C/2025/4116

24.7.2025

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

(C/2025/4116)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Alsace/Vin d'Alsace«

PDO-FR-A1101-AM03 — 29.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Alsace/Vin d'Alsace«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

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

Frankrig

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

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises Bureau du vin et des autres boissons (Landbrugs- og fødevareministeriet – generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater Kontoret for vin og andre drikkevarer)

6. **Klassificering som standardændring**

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

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

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

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

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

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

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

1. *Geografisk område*

I kapitel 1, del IV, punkt 1, i produktspecifikationen indsættes et afsnit for at henvise til den dato, hvor INAO's kompetente nationale komité godkendte det geografiske område, og for at angive referenceramme (den officielle geografiske kode 2019) for det geografiske områdes afgrænsning, således som den er fastsat i produktspecifikationen.

Følgende ændring foretages: I punkt 1 indsættes følgende to første afsnit:

»Det geografiske område er som godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité (INAO - det nationale institut for oprindelse og kvalitet) på mødet i det kompetente nationale udvalg den 3. februar 2000. På datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation omfatter det geografiske område følgende kommuners område i henhold til den officielle geografiske kode 2019:

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

Henvisningen til den officielle geografiske kode 2019 medfører en ajourføring af listen over kommuner. Følgende ændring foretages: I punkt 1, litra a), i afsnittet om departementet Haut-Rhin:

— Navnet på kommunen »Kaysersberg« suppleres med »Vignoble«.

— Navnene på kommunerne »Kientzheim« og »Sigolsheim« udgår.

— En anden formel ændring bør også bemærkes:

— I punkt 1, litra b), ændres udtrykket: »følgende« til: »som omhandlet i del II, punkt 2«.

Ændringerne berører enhedsdokumentet.

2. *Område i umiddelbar nærhed*

Afsnittet om området i umiddelbar nærhed i produktspecifikationens kapitel 1, del IV, punkt 3, ændres for at rette en nummereringsfejl.

Følgende ændring foretages: I punkt 3, litra b), ændres: »del IV, punkt 1, litra b)« til: »del II, punkt 2«.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

3. *Vinstokbestand*

I produktspecifikationens kapitel 1, del V, litra a), foretages der en redaktionel ændring af tabellen for det almindeligt anvendte navn »Edelzwicker«, fordi den var klassificeret i »kategorien«: »Alsace« eller »Vin d'Alsace«, eventuelt efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet. Denne betegnelse er ikke omfattet af denne kategori.

Følgende ændring foretages: I litra a) i tabellen udgår sætningen: »eventuelt efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet« for det almindeligt anvendte navn »Edelzwicker«.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

4. *Plan for beplantning*

I kapitel 1, del V, litra b), i produktspecifikationen udgår fristen for forelæggelse på rådhuset af de af INAO godkendte planer for beplantning.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

5. *Regler for beskæring*

I produktspecifikationens kapitel 1, del VI, litra b), udgår reglen om antal skud/m^2, og kun antallet af skud pr. vinstok bevares.

Med denne udvikling muliggøres en ensretning af ordlyden i produktspecifikationerne og en forenkling af kontrolmetoderne.

For vinstokke, der kan anvendes til fremstilling af vine med oprindelsesbetegnelsen »Alsace« eller »Vin d'Alsace« efterfulgt af navnet på en lokalitet eller efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse, nedsættes det maksimale antal skud pr. vinstok fra 24 til 22. Denne nedsættelse er baseret på opstillingen af et hierarki mellem vinstokke, der kan anvendes til fremstilling af vine med oprindelsesbetegnelsen »Alsace« eller »Vin d'Alsace«.

For vinstokke, der kan anvendes til fremstilling af oprindelsesbetegnelsen »Alsace« eller »Vin d'Alsace« efterfulgt af navnet på en lokalitet eller efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse eller af navnet på en lokalitet suppleret med ordene »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles« indsættes sætningen: »højst 20 skud pr. vinstok«.

Ændringerne berører ikke enhedsdokumentet

6. *Regler for opbinding*

I kapitel 1, del VI, punkt 1, litra c), i produktspecifikationen udgår den maksimale højde af buernes espaliertråde, og metoden til måling af løvvæggens højde ændres.

Som følge af disse ændringer er det nu muligt i vegetationsperioden at fastslå, om løvvæggens foreskrevne højde overholdes, hvor det tidligere kun beroede på et krav om gennemsnit.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

7. *Gæringskapacitet*

I produktspecifikationens kapitel 1, del IX, punkt 1, litra f), er koefficienten for beregning af gæringskælderens kapacitet nedsat fra 1,3 til 1,2 gange størrelsen af den foregående høst.

Forholdet mellem den forarbejdede volumen og gæringskælderens kapacitet behøver ikke at være så stort.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

8. *Emballering*

I produktspecifikationens kapitel 1, del IX, punkt 3, litra b), udgår henvisningen til den erhvervsdrivendes forpligtelse til at opbevare kontrolflasker i en bestemt periode. Denne bestemmelse er omfattet af den godkendte kontrolplan.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

9. *Oplagring af flasker*

I kapitel 1, del IX, punkt 4, i produktspecifikationen er kendetegnene for oplagringsstedet for vin på flaske blevet præciseret.

Denne præcisering gør det muligt for de erhvervsdrivende bedre at forstå denne regel.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

10. *Overgangsforanstaltning for opbinding af vinstokke*

I produktspecifikationens kapitel I, del XI, punkt 3, litra b), udgår:

— reglen om antallet af skud/m^2, og kun antallet af skud pr. vinstok bevares. Med denne udvikling bliver det muligt at ensrette ordlyden i produktspecifikationerne og forenkle kontrolmetoderne.

— Overholdelse af den maksimale højde af buernes espaliertråde udgår, da denne parameter udgår af opbindingsreglerne i kapitel 1, del IV, punkt 1, litra c).

Disse ændringer berører ikke enhedsdokumentet.

11. *Angivelse af sukkerindholdet på mærkningen*

I kapitel 1, del XII, punkt 1, i produktspecifikationen indsættes et punkt for at gøre den angivelse på mærkningen af sukkerindholdet som fastsat i den delegerede forordning (EU) 2019/33, der i øjeblikket er fakultativ, obligatorisk.

Takket være denne oplysning er det lettere for forbrugeren at forstå, hvilken type vin der er tale om.

Der tilføjes en supplerende bestemmelse vedrørende mærkning i punkt 9 i enhedsdokumentet.

12. *Redaktionelle opdateringer*

Kapitel 1, del VII, i produktspecifikationen ændres som følger:

— I punkt 1, litra d), indsættes ordene: »transport af« efter ordene: »beholdere«.

— I tabellen i punkt 2, litra a), indsættes i rækken »Alsace« eller »Vin d'Alsace« ordene: »eventuelt suppleret med det almindeligt anvendte navn Edelzwicker«.

Ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Alsace/Vin d'Alsace

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

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

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvinene er kendetegnet ved en stor friskhed, der er baseret på et dominerende naturligt vinsyreindhold, der hænger sammen med en god druemodenhed. De har et intenst aromatisk udtryk og en god fyldighed, der er præget af en langvarig eftersmag, som ofte understreges af en let kuldioxidmætning. Der skelnes mellem tørre og mineralske vine og blødere og mere frugtagtige vine. Det almindeligt anvendte navn »Edelzwicker« kan supplere navnet på betegnelsen. Deres farver varierer normalt fra lysegul med grønne nuancer til gyldengul. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen er på mindst 9,5 %. Efter berigelsen må vinen ikke have et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på over 12,5 %.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold i meq/l:

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Hvidvine suppleret med et almindeligt anvendt navn*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Blandt disse vine skelnes der mellem: – Tørre og mineralske vine med et fyldigt og modent syreindhold, der almindeligvis er knyttet til følgende navne, der er almindeligt anvendt: Chasselas eller Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot eller Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat og Muscat Ottonel. – Frugtagtige vine, som er blødere og præget af højt tørstofindhold, der generelt er knyttet til de almindeligt anvendte navne Gewurztraminer og Pinot Gris. Deres farver varierer normalt fra lysegul med grønne nuancer til gyldengul. De har særlige analytiske karakteristika: – Chasselas eller Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel og Sylvaner: Deres naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen er på 9,5 %, og deres maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse er på 12,5 %. – Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot eller Klevner og Riesling: Deres naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen er på 10 %, og deres maksimale alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse er på 13 %. – Gewurztraminer og Pinot Gris: Deres naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen er på 11,5 %, og deres maksimale alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse er på 14,5 %.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— 1. Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— 2. Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— 3. Minimalt totalt syreindhold i meq/l:

— 4. Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— 5. Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *Hvidvin efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine henhører under de to ovennævnte typer: tørre og mineralske vine og blødere og mere frugtagtige vine. Alle de anvendte druesorter kommer optimalt til udtryk i disse vine. Deres farver varierer normalt fra lysegul med grønne nuancer til gyldengul. Deres naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen er på 10,5 %, medmindre de supplerende geografiske betegnelser suppleres med de almindeligt anvendte navne Gewurztraminer og Pinot Gris, for hvilke det er på 12 %. Det maksimale totale alkoholindhold efter berigelse er på 13,5 % med undtagelse af de almindeligt anvendte navne Gewurztraminer og Pinot Gris, for hvilke det er på 15 %. For den supplerende geografiske betegnelse Klevener de Heiligenstein er det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 11 %, og det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse er på 14 %.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold i meq/l:

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *Hvidvin efterfulgt af navnet på en lokalitet*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine henhører under de to ovennævnte typer: tørre og mineralske vine og blødere og mere frugtagtige vine. Alle de anvendte druesorter kommer optimalt til udtryk i disse vine. Deres farver varierer normalt fra lysegul med grønne nuancer til gyldengul. Hvis navnet på betegnelsen efterfølges af et navn på en lokalitet, er det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 10,5 %, medmindre navnet på lokaliteten suppleres med de almindeligt anvendte navne Gewurztraminer og Pinot Gris, for hvilke det er på 12 %. For de samme vine er det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse på 13,5 % med undtagelse af de almindeligt anvendte navne Gewurztraminer og Pinot Gris, for hvilke det er på 15 %.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold i meq/l:

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *Rosévine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Rosévinene har normalt en gennemsigtig rosé til rød farve af varierende intensitet. De er kendetegnet ved en stor friskhed, der skyldes et dominerende naturligt vinsyreindhold, som hænger sammen med en god druemodenhed. De har et intenst aromatisk udtryk og en god fyldighed, der er præget af en langvarig eftersmag, som ofte understreges af en let kuldioxidmætning. Rosévinene er friske, frugtagtige og lette. Det almindeligt anvendte navn »Pinot Noir« kan supplere navnet på betegnelsen. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen er på mindst 10 %. Efter berigelsen må vinen ikke have et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på over 13 %.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold i meq/l:

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

6. *Rødvine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene har forskellige, meget intense røde nuancer. De er kendetegnet ved en stor friskhed, der skyldes et dominerende naturligt vinsyreindhold, som hænger sammen med en god druemodenhed. De har et intenst aromatisk udtryk og en god fyldighed, der er præget af en langvarig eftersmag, som ofte understreges af en let kuldioxidmætning. På aftapningstidspunktet har rødvinene et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter. Der skelnes mellem: Ambitiøse, fine, elegante rødvine og friske, frugtagtige og lette rødvine. Det almindeligt anvendte navn »Pinot Noir« kan supplere navnet på betegnelsen. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen er på mindst 11 %. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på over 14 %. Navnet på betegnelsen kan efterfølges af navnet på en lokalitet eller en supplerende geografisk betegnelse: »Côtes de Rouffach«, »Ottrott«, »Rodern« eller »Sainte Hippolyte«. I så fald er deres naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 11,5 %, og deres totale alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse er på højst 14,5 %.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold i meq/l:

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

7. *Betegnelsen suppleret med »Vendanges Tardives«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinenes naturlige minimale alkoholindhold er på 16 % vol. for Gewurztraminer Rs og Pinot Gris G og på 14,5 % vol. for de øvrige druesorter. Disse hvidvine har en høj farveintensitet, der kan nærme sig ravgul. Vinene har ofte meget eksotiske aromaer af kandiseret frugt og en frisk afslutning. De er kendetegnet ved en bemærkelsesværdig koncentration og en lang aromatisk eftersmag.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold i meq/l:

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

8. *Betegnelsen suppleret med »Sélection de grains nobles«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinenes naturlige minimale alkoholindhold er på 18,2 % vol. for Gewurztraminer Rs og Pinot Gris G og på 16,4 % vol. for de øvrige druesorter. Disse hvidvine har en høj farveintensitet, der kan nærme sig ravgul. Disse vine er mere koncentrerede, kraftige, ofte med aromaer af frugtmos. De er kendetegnet ved en bemærkelsesværdig koncentration og en lang aromatisk eftersmag.

De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med de værdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold i meq/l:

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. *Dyrkningsmetoder: Beplantningstæthed*

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne af vinstokke må højst være 2,50 m.

Afstanden mellem vinstokkene i en række er mindst 0,75 meter og højst 1,50 meter.

2. *Dyrkningsmetoder: Regler for beskæring*

Dyrkningspraksis

Vinstokkene beskæres med enkelt- eller dobbelt Guyot-beskæring med:

— højst 24 skud pr. vinstok for »Alsace« eller »Vin d'Alsace«

— højst 22 skud pr. vinstok for »Alsace« eller »Vin d'Alsace« efterfulgt af navnet på en lokalitet eller en supplerende geografisk betegnelse

— højst 20 skud pr. vinstok for »Alsace« eller »Vin d'Alsace« eventuelt efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet suppleret med ordene »vendanges tardives« eller »sélection de grains noble«.

3. *Høst*

Dyrkningspraksis

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

4. *Forhøjelse af det minimale naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

For vine, der kan være forsynet med navnet på en lokalitet eller en supplerende geografisk betegnelse, må forhøjelsen af det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen ikke overstige 2 % vol.

De hvidvine, der kan være forsynet med ordene »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«, må ikke beriges.

5. *Vinfremstilling*

Restriktion vedrørende fremstillingen

— Anvendelse af træspåner er ikke tilladt.

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

6. *Lagring*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

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

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Hvidvine
   96 hektoliter pr. hektar

2. Hvidvin efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse
   79 hektoliter pr. hektar

3. Hvidvin efterfulgt af navnet på en lokalitet
   75 hektoliter pr. hektar

4. Rosévine
   90 hektoliter pr. hektar

5. Rødvin eller betegnelsen suppleret med »vendanges tardives«
   66 hektoliter pr. hektar

6. Betegnelsen suppleret med »sélection de grains nobles«
   48 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område er som godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) på mødet i det kompetente nationale udvalg den 3. februar 2000. På datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation omfatter dette områdes perimeter nedenstående kommuners område ifølge den officielle geografiske kode 2019.

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

For den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alsace« eller »Vin d'Alsace«, eventuelt efterfulgt af navnet på en lokalitet, foregår høst, fremstilling, forarbejdning og lagring af vinene i departementerne Haut-Rhin og Bas-Rhin i følgende kommuner:

— Departementet Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, 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, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg og Zimmerbach.

— Departementet Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-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, SaintNabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-lesBains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim og Zellwiller.

7. **Primære druesorter**

Auxerrois B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

Savagnin rose Rs

Sylvaner B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhæng

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Supplerende geografiske betegnelser

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på betegnelsen kan efterfølges af en af følgende supplerende geografiske betegnelser for vine, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for hver af disse betegnelser:

— »Bergheim«

— »Blienschwiller«

— »Coteaux du Haut-Koenigsbourg«

— »Côtes de Barr«

— »Côte de Rouffach«

— »Klevener de Heiligenstein«

— »Ottrott«

— »Rodern«

— »Saint-Hippolyte«

— »Scherwiller«

— »Vallée Noble«

— »Val Saint Grégoire«

— »Wolxheim«.

Emballering i området

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Ved lov af 5. juli 1972 blev det obligatorisk at aftappe vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alsace« eller »Vin d'Alsace« i departementerne Bas-Rhin og Haut-Rhin.

Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alsace« eller »Vin d'Alsace« tappes på flasker af typen »Vin du Rhin« i overensstemmelse med bestemmelserne i dekret nr. 55-55.673 af 20. maj 1955, bekendtgørelse af 13. maj 1959 og dekret af 19. marts 1963, hvorved enhver anden flasketype udelukkes.

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

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

— Departementet Haut-Rhin: Gundolsheim og Ostheim.

— Departementet Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach og Strasbourg.

Angivelsen »Edelzwicker«

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Betegnelsens navn kan, medmindre den efterfølges af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet, suppleres med det almindeligt anvendte navn »Edelzwicker« udelukkende for stille hvidvine, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for denne betegnelse.

For vine, der præsenteres under det almindeligt anvendte navn »Edelzwicker«, må der ikke anføres et eller flere almindeligt anvendte navne på beholdere, etiketter og handelsdokumenter.

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

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Betegnelsens navn eventuelt efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet, kan suppleres med udtrykkene »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles« for hvidvine, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for disse angivelser.

Disse oplysninger skal suppleres med en angivelse af årgangen og af en af følgende almindeligt anvendte navne: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris eller Riesling.

Angivelse af navnet på en lokalitet

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

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

Almindeligt anvendt navn

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, eventuelt efterfulgt af en supplerende geografisk betegnelse eller navnet på en lokalitet, kan suppleres med en af følgende almindeligt anvendte navne, forudsat at vinene udelukkende stammer fra de sorter, der kan beskrives under den pågældende betegnelse, og at de opfylder de øvrige produktionsbetingelser, der er fastsat for hver af disse betegnelser:

Auxerrois

Chasselas eller Gutedel

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot blanc

Pinot eller Klevner

Pinot gris

Riesling

Sylvaner

Pinot noir (til rød- og rosévine).

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

Angivelse af sukkerindhold

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

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

Link til produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bf32a0d-f86a-4d0d-ae1a-f052b3713e55