C/2026/3755

16.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3755)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Alsace / Vin d'Alsace"

EU-Nr.: PDO-FR-A1101-AM04 — 21.4.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Alsace / Vin d'Alsace"

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Alsace" betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung", d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses. Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung" einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Geografisches Gebiet

Beschreibung

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 1 der Produktspezifikation wird 2025 als Bezugsjahr des amtlichen Gemeindeschlüssels angegeben.

Unter Ziffer 1 Buchstabe a des Absatzes, der sich auf das Departement Haut-Rhin bezieht,

— werden die Namen der Gemeinden „Herrlisheim“ und „Soultz“ durch „Herrlisheim-près-Colmar“ bzw. „Soultz-Haut-Rhin“ ersetzt.

— Unter Ziffer 1 Buchstabe a des Absatzes, der sich auf das Departement Bas-Rhin bezieht,

— wird der Name der Gemeinde „Gimbrett-Berstett“ durch die Formulierung „Gimbrett (verbundene Gemeinde, angeschlossen an Berstett)“ ersetzt,

— wird der Name der Gemeinde „Oberhoffen les Wissembourg“ durch „Oberhoffen-lès-Wissembourg“ ersetzt.

Das geografische Gebiet bleibt unverändert. Die Liste der Gemeinden wird im Einklang mit dem amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2025 aktualisiert.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abgegrenztes Parzellengebiet

Beschreibung

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation werden am Ende des ersten Absatzes die Worte „30. November 2022 und 25. Juni 2024“ als Daten, an denen die letzten Überarbeitungen des abgegrenzten Parzellengebiets genehmigt wurden, hinzugefügt.

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 2 Buchstabe c der Produktspezifikation werden am Ende des ersten Absatzes die Worte „und 25. Juni 2024“ als Datum, an dem die letzte Überarbeitung des abgegrenzten Parzellengebiets für die ergänzenden geografischen Bezeichnungen gemäß Nummer IV Ziffer 1 Buchstabe b – mit Ausnahme der Bezeichnung „Klevener de Heiligenstein“ – genehmigt wurde, hinzugefügt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Beschreibung

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 3 Buchstabe a der Produktspezifikation werden am Ende des ersten Absatzes die Worte „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2025“ angefügt.

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 3 Buchstabe a der Produktspezifikation werden in Zusammenhang mit dem Departement Bas-Rhin die folgenden Änderungen vorgenommen:

— Der Name der Gemeinde „Mittelhausen“ wird gestrichen.

— Die folgenden Bestimmungen werden hinzugefügt: „Teilweise einbezogene Gemeinde: Wingersheim les Quatre Bans (ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Mittelhausen).“

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft bleibt unverändert. Die Liste der Gemeinden wird im Einklang mit dem amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2025 aktualisiert.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Rebsortenbestand

Beschreibung

Kapitel I Nummer V der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

— Vor Buchstabe a wird die Überschrift „1 – Vorschriften für den Rebsortenbestand“ eingefügt.

— Die Tabelle unter Buchstabe a wird um Zeilen ergänzt, in denen die für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten angeführt sind, die verwendet werden können, sofern das Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO), die Schutz- und Verwaltungsvereinigung und der betreffende zugelassene Wirtschaftsbeteiligte eine Vereinbarung unterzeichnen, die der von dem zuständigen nationalen Ausschuss des INAO genehmigten Rahmenvereinbarung für die Bereitung von Weißweinen (aus den Rebsorten Voltis B, Opalor, Selenor, Souvignier gris B, Johanniter B, Chenin B, Vermentino B – Rolle) sowie Rot- und Roséweinen (aus den Rebsorten Coliris, Nebbiolo N, Syrah N – Shiraz) mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ entspricht.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Vorgaben für den Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten in den Betrieben

Beschreibung

In Kapitel I Nummer V der Produktspezifikation werden nach der Ziffer 1 die folgenden Bestimmungen eingefügt:

„2 – Vorgaben für den Anteil in den Betrieben

a) Weißweine

Der Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten beträgt höchstens 5 % des Rebsortenbestands des Betriebs.

b) Roséweine

Der Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten beträgt höchstens 5 % des Rebsortenbestands des Betriebs.

c) Rotweine

Der Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten beträgt höchstens 5 % des Rebsortenbestands des Betriebs.“

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Durchschnittlicher Höchstertrag pro Parzelle

Beschreibung

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe d der Produktspezifikation wird die Tabelle unter der Überschriftszeile „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ um eine Zeile ergänzt, in der der durchschnittliche Höchstertrag pro Parzelle in Kilogramm pro Hektar für die „anderen Rebsorten“ angegeben ist:

— Andere Rebsorten 14 000

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe d der Produktspezifikation werden unter der ersten Tabelle die folgenden Bestimmungen eingefügt:

„Wird die Bewässerung gemäß Artikel D. 645-5 des Code rural et de la pêche maritime (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) genehmigt, so wird der durchschnittliche Höchstertrag pro Parzelle für bewässerte Parzellen wie folgt festgelegt:

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG ‚Alsace' oder ‚Vin d'Alsace', MIT AUSNAHME VON ERGÄNZENDEN GEOGRAFISCHEN BEZEICHNUNGEN, EINZELLAGEN, ‚VENDANGES TARDIVES' (SPÄTLESE) UND ‚SELECTION DE GRAINS NOBLES' (BEERENAUSLESE)"

DURCHSCHNITTLICHER HÖCHSTERTRAG PRO PARZELLE (Kilogramm pro Hektar)

FARBE DER WEINE,

Weißweine	10 000
Roséweine	10 000
Rotweine	8 000

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Andere Anbauverfahren

Beschreibung

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation werden die folgenden Bestimmungen hinzugefügt:

„Im Rahmen einer Bewertung ist jedoch die Abdeckung des Bodens unter den folgenden Bedingungen zulässig: Das Material muss durchlässig sein, den Gas- und Wasseraustausch ermöglichen und es darf keine petrochemischen Polymere enthalten. Die Bewertung erfolgt unter dem Vorbehalt, dass das INAO, die Schutz- und Verwaltungsvereinigung und der betreffende zugelassene Wirtschaftsbeteiligte eine Vereinbarung unterzeichnen, die der von dem zuständigen nationalen Ausschuss am 29. und 30. Juni 2023 genehmigten Rahmenvereinbarung entspricht. Die Fläche der Parzellen, auf die sich die Bewertung erstreckt, ist hierbei auf 5 % der Gesamtfläche des Betriebs, die für die Erzeugung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung angemeldet ist, begrenzt."

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Bewässerung

Beschreibung

Kapitel I Nummer VI Ziffer 3 der Produktspezifikation wird durch die folgenden Bestimmungen ersetzt:

„a) Die Bewässerung kann gemäß den Vorschriften von Artikel D. 645-5 des Code rural et de la pêche maritime genehmigt werden. Bei Parzellen, die Gegenstand einer Vorabmeldung über die Zuordnung der Parzellen im Hinblick auf eine mögliche Inanspruchnahme von ergänzenden geografischen Bezeichnungen, Einzellagen sowie der Angabe ‚Vendanges tardives' oder ‚Sélection de grains nobles' waren, ist die Bewässerung untersagt.

b) Die Beregnung des Laubwerks ist verboten.

c) Die Zuführung von Düngemitteln (Düngungsbewässerung) ist untersagt."

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Reife der Trauben

Beschreibung

In Kapitel I Nummer VII Ziffer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation werden der Tabelle unter der Überschriftszeile „Alsace" oder „Vin d'Alsace", gegebenenfalls ergänzt durch den gebräuchlichen Namen Edelzwicker, zwei Zeilen hinzugefügt, in denen der Mindestzuckergehalt der Trauben und der natürliche Mindestalkoholgehalt für Rosé- und Rotweine festgelegt werden.

MINDESTZUCKERGEHALT DER TRAUBEN (GRAMM PRO LITER MOST)

NATÜRLICHER MINDESTALKOHOLGEHALT

Roséweine

160

10 %

Rotweine

177

11 %

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten

Beschreibung

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 der Produktspezifikation werden die folgenden Bestimmungen hinzugefügt:

„b) Verschnitt von Rebsorten

— Bei Weißweinen beträgt der Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten höchstens 10 % eines Verschnitts.

— Bei Roséweinen beträgt der Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten höchstens 10 % eines Verschnitts.

— Bei Rotweinen beträgt der Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten höchstens 10 % eines Verschnitts."

Die bisherigen Buchstaben b, c, d, e und f werden zu den Buchstaben c, d, e, f und g.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Bestimmungen für die Verpackung

Beschreibung

Kapitel I Nummer IX Ziffer 3 Buchstabe a der Produktspezifikation wird durch die folgenden Bestimmungen ersetzt:

„a) Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Alsace' oder ‚Vin d'Alsace' werden in Flaschen des Typs ‚Vin du Rhin' (Rheinwein), die den Bestimmungen der europäischen Rechtsvorschriften und des Dekrets Nr. 55-673 vom 20. Mai 1955, des Erlasses vom 13. Mai 1959 und des Dekrets vom 19. März 1963 entsprechen, oder in Flaschen mit den folgenden Eigenschaften abgefüllt:

Behältnisse mit 300 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 4,3 und 5,0

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,4 und 3,1

Behältnisse mit 150 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 4,8 und 5,2

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,1 und 3,1

Behältnisse mit 100 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 3,6 und 5,0

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,1 und 3,1

Behältnisse mit 75 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 3,8 und 5,1

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,8 und 5,0

Behältnisse mit 50 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 4,3 und 5,1

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,5 und 4,2

Behältnisse mit 37,5 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 4,3 und 5,1

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,5 und 5,2

Behältnisse mit weniger als 37,5 cl: gerader, zylinderförmiger Körper, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 3,3 und 4,4

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,6 und 3,0.“

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

In Kapitel I Nummer X Ziffer 1 Buchstabe b Absatz 5 der Produktspezifikation werden die Worte „ist vorgeschrieben für“ durch die Worte „wird traditionell verwendet für“ ersetzt, um den Änderungen in Zusammenhang mit der Verpackung (zugelassene Flaschenarten) Rechnung zu tragen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung

Beschreibung

Kapitel I Nummer XII der Produktspezifikation wird um den folgenden Buchstaben ergänzt:

„e) Für Anpassungszwecke interessante Rebsorten dürfen in der Kennzeichnung nicht angegeben werden.“

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Meldepflichten

Beschreibung

Kapitel II Nummer I der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

1. Ziffer 2 wird durch die folgenden Bestimmungen ersetzt:

„Vorabmeldung über die Zuordnung der Parzellen bei Rebflächen, auf denen Rotweine erzeugt werden können

Die Vorabmeldung über die Zuordnung der Parzellen ist vor dem 1. März des Erntejahres bei der Schutz- und Verwaltungsvereinigung einzureichen. In der Meldung ist Folgendes angegeben:

— die Identität des Wirtschaftsbeteiligten,

— die EVV-Nummer (Weinbaubetriebsnummer) oder die SIRET-Nummer,

— die Identität des Wirtschaftsbeteiligten, zu dem gegebenenfalls die Trauben verbracht werden,

— für jede Parzelle: Katasternummer und Fläche."

2. Die bisherige Ziffer 2 wird zu Ziffer 3.

3. Ziffer 4 wird durch die folgenden Bestimmungen ersetzt:

„Bewässerungsmeldung

Im Einklang mit den Bestimmungen von Artikel D. 645-5 des Code rural et de la pêche maritime wird spätestens zwei Tage vor der Bewässerung eine Bewässerungsmeldung an die Schutz- und Verwaltungsorganisation sowie die Kontrollstelle übermittelt. Diese Meldung wird nach dem von der Schutz- und Verwaltungsorganisation festgelegten Muster erstellt."

4. Die bisherige Ziffer 3 wird zu Ziffer 5, Ziffer 4 wird zu Ziffer 6, Ziffer 5 wird zu Ziffer 7, Ziffer 6 wird zu Ziffer 8 und Ziffer 7 wird zu Ziffer 9.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Kapitel III Nummer II der Produktspezifikation wird durch den folgenden Wortlaut ersetzt:

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
TSA 30003
93555 MONTREUIL Cedex
FRANCE

Tel. +33 173303800

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

Die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt, die Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet und im Auftrag des INAO handelt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Übergangsmaßnahmen

Beschreibung

Die Tabelle in Kapitel I Nummer XI Ziffer 3 der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

— Unter der Überschriftszeile „Alsace" oder „Vin d'Alsace" werden die Worte „jedoch höchstens bis einschließlich zur Ernte 2033" gestrichen und der folgende Absatz wird angefügt:

— „Ab der Ernte 2034 wird für die betreffenden Parzellen die Menge, die als Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung ausgewiesen werden darf, auf der Grundlage des Ertrags festgelegt, auf den in Artikel D. 645-7 des Code rural et de la pêche maritime (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) verwiesen wird und der in Kapitel I Nummer VIII Ziffer 1 Buchstaben a und b dieser Produktspezifikation festgelegt ist, wobei ein Koeffizient von 0,8 angewandt wird."

— Unter der Überschriftszeile „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gefolgt von dem Namen einer Einzellage oder einer ergänzenden geografischen Bezeichnung, werden die Worte „jedoch höchstens bis einschließlich zur Ernte 2033“ gestrichen und der folgende Absatz wird angefügt:

— „Ab der Ernte 2034 wird für die betreffenden Parzellen die Menge, die als Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung ausgewiesen werden darf, auf der Grundlage des in Kapitel I Nummer VIII Ziffer 1 Buchstabe b dieser Produktspezifikation angegebenen Ertrags festgelegt, wobei ein Koeffizient von 0,8 angewandt wird.“

— Unter der Überschriftszeile „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gegebenenfalls gefolgt von einer ergänzenden geografischen Bezeichnung oder dem Namen einer Einzellage, ergänzt durch die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“, werden die Worte „jedoch höchstens bis einschließlich zur Ernte 2033“ gestrichen und der folgende Absatz wird angefügt:

„Ab der Ernte 2034 wird für die betreffenden Parzellen die Menge, die als Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung ausgewiesen werden darf, auf der Grundlage des in Kapitel I Nummer VIII Ziffer 1 Buchstabe b dieser Produktspezifikation angegebenen Ertrags festgelegt, wobei ein Koeffizient von 0,8 angewandt wird.“

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Alsace / Vin d'Alsace“

EU-Nr.: PDO-FR-A1101-AM04 — 21.4.2026

1. **Name(n)**

„Alsace / Vin d'Alsace“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe der Weine reicht meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb.

Aroma/Bouquet

Die Weine zeichnen sich durch einen intensiven aromatischen Ausdruck und ein gutes Volumen aus, das durch einen langen Abgang geprägt ist, der häufig durch eine leichte Sättigung mit Kohlensäure betont wird.

Geschmack/Gaumen

Die Weine weisen eine ausgeprägte Frische auf, die auf einer dominanten natürlichen Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reife der Trauben beruht.

Es wird zwischen trockenen mineralischen Weinen und weicheren fruchtigen Weinen unterschieden. Der gebräuchliche Name „Edelzwicker“ kann den Namen der Ursprungsbezeichnung ergänzen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Sie weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 12,5 % vol nicht überschreiten.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Weißweine, die zusätzlich mit einem gebräuchlichen Namen gekennzeichnet sind

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe der Weine reicht meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb.

Aroma/Bouquet

Keine gesonderte Beschreibung (siehe vorherige Beschreibung).

Geschmack/Gaumen

Diese Weine gliedern sich in – trockene und mineralische Weine mit straffer, reifer Säure, die im Allgemeinen mit den folgenden gebräuchlichen Namen verknüpft sind: Chasselas oder Gutedel, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot oder Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat und Muscat Ottonel, – fruchtige Weine, die weicher sind und sich durch bedeutende Trockenextrakte auszeichnen, die im Allgemeinen mit den folgenden gebräuchlichen Namen verknüpft sind: Gewurztraminer und Pinot gris.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Diese Weine Sie weisen spezifische Analysemerkmale auf: – Chasselas oder Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel und Sylvaner haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 12,5 % vol nach der Anreicherung, – Auxerrois, Pinot blanc, Pinot oder Klevner und Riesling haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13 % vol nach der Anreicherung, – Gewurztraminer und Pinot gris haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,5 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 14,5 % vol nach der Anreicherung.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Weißweine, die zusätzlich mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung gekennzeichnet sind

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe der Weine reicht meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb.

Aroma/Bouquet

Keine gesonderte Beschreibung (siehe vorherige Beschreibung).

Geschmack/Gaumen

Die Weine untergliedern sich ebenfalls in die beiden vorgenannten Arten, d. h. in trockene mineralische Weine sowie weichere fruchtige Weine. In ihnen sind die Bedingungen für eine optimale Ausdruckskraft jeder ausgewählten Rebsorte vereint.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Diese Weine untergliedern sich ebenfalls in die beiden vorgenannten Arten, d. h. in trockene mineralische Weine sowie weichere fruchtige Weine. In ihnen sind die Bedingungen für eine optimale Ausdruckskraft jeder ausgewählten Rebsorte vereint. Die Farbe der Weine reicht meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Sie haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol sowie von mindestens 12 % vol, wenn neben der jeweiligen ergänzenden geografischen Bezeichnung zusätzlich der gebräuchliche Name Gewurztraminer bzw. Pinot gris angegeben ist. Der Gesamtalkoholgehalt beträgt nach der Anreicherung höchstens 13,5 % vol sowie höchstens 15 % vol bei Weinen mit dem gebräuchlichen Namen Gewurztraminer bzw. Pinot gris. Weine, die mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung Klevener de Heiligenstein gekennzeichnet sind, weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 14 % vol nach der Anreicherung auf.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Weißweine, die zusätzlich mit dem Namen einer Einzellage gekennzeichnet sind

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe der Weine reicht meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb.

Aroma/Bouquet

Keine gesonderte Beschreibung (siehe vorherige Beschreibung).

Geschmack/Gaumen

Diese Weine untergliedern sich ebenfalls in die beiden vorgenannten Arten, d. h. in trockene mineralische Weine sowie weichere fruchtige Weine. In ihnen sind die Bedingungen für eine optimale Ausdruckskraft jeder ausgewählten Rebsorte vereint.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Folgt auf den Namen der Ursprungsbezeichnung der Name einer Einzellage, so haben die Weine einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol sowie von mindestens 12 % vol, wenn außer dem Namen der Einzellage zusätzlich der gebräuchliche Name Gewurztraminer bzw. Pinot gris angegeben ist. Der Gesamtalkoholgehalt dieser Weine beträgt nach der Anreicherung höchstens 13,5 % vol sowie höchstens 15 % vol bei Weinen mit dem gebräuchlichen Namen Gewurztraminer bzw. Pinot gris.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Roséweine weisen meist eine klare, rosa bis rote Farbe von unterschiedlicher Intensität auf.

Aroma/Bouquet

Die Weine zeichnen sich durch einen intensiven aromatischen Ausdruck und ein gutes Volumen aus, das durch einen langen Abgang geprägt ist, der häufig durch eine leichte Sättigung mit Kohlensäure betont wird.

Geschmack/Gaumen

Die Roséweine sind frisch, fruchtig und leicht. Sie besitzen eine ausgeprägte Frische, die auf einer dominanten natürlichen Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reife der Trauben beruht. Der Name der Ursprungsbezeichnung kann durch den gebräuchlichen Namen „Pinot noir“ ergänzt werden.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13 % vol nicht überschreiten.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Rotweine weisen unterschiedliche Rottöne von kräftiger Intensität auf.

Aroma/Bouquet

Die Weine zeichnen sich durch einen intensiven aromatischen Ausdruck und ein gutes Volumen aus, das durch einen langen Abgang geprägt ist, der häufig durch eine leichte Sättigung mit Kohlensäure betont wird.

Geschmack/Gaumen

Zu differenzieren ist zwischen anspruchsvollen, feinen, eleganten Rotweinen und frischen, fruchtigen, leichten Rotweinen. Der Name der Ursprungsbezeichnung kann durch den gebräuchlichen Namen „Pinot noir“ ergänzt werden.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol auf. Ihr Gesamtalkoholgehalt darf nach der Anreicherung 14 % vol nicht überschreiten. Der Name der Ursprungsbezeichnung kann durch den Namen einer Einzellage oder durch eine ergänzende geografische Bezeichnung ergänzt werden: „Côtes de Rouffach“, „Ottrott“, „Rodern“, „Sainte Hippolyte“. In diesem Fall weisen die Weine einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,5 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 14,5 % vol nach der Anreicherung auf.

Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Es handelt sich um Weißweine, die eine hohe Farbintensität aufweisen, die bis zu Bernsteingelb reicht.

Aroma/Bouquet

Die Weine zeichnen sich häufig durch sehr exotische Aromen kandierter Früchte und einen frischen Abgang aus.

Geschmack/Gaumen

Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und einen ausgeprägten, langen und aromatischen Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

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

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Es handelt sich um Weißweine, die eine hohe Farbintensität aufweisen, die bis zu Bernsteingelb reicht.

Aroma/Bouquet

Diese Weine sind konzentrierter und kräftiger und zeichnen sich häufig durch Aromen von Fruchtaufstrichen aus.

Geschmack/Gaumen

Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und einen ausgeprägten, langen und aromatischen Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

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

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Erziehungsformen: Pflanzdichte

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Rebstöcken je Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht mehr als 2,50 m betragen. Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile beträgt mindestens 0,75 m und höchstens 1,50 m.

Weinbereitungsverfahren

Erziehungsformen: Schnittregeln

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben werden im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt geschnitten, und dies mit: – höchstens 24 Augen pro Stock bei Reben, aus denen Wein mit der g.U. „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ gewonnen wird, – höchstens 22 Augen pro Stock bei Reben, aus denen Wein mit der g.U. „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gefolgt von dem Namen einer Einzellage oder einer ergänzenden geografischen Bezeichnung, gewonnen wird, – höchstens 20 Augen pro Stock bei Reben, aus denen Wein mit der g.U. „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gegebenenfalls gefolgt von einer ergänzenden geografischen Bezeichnung oder dem Namen einer Einzellage, ergänzt durch die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“, gewonnen wird.

Weinbereitungsverfahren

Ernte

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Weine, die aus den Rebsorten Pinot gris G und Pinot noir N erzeugt werden und mit dem Namen einer Einzellage gekennzeichnet werden dürfen, sowie Weine, die für die Kennzeichnung mit den Angaben „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, werden aus handgelesenen Trauben gewonnen.

Weinbereitungsverfahren

Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Bei Weinen, die mit dem Namen einer Einzellage oder mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung gekennzeichnet werden dürfen, ist ein um höchstens 2 % höherer natürlicher Mindestalkoholgehalt zulässig. Weine, die für die Kennzeichnung mit der Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, dürfen nicht angereichert werden.

Weinbereitungsverfahren

Weinbereitung

Art des önologischen Verfahrens

Für die Weinbereitung geltende Einschränkungen:

Beschreibung

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt. — Bei der Bereitung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

Weinbereitungsverfahren

Ausbau

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

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

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweine

Höchstertrag

Höchstertrag:	96
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweine, die zusätzlich mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung gekennzeichnet sind

Höchstertrag

Höchstertrag:	79
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweine, die zusätzlich mit dem Namen einer Einzellage gekennzeichnet sind

Höchstertrag

Höchstertrag:	75
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Roséweine

Höchstertrag

Höchstertrag:	90
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotweine oder Weine, bei denen die Ursprungsbezeichnung durch „Vendanges tardives“ ergänzt ist

Höchstertrag

Höchstertrag:	66
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weine, bei denen die Ursprungsbezeichnung durch „Sélection de grains nobles“ ergänzt ist

Höchstertrag

Höchstertrag:	48
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet wurde von dem INAO im Rahmen der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 3. Februar 2000 anerkannt. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2025.

Die kartografischen Unterlagen zu dem geografischen Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

a) Bei Erzeugnissen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, die gegebenenfalls durch den Namen einer Einzellage ergänzt ist, erfolgen die Traubenernte, die Weinherstellung, die Weinbereitung und der Ausbau auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

— Departement 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, Zimmerbach.

— Departement 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 (verbundene Gemeinde, angeschlossen an 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, Zellwiller.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Dieses in der nördlichen Zone gelegene Weinbaugebiet ist durch die Vogesen vor ozeanischen Einflüssen geschützt und profitiert von einer optimalen Sonneneinstrahlung. Es sind in erster Linie diese Bedingungen, die den Weinen eine gemeinsame geschmackliche Identität verleihen.

Die Vielfalt der Weinbaulagen, die verschiedenartigen Böden und Unterböden und die sehr spezifischen Mesoklimata haben die elsässischen Erzeuger dazu veranlasst, eine sehr große Vielfalt an hauptsächlich aromatischen Rebsorten beizubehalten, indem sie die Priorität auf die Erhaltung der pflanzlichen Biodiversität legten und nicht danach strebten, den Rebsortenbestand zu vereinfachen.

Vor dem Hintergrund der elsässischen Gegebenheiten ist diese Pflanzenvielfalt unabdingbar, um die Besonderheiten des Terroirs, das durch eine starke „Alsace“-Identität geprägt ist, zum Ausdruck zu bringen.

Durch die Auswahl der Rebsorten wurde die Erzeugung im Wesentlichen auf sehr aromatische Weine ausgerichtet. Die Vielfalt der Weinbaulagen mit ihren unterschiedlichen geologischen und pedologischen Gegebenheiten bot den elsässischen Erzeugern die Möglichkeit, herauszufinden, unter welchen Bedingungen die Merkmale der einzelnen Rebsorten am besten zum Ausdruck kommen. Die strenge und genaue Abgrenzung, die sich auf die historischen Erzeugungslagen stützt, die ergänzenden Bezeichnungen auf kommunaler und lokaler Ebene und der entsprechende Rebsortenplan verdeutlichen dieses Bestreben nach Übereinstimmung.

Durch die geschützte Lage dank der Vogesen herrscht im Elsass ein trockenes und weitgehend sonniges halbkontinentales Klima, das eine optimale Entwicklung der Reben möglich macht, die durch Vorschriften für den Mindestzuckergehalt der anspruchsvollen Rebsorten geregelt wird. Die hügelige Lage und das Klima, das durch einen Wechsel von warmen Tagen und kühlen Nächten während der gesamten Reifezeit der Trauben geprägt ist, sorgen in Verbindung mit einer hohen Pflanzdichte und einer hohen Laubwand für eine gute Reife der Trauben (ausgewogenes Verhältnis zwischen Zucker und Weinsäure), wobei die Frische erhalten bleibt und die Aromen der Weine und ihre Länge am Gaumen entwickelt und konzentriert werden. Die durchschnittliche Höhenlage des Weinbaugebiets (zwischen 200 m und 400 m), die der optimalen Wärmezone entspricht, führt zu einer qualitativen Ausgewogenheit der natürlichen Weinsäure. All diese Bedingungen tragen dazu bei, dass sich die Merkmale der Weine aus dem Elsass herausgebildet haben.

Die hervorragenden klimatischen Bedingungen in der Nachsaison, die der Konzentration am Rebstock und der Entwicklung der Edelfäule förderlich sind, ermöglichen die Erzeugung von Weinen aus überreifen Trauben. Dieses Potenzial wird durch die Handlese, die strengeren Vorschriften für den Mindestzuckergehalt und das Verbot der Anreicherung erhalten. Der mindestens 18-monatige Ausbau sorgt für eine Verbesserung der Weine, da sich ihre große Komplexität und ihre aromatische Zugkraft im Laufe der Zeit anreichern.

Durch die Nähe des Rheins entstand bereits im Mittelalter ein wichtiger Verkehrsweg, der seit jeher die Ausfuhr von Weinen aus der Region in die Mündungsländer des Flusses sowie in weiter entfernte Länder begünstigte. Auf innergemeinschaftliche Lieferungen und Ausfuhren entfällt noch heute ein Anteil von mehr als 25 % der Erzeugungsmenge.

Die „Route des Vins d'Alsace“ (Elsässer Weinstraße), die von den Winzern, die dort die Selbstvermarktung ihrer Erzeugnisse aufgebaut haben, belebt wird und zudem durch die immerwährende historische Verflechtung mit der elsässischen Gastronomie aufgewertet wird, ist der bekannteste touristische Anziehungspunkt in der Region. Sie verschafft der elsässischen Wirtschaft wichtige Vorteile.

„Hochgeschätzte Weißweine“, so André Jullien im Jahr 1822, sind „trocken und haben ein sehr ausgeprägtes aromatisches Bouquet“. Sie wurden in früheren Zeiten bis nach Mainz transportiert, wo sie mit den Weinen vom Rhein vermischt wurden, um diesen Kraft zu verleihen und ihre Aromenvielfalt zu bereichern. Jules Guyot äußerte im Jahr 1866, dass elsässische Weißweine „eine stark nachgefragte Qualität bieten und sehr weit oben auf der Rangliste der Weißweine stehen“. Seine Vorliebe galt im Übrigen den aus der Rebsorte Riesling B gewonnenen Weißweinen, die „sich durch ihren guten Geschmack, ihre Kraft und ihre Alterungsfähigkeit auszeichnen“.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ergänzende geografische Bezeichnungen

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der Ursprungsbezeichnung kann durch eine der folgenden ergänzenden geografischen Bezeichnungen ergänzt werden, sofern die Weine die jeweiligen Erzeugungsbedingungen erfüllen, die für die folgenden Bezeichnungen festgelegt wurden: — „Bergheim“ — „Blienschwiller“ — „Coteaux du Haut-Koenigsbourg“ — „Côtes de Barr“ — „Côte de Rouffachh“ — „Klevener de Heiligenstein“ — „Ottrott“ — „Rodern“ — „Saint-Hippolyte“ — „Scherwiller“ — „Vallée Noble“ — „Val Saint Gregoire“ — „Wolxheim“

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung in dem Gebiet

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Durch das Gesetz vom 5. Juli 1972 wurde vorgeschrieben, dass Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ verbindlich in den Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin abgefüllt werden müssen. Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ werden in Flaschen des Typs „Vin du Rhin“ (Rheinwein), 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, oder in Flaschen mit den folgenden Eigenschaften abgefüllt:

Behältnisse mit 300 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 4,3 und 5,0

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,4 und 3,1

Behältnisse mit 150 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 4,8 und 5,2

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,1 und 3,1

Behältnisse mit 100 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 3,6 und 5,0

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,1 und 3,1

Behältnisse mit 75 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 3,8 und 5,1

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,8 und 5,0

Behältnisse mit 50 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 4,3 und 5,1

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,5 und 4,2

Behältnisse mit 37,5 cl: zylinderförmiger Körper aus geradwandigem Glas, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 4,3 und 5,1

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,5 und 5,2

Behältnisse mit weniger als 37,5 cl: gerader, zylinderförmiger Körper, an dem sich oben ein langgezogener Flaschenhals befindet und dessen Maße die folgenden Werte einhalten:

— Verhältnis Gesamthöhe/Bodendurchmesser zwischen 3,3 und 4,4

— Verhältnis Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Teils zwischen 2,6 und 3,0

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ umfasst das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das eine Ausnahmeregelung im Hinblick auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine gilt, das Gebiet der folgenden Gemeinden:

Departement Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim,

Departement Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Petersbach, Seebach, Straßburg. Teilweise einbezogene Gemeinde: Wingersheim les Quatre Bans (ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Mittelhausen).

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft einem Gebiet, das in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets gelegen ist.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe „Edelzwicker“

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der Ursprungsbezeichnung kann, außer wenn er durch eine ergänzende geografische Bezeichnung oder den Namen einer Einzellage ergänzt wird, durch den gebräuchlichen Namen „Edelzwicker“ ergänzt werden, wenn es sich um stille Weißweine handelt, die ausschließlich den für diesen Namen festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen. Bei Weinen, die unter dem gebräuchlichen Namen „Edelzwicker“ angeboten werden, ist die Angabe eines oder mehrerer gebräuchlicher Namen auf den Behältnissen, Etiketten und Handelspapieren nicht erlaubt.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angaben „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der Ursprungsbezeichnung, der gegebenenfalls durch eine ergänzende geografische Bezeichnung oder den Namen eine Einzellage ergänz wird, kann bei Weißweinen, die den für diese Angaben festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen, durch die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ ergänzt werden. Diese Angaben sind zwingend durch die Jahrgangsbezeichnung und einen der folgenden gebräuchlichen Namen zu ergänzen: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe des Namens einer Einzellage

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der Ursprungsbezeichnung kann bei Weinen, die den für die Angabe einer Einzellage festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen, durch den Namen einer Einzellage ergänzt werden.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebräuchliche Namen

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung, der gegebenenfalls durch eine ergänzende geografische Bezeichnung oder den Namen einer Einzellage ergänzt ist, kann durch einen der folgenden gebräuchlichen Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich aus den Rebsorten gewonnen werden, die mit dem betreffenden Namen bezeichnet werden können, und die sonstigen Erzeugungsbedingungen für den jeweiligen Namen erfüllen: Auxerrois, Chasselas oder Gutedel, Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot blanc, Pinot oder Klevner, Pinot gris, Riesling, Sylvaner, Pinot noir (für Rot- und Roséweine).

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

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe von für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Für Anpassungszwecke interessante Rebsorten dürfen in der Kennzeichnung nicht angegeben werden.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weißweine, für die im Einklang mit dieser Produktspezifikation die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ in Anspruch genommen wird (mit Ausnahme der Angaben „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“) 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 und Behältnissen jedweder Art der Zuckergehalt gemäß den entsprechenden EU-Rechtsvorschriften deutlich sichtbar angegeben ist.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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