C/2026/3755

16.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3755)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Alsace / Vin d’Alsace”

Referensnummer: PDO-FR-A1101-AM04 – 21.4.2026

1. **Produktens namn**

”Alsace / Vin d’Alsace”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet – generaldirektoratet för företagens ekonomiska och miljömässiga resultat

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Alsace / Vin d’Alsace” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten. De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Geografiskt område

Beskrivning

I kapitel I avsnitt IV.1 i produktspecifikationen har referensåret för den officiella geografiska kodexen ändrats till 2025.

I punkt 1 a har stycket gällande departementet Haut-Rhin ändrats på följande sätt:

— Kommunerna ”Herrlisheim” och ”Soultz” har ersatts med ”Herrlisheim-près-Colmar” respektive ”Soultz-Haut-Rhin”.

— I punkt 1 a har stycket gällande departementet Bas-Rhin ändrats på följande sätt:

— Kommunen ”Gimbrett-Berstett” har ersatts av ”Gimbrett (*commune associée*, del av den större kommunen Berstett)”.

— Kommunen ”Oberhoffen les Wissembourg” har ersatts av ”Oberhoffen-lès-Wissembourg”.

Det geografiska området har inte ändrats. Förteckningen över kommuner har uppdaterats enligt 2025 års officiella geografiska kodex.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsat odlingsområde

Beskrivning

I kapitel I avsnitt IV.2 a i produktspecifikationen har orden ”den 30 november 2022 och den 25 juni 2024” lagts till i slutet av första stycket för att ange när de senaste ändringarna av det avgränsade odlingsområdet godkändes.

I kapitel I avsnitt IV.2 c i produktspecifikationen har orden ”och den 25 juni 2024” lagts till i slutet av första stycket för att ange när den senaste ändringen av det avgränsade odlingsområdet godkändes för de kompletterande geografiska beteckningar som förtecknas i avsnitt IV.1 b, med undantag för beteckningen ”Klevener de Heiligenstein”.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Omedelbart närområde

Beskrivning

I kapitel I avsnitt IV.3 a i produktspecifikationen har orden ”på grundval av den officiella geografiska kodexen 2025” lagts till i slutet av första stycket.

Kapitel I avsnitt IV.3 a i produktspecifikationen om departementet Bas-Rhin har ändrats på följande sätt:

— Namnet på kommunen ”Mittelhausen” har strukits.

— Följande bestämmelse har lagts till: ”Kommun som delvis omfattas: Wingersheim les Quatre Bans, endast den delegerade kommunen Mittelhausen”.

Det omedelbara närområdet förblir oförändrat. Förteckningen över kommuner har uppdaterats enligt 2025 års officiella geografiska kodex.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Druvbestånd

Beskrivning

Kapitel I avsnitt V i produktspecifikationen har ändrats på följande sätt:

— Före led a har följande rubrik lagts till: ”1 – Bestämmelser om druvbestånd”.

— Tabellen i led a har kompletterats med rader som specificerar vilka druvsorter för anpassningsändamål som – under förutsättning att ett avtal undertecknas av det nationella institutet för ursprung och kvalitet, skydds- och förvaltningsorganet och de berörda behöriga aktörerna i enlighet med det ramavtal som godkänts av den relevanta nationella kommittén vid det nationella institutet för ursprung och kvalitet – får användas för framställning av vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” (voltis B, opalor, selenor, souvignier gris B, johanniter B, chenin B, vermentino B – rolle) och röda viner eller roséviner (coliris, nebbiolo N, syrah N – shiraz).

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bestämmelser om andelen druvsorter för anpassningsändamål

Beskrivning

I kapitel I avsnitt V i produktspecifikationen har följande bestämmelser lagts till efter punkt 1:

”2 – Bestämmelser om andelen druvsorter

a) Vita viner

Andelen druvsorter för anpassningsändamål får inte överstiga 5 % av jordbruksföretagets druvsorter.

b) Roséviner

Andelen druvsorter för anpassningsändamål får inte överstiga 5 % av jordbruksföretagets druvsorter.

c) Röda viner

Andelen druvsorter som används för anpassningsändamål får inte överstiga 5 % av jordbruksföretagets druvsorter.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Största genomsnittliga skörd per jordlott

Beskrivning

I tabellen i kapitel I avsnitt VI.1 d i produktspecifikationen har en rad lagts till under raden för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace”. I den raden anges den högsta genomsnittliga skörden per jordlott i kilogram per hektar för ”övriga druvsorter”:

— Övriga druvsorter: 14 000

I kapitel I avsnitt VI.1 d i produktspecifikationen har följande bestämmelser lagts till efter den första tabellen:

”Om bevattning är tillåten i enlighet med artikel D. 645-5 i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*) är den högsta genomsnittliga skörden per bevattnad jordlott följande:

DEN SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGEN ’Alsace’ eller ’Vin d’Alsace’, MED UNDANTAG AV KOMPLETTERANDE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR, PLATSNAMN OCH BEGREPPEN ’VENDANGES TARDIVES’ ELLER ’SÉLECTION DE GRAINS NOBLES’

HÖGSTA GENOMSNITTLIGA SKÖRD PER JORDLOTT (i kilogram per hektar)

VINETS FÄRG	
Vita viner	10 000
Roséviner	10 000
Röda viner	8 000”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Övriga odlingsmetoder

Beskrivning

I kapitel I avsnitt VI.2 a i produktspecifikationen har följande bestämmelser lagts till:

”Efter utvärdering är det dock tillåtet att täcka marken med duk på följande villkor: Det material som används ska vara poröst, tillåta gas- och vattenöverföring och inte innehålla några polymerer från petrokemiska ämnen. Utvärderingen kommer att genomföras under förutsättning att ett avtal undertecknas av det nationella institutet för ursprung och kvalitet, skydds- och förvaltningsorganet och den berörda auktoriserade aktören i enlighet med det ramavtal som godkänts av den berörda nationella kommittén av den 29 och 30 juni 2023. För detta ändamål kommer de utvärderade jordlotternas yta inte att överstiga 5 % av den totala ytan vid det jordbruksföretag som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevattning

Beskrivning

Kapitel I avsnitt VI.3 i produktspecifikationen har ersatts med följande bestämmelser:

”a) Bevattning är tillåten i enlighet med bestämmelserna i artikel D.645-5 i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*). Bevattning är förbjuden på jordlotter som omfattas av en förhandsdeklaration om tilldelning av jordlotter i syfte att eventuellt kunna använda kompletterande geografiska beteckningar, platsnamn och begreppen ’Vendanges Tardives’ eller ’Sélection de Grains Nobles’.

b) Besprutning av bladverket är förbjuden.

c) Gödselmedel får inte användas (näringsbevattning).”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Druvmognad

Beskrivning

I kapitel I avsnitt VII.2 a i produktspecifikationen har två rader lagts till i tabellen under raden för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace”, eventuellt kompletterad med bruksnamnet Edelzwicker. Dessa rader anger den lägsta sockerhalten i druvorna och den lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent för roséviner och röda viner.

LÄGSTA SOCKERHALT I DRUVORNA (gram per liter druvmust)

LÄGSTA NATURLIGA ALKOHOLHALT UTTRYCKT I VOLYMPROCENT

Roséviner

160

10 %

Röda viner

177

11 %

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Andelen druvsorter för anpassningsändamål

Beskrivning

I kapitel I avsnitt IX.1 i produktspecifikationen har följande bestämmelser lagts till:

”b) Blandningar av druvsorter

— För vita viner får andelen druvsorter för anpassningsändamål inte överstiga 10 % av blandningen.

— För roséviner får andelen druvsorter för anpassningsändamål inte överstiga 10 % av blandningen.

— För röda viner får andelen druvsorter för anpassningsändamål inte överstiga 10 % av blandningen.”

Leden b, c, d, e och f har blivit led c, d, e, f respektive g.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Förpackningsregler

Beskrivning

Kapitel I avsnitt IX.3 a i produktspecifikationen har ersatts med följande bestämmelser:

”a) Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ’Alsace’ eller ’Vin d’Alsace’ ska buteljeras i flûteflaskor (rhenvinsflaskor) enligt EU-lagstiftning och bestämmelserna i dekret nr 55-673 av den 20 maj 1955, förordningen av den 13 maj 1959 och dekretet av den 19 mars 1963, eller i flaskor med följande egenskaper:

Kärl på 300 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 4,3 och 5,0.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,4 och 3,1.

Kärl på 150 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 4,8 och 5,2.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,1 och 3,1.

Kärl på 100 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 3,6 och 5,0.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,1 och 3,1.

Kärl på 75 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 3,8 och 5,1.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,8 och 5,0.

Kärl på 50 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 4,3 och 5,1.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,5 och 4,2.

Kärl på 37,5 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 4,3 och 5,1.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,5 och 5,2.

Kärl på mindre än 37,5 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 3,3 och 4,4.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,6 och 3,0”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Samband med det geografiska området

Beskrivning

I kapitel I avsnitt X.1 b femte stycket i produktspecifikationen har orden ”är obligatoriskt” ersatts med ”har traditionellt använts för” i syfte att återspegla förändringar av förpackningen (tillåtna flasktyper).

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bestämmelser om presentation och märkning

Beskrivning

I kapitel I avsnitt XII i produktspecifikationen har följande led lagts till:

”e) – Namnen på druvsorter för anpassningsändamål får inte anges på märkningen.”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Deklarationskrav

Beskrivning

Kapitel II avsnitt I i produktspecifikationen har ändrats på följande sätt:

1) Punkt 2 har ersatts med följande bestämmelser:

”Förhandsdeklaration om tilldelning av jordlotter för vinstockar som får användas för produktion av röda viner

Förhandsdeklarationen om tilldelning av jordlotter ska lämnas in till skydds- och förvaltningsorganet före den 1 mars under skördeåret. Deklarationen ska innehålla följande uppgifter:

— Aktörens namn.

— EVV- eller Siret-numret.

— Namnet på den aktör som potentiellt tar emot druvorna.

— Fastighetsbeteckningen för varje jordlott samt dess areal.”

2) Punkt 2 betecknas nu punkt 3.

3) Punkt 4 har ersatts med följande bestämmelser:

”Bevattningsdeklaration

En bevattningsdeklaration ska lämnas in till skydds- och förvaltningsorganet senast två dagar före bevattningen, i enlighet med artikel D. 645-5 i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*). Denna deklaration måste följa den mall som utarbetats av skydds- och förvaltningsorganet.”

4) Punkterna 3, 4, 5, 6 och 7 betecknas nu punkterna 5, 6, 7, 8 respektive 9.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Information om kontrollorganet

Beskrivning

I kapitel III avsnitt II i produktspecifikationen har texten ersatts med följande:

Institut national de l’origine et de la qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – Montreuil Cedex
FRANCE

Tfn +33 173303800

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

Kontroller av överensstämmelsen med produktspecifikationen måste utföras på grundval av en godkänd inspektionsplan och av ett tredjepartsorgan som har utsetts av Inao och som garanterar kompetens, opartiskhet och oberoende.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Övergångsbestämmelser

Beskrivning

I kapitel I avsnitt XI i produktspecifikationen har tabellen i punkt 3 ändrats på följande sätt:

— Under raden för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” har orden ”och senast fram till och med 2033 års skörd” strukits och följande stycke har lagts till:

— ”Från och med skörden år 2034 och för de berörda jordlotterna måste den volym som berättigar till den skyddade ursprungsbeteckningen fastställas på grundval av den avkastning som anges i avsnitt VIII punkt 1 a och b i denna produktspecifikation, enligt artikel D. 645-7 i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*), multiplicerad med koefficienten 0,8.”

— Under raden för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” följt av ett platsnamn eller en kompletterande geografisk beteckning har orden ”och senast fram till och med 2033 års skörd” strukits och följande stycke har lagts till:

— ”Från och med 2034 års skörd och för de berörda jordlotterna måste den volym som berättigar till den skyddade ursprungsbeteckningen fastställas på grundval av den avkastning som anges i avsnitt VIII punkt 1 b i denna produktspecifikation, multiplicerad med koefficienten 0,8.”

— Under raden för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace”, oavsett om namnet följs eller inte av en kompletterande geografisk beteckning eller ett platsnamn, kompletterat med begreppen ”Vendanges Tardives” eller ”Sélection de Grains Nobles”, har orden ”och senast fram till och med 2033 års skörd” strukits och följande stycke har lagts till:

”Från och med 2034 års skörd och för de berörda jordlotterna måste den volym som berättigar till den skyddade ursprungsbeteckningen fastställas på grundval av den avkastning som anges i avsnitt VIII punkt 1 b i denna produktspecifikation, multiplicerad med koefficienten 0,8.”.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Alsace / Vin d’Alsace”

Referensnummer: PDO-FR-A1101-AM04 – 21.4.2026

1. **Namn**

Alsace / Vin d’Alsace

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinernas färg varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till gyllengul.

Doft

Vinerna har intensiva aromer och fyllighet, med en lång eftersmak som ofta framhävs av en lätt kolsyramättnad.

Smak

Vinerna kännetecknas av en tydlig friskhet som har sin grund i en kraftig vinsyra i kombination med full druvmognad.

Man skiljer mellan torra viner som kännetecknas av mineralitet och mjukare, fruktiga viner. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan kompletteras med bruksnamnet ”Edelzwicker”.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den lägsta naturliga alkoholhalten är 9,5 volymprocent. Efter berikning får vinernas totala alkoholhalt inte överstiga 12,5 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vita viner med ett kompletterande bruksnamn

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinernas färg varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till gyllengul.

Doft

Ingen specifik beskrivning (se beskrivningen ovan).

Smak

Dessa viner är av två typer: – torra, viner som kännetecknas av mineralitet med en stram, mogen syra som generellt förknippas med följande bruksnamn: ”chasselas” eller ”gutedel”, ”sylvaner”, ”pinot blanc”, ”pinot” eller ”klevner”, ”auxerrois”, ”riesling”, ”muscat” och ”muscat ottonel”, – fruktiga, mjukare viner som kännetecknas av betydande torrsubstans och generellt förknippas med följande bruksnamn: ”gewürztraminer” och ”pinot gris”.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinerna har specifika analytiska egenskaper: – För chasselas eller gutedel, muscat, muscat ottonel och sylvaner är den lägsta naturliga alkoholhalten 9,5 volymprocent och den högsta totala alkoholhalten efter berikning 12,5 volymprocent. – För auxerrois, pinot blanc, pinot eller klevner och riesling är den lägsta naturliga alkoholhalten 10 volymprocent och den högsta totala alkoholhalten efter berikning 13 volymprocent. – För gewürztraminer och pinot gris är den lägsta naturliga alkoholhalten 11,5 volymprocent och den högsta totala alkoholhalten efter berikning 14,5 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vita viner som följs av en kompletterande geografisk beteckning

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinernas färg varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till gyllengul.

Doft

Ingen specifik beskrivning (se beskrivningen ovan).

Smak

Vinerna kan delas upp i de två ovannämnda typerna, det vill säga torra viner som kännetecknas av mineralitet och mjukare, fruktiga viner. De sammanför optimala förutsättningar att uttrycka var och en av de druvsorter som används.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Dessa viner kan delas upp i de två ovannämnda typerna, det vill säga torra viner som kännetecknas av mineralitet och mjukare, fruktiga viner. De sammanför optimala förutsättningar att uttrycka var och en av de druvsorter som används. Färgen varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till gyllengul.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinernas lägsta naturliga alkoholhalt är 10,5 volymprocent, förutom där den kompletterande geografiska beteckningen kompletteras med bruksnamnen ”gewürztraminer” och ”pinot gris”, då alkoholhalten är 12 volymprocent. Den högsta totala alkoholhalten efter berikning är 13,5 volymprocent. Endast för bruksnamnen ”gewürztraminer” och ”pinot gris” är alkoholhalten 15 volymprocent. För den kompletterande geografiska beteckningen ”Klevner de Heiligenstein” är den lägsta naturliga alkoholhalten 11 volymprocent och den högsta totala alkoholhalten efter berikning är 14 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vita viner som följs av ett platsnamn

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinernas färg varierar vanligtvis från blekgul med gröna skiftningar till gyllengul.

Doft

Ingen specifik beskrivning (se beskrivningen ovan).

Smak

Dessa viner kan delas upp i de två ovannämnda typerna, det vill säga torra viner som kännetecknas av mineralitet och mjukare, fruktiga viner. De sammanför optimala förutsättningar att uttrycka var och en av de druvsorter som används.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

När namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen följs av ett platsnamn är den lägsta naturliga alkoholhalten 10,5 volymprocent, förutom om platsnamnet kompletteras med bruksnamnen ”gewürztraminer” och ”pinot gris”, då den är 12 volymprocent. För samma viner är den högsta totala alkoholhalten efter berikning 13,5 volymprocent, förutom för bruksnamnen ”gewürztraminer” och ”pinot gris”, då den är 15 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Rosévinerna har vanligtvis en genomskinlig rosa till röd färg av varierande intensitet.

Doft

Vinerna har intensiva aromer och fyllighet, med en lång eftersmak som ofta framhävs av en lätt kolsyramättnad.

Smak

Rosévinerna är friska, fruktiga och lätta. De kännetecknas av en tydlig friskhet som har sin grund i en kraftig vinsyra i kombination med full druvmognad. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan kompletteras med bruksnamnet ”pinot noir”.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 10 volymprocent. Efter berikning får vinernas totala alkoholhalt inte överstiga 13 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Röda viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

De röda vinerna har olika toner av djupt och intensivt rött.

Doft

Vinerna har intensiva aromer och fyllighet, med en lång eftersmak som ofta framhävs av en lätt kolsyramättnad.

Smak

Man skiljer mellan ambitiösa, fina och eleganta röda viner och på friska, fruktiga och lätta viner. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan kompletteras med bruksnamnet ”pinot noir”.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 11 volymprocent. Efter beriknin får vinernas totala alkoholhalt inte överstiga 14 volymprocent. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan följas av ett platsnamn eller en kompletterande geografisk beteckning: ”Côtes de Rouffach”, ”Ottrott”, ”Rodern”, ”Sainte Hippolyte”. Om detta är fallet, är den lägsta naturliga alkoholhalten 11,5 volymprocent och den högsta totala alkoholhalten efter berikning är 14,5 volymprocent.

Vid buteljering har de röda vinerna en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Den skyddade ursprungsbeteckningen kompletterad med begreppet ”Vendanges Tardives”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa vita viner har en djup och intensiv färg vars mörkaste nyans är bärnstensgul.

Doft

Vinerna har ofta mycket exotiska aromer av kanderad frukt med en frisk eftersmak.

Smak

De är mycket koncentrerade, med en smak som dröjer sig kvar.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den naturliga alkoholhalten är 16 volymprocent för gewürztraminer Rs och pinot gris G samt 14,5 volymprocent för övriga druvsorter.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Beteckning följd av begreppet ”Sélection de Grains Nobles”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa vita viner har en djup och intensiv färg vars mörkaste nyans är bärnstensgul.

Doft

De är mer koncentrerade, kraftfulla viner som ofta har aromer av kanderad frukt.

Smak

De är mycket koncentrerade, med en smak som dröjer sig kvar.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den naturliga alkoholhalten är 18,2 volymprocent för gewürztraminer Rs och pinot gris G samt 16,4 volymprocent för övriga druvsorter.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Odlingsmetoder: planteringstäthet

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får vara högst 2,50 m. Avståndet mellan vinstockar i samma rad ska vara minst 0,75 meter och högst 1,50 meter.

Vinframställningsmetod

Odlingsmetoder: bestämmelser om beskärning

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Vinstockarna beskärs med guyotmetoden, enkel eller dubbel, med – högst 24 knoppar per vinstock för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace”, – högst 22 knoppar per vinstock för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” följt av ett platsnamn eller en kompletterande geografisk beteckning, – högst 20 knoppar per vinstock för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace”, oavsett om namnet följs eller inte av en kompletterande geografisk beteckning eller ett platsnamn, kompletterat med begreppen ”Vendanges Tardives” eller ”Sélection de Grains Nobles”.

Vinframställningsmetod

Skörd

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Viner som får märkas med ett platsnamn och som framställs av druvsorterna pinot gris G och pinot noir N, och viner som får märkas med begreppen ”Vendanges Tardives” och ”Sélection de Grains Nobles” måste framställas av druvor som skördas manuellt.

Vinframställningsmetod

Höjning av den lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

För viner som får märkas med ett platsnamn eller en kompletterande geografisk beteckning får den lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent inte höjas mer än 2 volymprocent. Vita viner som får märkas med ”Vendanges Tardives” eller ”Sélection de Grains Nobles” får inte berikas.

Vinframställningsmetod

Vinframställning

Typ av oenologisk metod

Restriktioner som gäller för framställningen

Beskrivning

– Användning av ekspån är förbjuden. – Användning av kol för oenologiskt bruk för att framställa roséviner, antingen enbart eller blandad i beredningar, är förbjuden.

Vinframställningsmetod

Lagring

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Viner som får märkas med ”Vendanges Tardives” eller ”Sélection de Grains Nobles” ska lagras åtminstone fram till den 1 juni andra året efter skörden.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vita viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	96
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vita viner som följs av en kompletterande geografisk beteckning

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	79
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vita viner som följs av ett platsnamn

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	75
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Roséviner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	90
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Röda viner eller geografisk beteckning kompletterad med begreppet ”Vendanges Tardives”

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	66
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Beteckning kompletterad med begreppet ”Sélection de Grains Nobles”

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	48
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Auxerrois B

— Chasselas B

— Chasselas rose Rs

— Chenin B

— Coliris

— Gewürztraminer 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 beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det geografiska området är det som godkändes av det nationella institutet för ursprung och kvalitet vid den behöriga nationella kommitténs sammanträde den 3 februari 2000. På det datum då den behöriga nationella kommittén lämnade sitt godkännande omfattade detta område de kommuner som anges nedan på grundval av 2025 års officiella geografiska kodex.

Kartor över det geografiska området finns på Inaos webbplats.

a) – För de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” gäller, oavsett om namnet följs av ett platsnamn eller inte, att druvorna ska skördas och vinerna framställas, utvecklas och lagras i följande 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 och 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*, del av den större kommunen 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 och Zellwiller.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Vingårdarna åtnjuter optimalt med solsken på sin nordliga placering som skyddas från påverkan från havet av bergsmassivet Vogeserna. Det är väsentligen denna plats som ger vinerna en gemensam smak.

De många olika vinodlingslägena med varierande jordmåner och det mycket specifika mesoklimatet gjorde att producenterna i Alsace bevarade ett brett urval av i första hand aromatiska druvsorter, genom att upprätthålla vinstockarnas biologiska mångfald och stå emot frestelsen att förenkla sortblandningen.

I Alsace är de många olika vinstockssorterna det bästa uttrycket för vinregionens lokala egenskaper (*terroir*), som skapas kring en stark ”Alsace”-identitet.

Valet av vinstockssorter har i hög grad styrt produktionen mot mycket aromatiska viner. På grund av de många olika vinodlingslägena med mycket stor variation avseende geologisk profil och jordmån har producenterna i Alsace hittat optimala förhållanden för varje vinstockssort som odlas där. Önskan att hitta den bäst lämpade sorten för varje läge har kunnat uppfyllas tack vare strikt och noga avgränsade jordlotter baserade på historiska produktionscentrum, kompletterande namn, namn på kommuner och lokala namn samt en motsvarande plan för druvsorter.

Tack vare skyddet från bergsmassivet Vogeserna har Alsace ett torrt och tämligen soligt halvkontinentalt klimat som gör att vinstockarna utvecklas optimalt. Utvecklingen är reglerad av strikta regler om lägsta tillåtna sockerhalt i druvorna. Att odlingarna ligger i sluttningar och att klimatet kännetecknas av en mognadsperiod med omväxlande varma dagar och svala nätter, i kombination med hög planteringstäthet och höjden på bladverket, ger druvorna en god mognadsgrad (balans mellan socker och vinsyra), bevarar vinernas friskhet och utvecklar och koncentrerar deras aromer och långa eftersmak. Vinodlingarnas genomsnittliga höjd över havet (mellan 200 meter och 400 meter) innebär ett optimalt värmeintervall och säkerställer en balanserad naturlig vinsyra utifrån ett kvalitativt perspektiv. Alla dessa förhållanden skapar Alsacevinernas egenskaper.

De utmärkta klimatförhållandena i slutet av säsongen är ofta gynnsamma för vinets koncentration och utvecklingen av ädelröta som gör det möjligt att framställa viner av övermogna druvor. Denna potential bevaras genom manuell skörd, strängare regler för lägsta tillåtna sockerhalt och genom att förbjuda berikning. Den kortaste lagringsperioden på 18 månader låter vinerna förbättras, med en komplexitet och aromatisk styrka som tilltar med tiden.

Den närbelägna floden Rhen har fungerat som en viktig transportlänk ända sedan medeltiden och har alltid gjort det lättare att exportera viner från regionen till länderna vid och bortom flodens utlopp. Ännu i dag produceras över en fjärdedel av vinet för leverans till utlandet och export.

Vinvägen i Alsace är regionens främsta turistattraktion som hålls vid liv av vinodlare genom utveckling av direktförsäljning och genom att marknadsföra den sedan länge välkända och fortfarande livskraftiga kombinationen med det traditionella köket i Alsace. Vinet är en viktig tillgång för regionen Alsace ekonomi.

André Jullien kallade dem 1822 för ”uppskattade intensiva vita viner” och beskrev dem som ”torra, med en uttalad bouquet av aromer”. Historiskt transporterades vinerna till Mainz där de blandades med viner från Rhenområdet för att ge dem styrka och berika deras uppsättning aromer. Jules Guyot sade 1866 om de vita vinerna från Alsace att de ”har högt skattade egenskaper och är bland de främsta av vita viner”. Han föredrog också vita viner framställda av sorten riesling B, som han kallade ”enastående i sin fina smak, styrka och långa eftersmak”.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Kompletterande geografiska beteckningar

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Ursprungsbeteckningens namn får kompletteras med en av följande kompletterande geografiska beteckningar på de viner som uppfyller de produktionskrav som fastställs för dessa kompletterande geografiska beteckningar för vart och ett av dessa namn: – ”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”

Rubrik för kravet/undantaget

Förpackning i området

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget:

Enligt lagen av den 5 juli 1972 måste viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” buteljeras i departementen Bas-Rhin och Haut-Rhin. Vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” ska buteljeras i flûteflaskor (rhenvinsflaskor) enligt bestämmelserna i dekret nr 55-673 av den 20 maj 1955, förordningen av den 13 maj 1959 och dekretet av den 19 mars 1963, eller i flaskor med följande egenskaper:

Kärl på 300 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 4,3 och 5,0.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,4 och 3,1.

Kärl på 150 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 4,8 och 5,2.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,1 och 3,1.

Kärl på 100 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 3,6 och 5,0.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,1 och 3,1.

Kärl på 75 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 3,8 och 5,1.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,8 och 5,0.

Kärl på 50 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 4,3 och 5,1.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,5 och 4,2.

Kärl på 37,5 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 4,3 och 5,1.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,5 och 5,2.

Kärl på mindre än 37,5 cl: Cylinderformad glasflaska med rak kropp och långsmal hals och som inte överstiger följande proportioner:

— Förhållandet mellan den totala höjden och basens diameter är mellan 3,3 och 4,4.

— Förhållandet mellan den totala höjden och den cylindriska delens höjd är mellan 2,6 och 3,0.

Rubrik för kravet/undantaget

Omedelbart närområde

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

För de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” utgörs det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning, beredning och lagring av vinerna, av territoriet i följande kommuner:

Departementet Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

Departementet Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Petersbach, Seebach och Strasbourg. Delar av följande kommuner: Wingersheim les Quatre Bans, endast den delegerade kommunen Mittelhausen.

I enlighet med artikel 5.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 motsvarar det omedelbara närområdet ett område i det berörda avgränsade områdets omedelbara närhet.

Rubrik för kravet/undantaget

”Edelzwicker”

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen – förutom där det följs av en kompletterande geografisk beteckning eller ett platsnamn – får kompletteras med bruksnamnet ”Edelzwicker” endast för stilla vita viner som uppfyller de produktionskrav som fastställts för detta [bruks]namn. För viner som saluförs under bruksnamnet ”Edelzwicker” är det inte tillåtet att ett eller flera bruksnamn anges på behållare eller etiketter eller i handelsdokument.

Rubrik för kravet/undantaget

”Vendanges Tardives” och ”Sélection de Grains Nobles”

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen – oavsett om det följs eller inte av en kompletterande geografisk beteckning eller ett platsnamn – får kompletteras med begreppen ”Vendanges Tardives” eller ”Sélection de Grains Nobles” för vita viner som uppfyller de produktionskrav som fastställts för dessa begrepp. Dessa begrepp måste kompletteras med en angivelse av årgången och med något av följande bruksnamn: ”gewürztraminer”, ”muscat”, ”muscat ottonel”, ”pinot gris”, ”riesling”.

Rubrik för kravet/undantaget

Angivelse av ett platsnamn

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får följas av ett platsnamn om vinerna uppfyller produktionskraven för angivande av det platsnamnet.

Rubrik för kravet/undantaget

Bruksnamn

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får – oavsett om det följs eller inte av en kompletterande geografisk beteckning eller ett platsnamn – kompletteras med något av följande bruksnamn, förutsatt att vinerna enbart framställs av druvsorter som är tillåtna för den berörda beteckningen och att de uppfyller övriga produktionskrav som fastställts för vart och ett av dessa namn: auxerrois, chasselas eller gutedel, gewürztraminer, muscat, muscat ottonel, pinot blanc, pinot eller klevner, pinot gris, riesling, sylvaner, pinot noir (för röda viner och roséviner).

Det är förbjudet att ange två eller flera bruksnamn på samma etikett.

Rubrik för kravet/undantaget

Druvsorter för anpassningsändamål

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnen på druvsorterna för anpassningsändamål får inte anges på märkningen.

Rubrik för kravet/undantaget

Uppgift om sockerhalten

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Sockerhalten, enligt definitionen i EU-lagstiftningen, måste anges tydligt för vita viner för vilka man vill använda de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” enligt denna produktspecifikation. Viner som presenteras med den beteckningen får inte erbjudas till allmänheten, sändas, bjudas ut till försäljning eller säljas utan att man i annonser och i broschyrer och på etiketter, fakturor och behållare anger sockerhalten. Detta gäller inte för viner märkta med ”Vendanges Tardives” eller ”Sélection de Grains Nobles”.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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