.

Kontrollen af, hvorvidt den nuværende produktspecifikation overholdes, gennemføres på grundlag af en godkendt kontrolplan og af et tredjepartsorgan, der giver garantier for kompetence, upartiskhed og uafhængighed, og som kontrolmyndigheden INAO har udpeget.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Overgangsforanstaltninger

Beskrivelse

Tabellen under produktspecifikationens kapitel 1, afsnit XI, punkt 3 ændres således:

— under linjen »Alsace« eller »Vin d'Alsace« udgår ordene »og senest til og med høsten i 2033«, og følgende afsnit tilføjes:

— »Fra høsten i 2034 og for de pågældende parceller fastsættes den mængde, der er berettiget til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, på grundlag af det udbytte, der er fastsat i kapitel VIII, punkt 1, litra a), og punkt 1, litra b) i produktspecifikationen og omhandlet i artikel D. 645-7 i den franske lov om landbrug og havfiskeri (code rural et de la pêche maritime), multipliceret med en koefficient på 0,8.«

— under linjen »Alsace« eller »Vin d'Alsace« efterfulgt af navnet på en lokalitet eller efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse udgår ordene »og senest til og med høsten i 2033«, og følgende afsnit tilføjes:

— »Fra høsten i 2034 og for de pågældende parceller fastsættes den mængde, der er berettiget til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, på grundlag af det udbytte, der er fastsat i kapitel VIII, punkt 1, litra b) i produktspecifikationen, multipliceret med en koefficient på 0,8.«

— under linjen »Alsace« eller »Vin d'Alsace« eventuelt efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet suppleret med ordene »vendanges tardives« eller »sélection de grains noble« udgår ordene »og senest til og med høsten i 2033«, og følgende afsnit tilføjes:

»Fra høsten i 2034 og for de pågældende parceller fastsættes den mængde, der er berettiget til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, på grundlag af det udbytte, der er fastsat i kapitel VIII, punkt 1, litra b) i produktspecifikation, multipliceret med en koefficient på 0,8.«

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Alsace / Vin d'Alsace«

EU-referencenummer: PDO-FR-A1101-AM04 — 21.4.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Alsace / Vin d'Alsace«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under nr. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Vinenes farver varierer oftest fra lysegul med grønne nuancer til gyldengul.

Duft

Vinene har et intenst aromatisk udtryk og en god fyldighed, der er præget af en langvarig eftersmag, som ofte understreges af en let kuldioxidmætning.

Smag

Hvidvinene er kendetegnet ved en høj grad af friskhed, der er baseret på et dominerende naturligt vinsyreindhold, der hænger sammen med en god druemodenhed.

Der skelnes mellem tørre og mineralske vine og blødere og mere frugtagtige vine. Det almindeligt anvendte navn »Edelzwicke« kan supplere navnet på betegnelsen.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen er på mindst 9,5 %. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold udtrykt i volumenprocent på over 12,5 %.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hvidvine suppleret med et almindeligt anvendt navn

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Deres farver varierer oftest fra lysegul med grønne nuancer til gyldengul.

Duft

Ingen specifik beskrivelse (se tidligere beskrivelse)

Smag

Blandt disse vine skelnes der mellem: – Tørre og mineralske vine med et fyldigt og modent syreindhold, der almindeligvis er knyttet til følgende almindeligt anvendte navne Chasselas eller Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot eller Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat og Muscat Ottonel. – Frugtagtige vine, som er blødere og præget af højt tørstofindhold, der generelt er knyttet til de almindeligt anvendte navne Gewurztraminer og Pinot Gris.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Vinene har følgende analytiske egenskaber: – Chasselas eller Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel og Sylvaner: Deres naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumenprocent er på 9,5 %, og deres maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumenprocent efter berigelse er på 12,5 %. – Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot eller Klevner og Riesling: Deres naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumenprocent er på 10 %, og deres maksimale alkoholindhold udtrykt i volumenprocent efter berigelse er på 13 %. – Gewurztraminer og Pinot Gris: Deres naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumenprocent er på 11,5 %, og deres maksimale alkoholindhold udtrykt i volumenprocent efter berigelse er på 14,5 %.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hvidvin efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Vinenes farver varierer normalt fra lysegul med grønne nuancer til gyldengul.

Duft

Ingen specifik beskrivelse (se tidligere beskrivelse)

Smag

Vinene henhører under de to ovennævnte typer: tørre og mineralske vine og blødere og mere frugtagtige vine. Alle de anvendte druesorter kommer optimalt til udtryk i disse vine.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Disse vine henhører under de to ovennævnte typer: tørre og mineralske vine og blødere og mere frugtagtige vine. Alle de anvendte druesorter kommer optimalt til udtryk i disse vine. Deres farver varierer normalt fra lysegul med grønne nuancer til gyldengul.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Deres naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumenprocent er på 10,5 %, medmindre de supplerende geografiske betegnelser suppleres med de almindeligt anvendte navne Gewurztraminer og Pinot Gris, for hvilke det er på 12 %. Det maksimale totale alkoholindhold efter berigelse er på 13,5 % med undtagelse af de almindeligt anvendte navne Gewurztraminer og Pinot Gris, for hvilke det er på 15 %. For den supplerende geografiske betegnelse Klevener de Heiligenstein er det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumenprocent på 11 %, og det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumenprocent efter berigelse er på 14 %.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hvidvin efterfulgt af navnet på en lokalitet

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Vinenes farver varierer normalt fra lysegul med grønne nuancer til gyldengul.

Duft

Ingen specifik beskrivelse (se tidligere beskrivelse)

Smag

Disse vine henhører under de to ovennævnte typer: tørre og mineralske vine og blødere og mere frugtagtige vine. Alle de anvendte druesorter kommer optimalt til udtryk i disse vine.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Hvis navnet på betegnelsen efterfølges af et navn på en lokalitet, er det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumenprocent på 10,5 %, medmindre navnet på lokaliteten suppleres med de almindeligt anvendte navne Gewurztraminer og Pinot Gris, for hvilke det er på 12 %. For de samme vine er det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumenprocent efter berigelse på 13,5 % med undtagelse af de almindeligt anvendte navne Gewurztraminer og Pinot Gris, for hvilke det er på 15 %.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévinene har normalt en gennemsigtig rosé til rød farve af varierende intensitet.

Duft

Vinene har et intenst aromatisk udtryk og en god fyldighed, der er præget af en langvarig eftersmag, som ofte understreges af en let kuldioxidmætning.

Smag

Rosévinene er friske, frugtagtige og lette. De er kendetegnet ved en stor friskhed, der skyldes et dominerende naturligt vinsyreindhold, som hænger sammen med en god druemodenhed. Det almindeligt anvendte navn »Pinot Noir« kan supplere navnet på betegnelsen.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen er på mindst 10 %. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumenprocent på over 13 %.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rødvinene har forskellige, meget intense røde nuancer.

Duft

De har et intenst aromatisk udtryk og en god fyldighed, der er præget af en langvarig eftersmag, som ofte understreges af en let kuldioxidmætning.

Smag

Der skelnes mellem følgende: Ambitiøse, fine, elegante rødvine og friske, frugtagtige og lette rødvine. Det almindeligt anvendte navn »Pinot Noir« kan supplere navnet på betegnelsen.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen er på mindst 11 %. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på over 14 %. Navnet på betegnelsen kan efterfølges af navnet på en lokalitet eller en supplerende geografisk betegnelse: »Côtes de Rouffach«, »Ottrott«, »Rodern« eller »Sainte Hippolyte«. I så fald er deres naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 11,5 %, og deres totale alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse er på højst 14,5 %.

På aftapningstidspunktet har rødvinene et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Betegnelsen suppleret med »Vendanges Tardives«

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Disse hvidvine har en høj farveintensitet, der kan nærme sig ravgul.

Duft

Vinene har ofte meget eksotiske aromaer af kandiseret frugt og en frisk afslutning.

Smag

De er kendetegnet ved en bemærkelsesværdig koncentration og en lang aromatisk eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Vinenes naturlige minimale alkoholindhold er på 16 % vol. for Gewurztraminer Rs og Pinot Gris G og på 14,5 % vol. for de øvrige druesorter.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Betegnelsen suppleret med »Sélection de grains nobles«

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Disse hvidvine har en høj farveintensitet, der kan nærme sig ravgul.

Duft

Disse vine er mere koncentrerede, kraftige, ofte med aromaer af frugtmos.

Smag

De er kendetegnet ved en bemærkelsesværdig koncentration og en lang aromatisk eftersmag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Vinenes naturlige minimale alkoholindhold er på 18,2 % vol. for Gewurztraminer Rs og Pinot Gris G og på 16,4 % vol. for de øvrige druesorter.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Dyrkningsmetoder: Beplantningstæthed

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne af vinstokke må højst være 2,50 m. Afstanden mellem vinstokkene i en række er mindst 0,75 meter og højst 1,50 meter.

Vinfremstillingsmetode

Dyrkningsmetoder: Regler for beskæring

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Vinstokkene beskæres med enkelt- eller dobbelt Guyot-beskæring med: – højst 24 skud pr. vinstok for »Alsace« eller »Vin d'Alsace« – højst 22 skud pr. vinstok for »Alsace« eller »Vin d'Alsace« efterfulgt af navnet på en lokalitet eller en supplerende geografisk betegnelse – højst 20 skud pr. vinstok for »Alsace« eller »Vin d'Alsace« eventuelt efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet suppleret med ordene »vendanges tardives« eller »sélection de grains noble«.

Vinfremstillingsmetode

Høst

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Vine, der kan være forsynet med navnet på en lokalitet af sorterne Pinot Gris G og Pinot Noir N, og vine, der kan være forsynet med ordene »vendanges tardives« og »sélection de grains nobles«, fremstilles af druer, der høstes manuelt.

Vinfremstillingsmetode

Forhøjelse af det minimale naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

For vine, der kan være forsynet med navnet på en lokalitet eller en supplerende geografisk betegnelse, må forhøjelsen af det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumenprocent ikke overstige 2 % vol. Hvidvine, der kan være forsynet med betegnelserne »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«, beriges ikke.

Vinfremstillingsmetode

Vinfremstilling

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevante begrænsninger for vinfremstillingen

Beskrivelse

– Anvendelse af træflis er ikke tilladt. – Det er ikke tilladt at anvende ønologisk kul, hverken alene eller blandet i præparater, til fremstilling af rosévine.

Vinfremstillingsmetode

Lagring

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Lagringen af de vine, der kan være forsynet med benævnelsen »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«, varer som minimum indtil den 1. juni i det andet år efter høståret.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Hvidvine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	96
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Hvidvine efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	79
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Hvidvin efterfulgt af navnet på en lokalitet

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	75
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Rosévine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	90
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Rødvin eller betegnelsen suppleret med »vendanges tardives«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	66
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Betegnelsen suppleret med »sélection de grains nobles«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	48
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Auxerrois B

— Chasselas B

— Chasselas rose Rs

— Chenin B

— Coliris

— Gewurztraminer Rs

— Johanniter B

— Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

— Nebbiolo N

— Opalor

— Pinot Blanc B

— Pinot Gris G

— Pinot Noir N

— Riesling B

— Savagnin rose Rs

— Selenor

— Souvignier Gris B

— Sylvaner B

— Syrah N – Shiraz

— Vermentino B – Rolle

— Voltis B

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område er som godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) på mødet i det kompetente nationale udvalg den 3. februar 2000. På datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation omfatter dette områdes perimeter følgende kommuners område ifølge den officielle geografiske kode for 2025.

Kortmaterialet, hvoraf det geografiske område fremgår, er tilgængeligt på INAO's websted.

a) For den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alsace« eller »Vin d'Alsace«, eventuelt efterfulgt af navnet på en lokalitet, foregår druehøst, fremstilling, forarbejdning og lagring af vinene på stedet i følgende kommuner:

— Departementet Haut-Rhin: – Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmannswiller, Hattstatt, Herrlisheim-près-Colmar, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg Vignoble, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultz-Haut-Rhin, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg og Zimmerbach.

— Departementet Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (commune associée, rattachée à Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen-lès-Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim og Zellwiller.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

De nordligt beliggende vinmarker, der er beskyttet mod påvirkninger fra havet af bjergkæden Vogeserne, har en optimal solindstråling. Det er hovedsageligt denne beliggenhed, der giver vinene en fælles smagsidentitet.

De mange forskellige vindyrkningsforhold, jordbundens og undergrundens mangfoldighed og de meget specielle mesoklimaer har foranlediget producenterne i Alsace til at bibeholde en meget bred vifte af hovedsageligt aromatiske sorter, idet de har lagt vægt på at fremme opretholdelsen af plantebiodiversiteten, og ikke er faldet for fristelsen til at forenkle druesorterne.

I Alsace-sammenhæng er denne plantediversitet en garanti for, at vindyrkningsjordene kommer bedst muligt til udtryk som følge af en stærk »Alsace«-identitet.

Valget af druesorter har hovedsageligt drejet produktionen i retning af meget aromatiske vine. De mange forskelligartede vindyrkningsområder med hensyn til geologi og jordbund har givet producenterne i Alsace mulighed for at finde de betingelser for hver enkelt af de dyrkede druesorter, hvor de kommer optimalt til udtryk. Den strenge og præcise afgrænsning, der er baseret på de historiske små produktionsområder, de supplerende, kommunale og lokale navne og den tilsvarende plan for plantning af druesorter, er et konkret udtryk for dette ønske om formålstjenlighed.

Den beskyttelse, som bjergkæden Vogeserne yder, giver Alsace et delvist kontinentalt tørt og overvejende solrigt klima, der gør det muligt for vinstokkene at udvikle sig optimalt, idet der dog er fastsat minimumsregler for druernes sukkerindhold. Placeringen på bakkerne og klimaet, der er kendetegnet ved varme dage og kølige nætter i hele druernes modningsperiode, samt en høj beplantningstæthed og en høj løvvæg, sikrer en god modning af druerne (balance mellem sukkerindhold og vinsyreindhold), bevarer vinenes friskhed og udvikler og koncentrerer deres aromaer og lange eftersmag. Vinmarkernes gennemsnitlige højde over havet (200-400 m), som svarer til det optimale termiske bælte, sikrer en kvalitativ balance i det naturlige vinsyreindhold. Alle disse betingelser bidrager således til udviklingen af Alsace-vinenes egenskaber.

De fremragende klimatiske forhold i sensommeren, der er gunstige for koncentrationen på vinstokken og udviklingen af ædel råddenskab, gør det muligt at fremstille vine af overmodne druer. Dette potentiale bevares gennem manuel høst, strengere minimumsregler for sukkerindhold og forbud mod berigelse. Lagringen i mindst 18 måneder giver vinene mulighed for at modne, og deres store kompleksitet og aromatiske styrke forbedres over tid.

Beliggenheden tæt på Rhinen var allerede i Middelalderen en vigtig kommunikationskanal, som til enhver tid lettede eksporten af vine fra regionen til landene ved flodens udmunding og længere væk. Forsendelser ud af landet og eksport tegner sig stadig for mere end en fjerdedel af produktionen.

Vinruten i Alsace (route des vins d'Alsace), der drives i fællesskab af alle vinavlerne, der herigennem har udviklet det direkte salg, idet de også udnytter den historiske og stadig eksisterende alliance med gastronomien i Alsace, er det mest attraktive turistområde i regionen. Den er et vigtigt aktiv i Alsaces økonomi.

André Jullien udtalte i 1822, at de »højt værdsatte hvidvine er tørre med en meget udtalt aromatisk bouquet«. De blev tidligere transporteret til Mainz, hvor de blev anvendt sammenstukket med Rhinskvinene for at give dem styrke og berige deres aromatiske palet. Jules Guyot udtalte i 1866, at hvidvinene fra Alsace »omfatter meget efterspurgte kvaliteter og placerer sig meget højt på listen over hvidvine«. Han foretrak i øvrigt hvidvine fremstillet af sorten Riesling B, der er »bemærkelsesværdige på grund af deres gode smag, styrke og lange eftersmag«.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Supplerende geografiske betegnelser

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Navnet på betegnelsen kan efterfølges af en af følgende supplerende geografiske betegnelser for vine, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for hver af disse betegnelser: – »Bergheim« – »Blienschwiller« – »Coteaux du Haut-Koenigsbourg« – »Côtes de Barr« – »Côte de Rouffach« – »Klevener de Heiligenstein« – »Ottrott« – »Rodern« – »Saint-Hippolyte« – »Scherwiller« –»Vallée Noble« – »Val Saint Grégoire« – »Wolxheim«

Kravets/fravigelsens overskrift

Emballering i området

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Ved lov af 5. juli 1972 blev det obligatorisk at aftappe vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alsace« eller »Vin d'Alsace« i departementerne Bas-Rhin og Haut-Rhin. Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alsace« eller »Vin d'Alsace« tappes på flasker af typen »Vin du Rhin« i overensstemmelse med bestemmelserne i dekret nr. 55.673 af 20. maj 1955, bekendtgørelse af 13. maj 1959 og dekret af 19. marts 1963, eller på flasker med følgende karakteristika:

For beholdere på 300 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 4,3 og 5,0

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,4 og 3,1.

For beholdere på 150 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 4,8 og 5,2

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,1 og 3,1.

For beholdere på 100 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 3,6 og 5,0

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,1 og 3,1.

For beholdere på 75 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 3,8 og 5,1

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,8 og 5,0.

For beholdere på 50 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 4,3 og 5,1

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,5 og 4,2.

For beholdere på 37,5 cl: en lige, cylindrisk glaskrop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 4,3 og 5,1

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,5 og 5,2.

For beholdere på under 37,5 cl: En lige, cylindrisk krop og en hals med en aflang profil, hvis forhold ikke overstiger:

— samlet højde/ståfladens diameter mellem 3,3 og 4,4

— samlet højde/højde af den cylindriske del mellem 2,6 og 3,0.

Kravets/fravigelsens overskrift

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

For den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alsace« eller »Vin d'Alsace« omfatter det område i umiddelbar nærhed, der er fastsat i undtagelsen vedrørende fremstilling, forarbejdning og lagring af vinene, følgende kommuners område:

Departementet Haut-Rhin: Gundolsheim og Ostheim.

Departementet Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach og Strasbourg. Del af kommune: Wingersheim les Quatre Bans kun for den delegerede kommune Mittelhausen.

I henhold til artikel 5, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 svarer området i umiddelbar nærhed til et område i umiddelbar nærhed af det afgrænsede område.

Kravets/fravigelsens overskrift

Angivelsen »Edelzwicker«

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Betegnelsens navn kan, medmindre det efterfølges af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet, suppleres med det almindeligt anvendte navn »Edelzwicker« udelukkende for stille hvidvine, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for denne betegnelse. For vine, der præsenteres under det almindeligt anvendte navn »Edelzwicker«, må der ikke anføres et eller flere almindeligt anvendte navne på beholdere, etiketter og handelsdokumenter.

Kravets/fravigelsens overskrift

Angivelserne »vendanges tardives« (sen høst) og »sélection de grains nobles« (udvalgte ædle druer)

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Betegnelsens navn eventuelt efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet, kan suppleres med udtrykkene »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles« for hvidvine, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for disse angivelser. Disse oplysninger skal suppleres med en angivelse af årgangen og af en af følgende almindeligt anvendte navne: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris eller Riesling.

Kravets/fravigelsens overskrift

Angivelse af navnet på en lokalitet

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Navnet på betegnelsen kan efterfølges af navnet på en lokalitet, hvis vinene opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for angivelsen af en lokalitet.

Kravets/fravigelsens overskrift

Almindeligt anvendt navn

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, eventuelt efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet, kan suppleres med en af følgende almindeligt anvendte navne, forudsat at vinene udelukkende stammer fra de sorter, der kan beskrives under den pågældende betegnelse, og at de opfylder de øvrige produktionsbetingelser, der er fastsat for hver af disse betegnelser: Auxerrois, Chasselas eller Gutedel, Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Blanc, Pinot eller Klevner, Pinot Gris, Riesling, Sylvaner og Pinot Noir (for rød- og rosévine)

Det er ikke tilladt at bruge to eller flere almindeligt anvendte navne på samme etiket.

Kravets/fravigelsens overskrift

Integration af druesorter af interesse med henblik på tilpasning

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Sorter af interesse med henblik på tilpasning må ikke nævnes på mærkningen.

Kravets/fravigelsens overskrift

Angivelse af sukkerindhold

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

De hvidvine, for hvilke der i overensstemmelse med betingelserne i denne produktspecifikation gøres krav på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alsace« eller »Vin d'Alsace« med undtagelse af benævnelserne »Vendanges Tardives« og »Sélection de Grains nobles«, og som bringes på markedet under nævnte betegnelse, må kun markedsføres, forsendes, udbydes til salg eller sælges, hvis det i EU-lovgivningen fastsatte sukkerindhold meget tydeligt angives i reklamer, i foldere, på etiketter, fakturaer og beholdere.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-6fe90f2b-ac49-4fec-a13f-309ce19ef3e7