C/2025/4116

24.7.2025

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/2025/4116)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Alsace / Vin d'Alsace"

PDO-FR-A1101-AM03 — 29.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Alsace / Vin d'Alsace"

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (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**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises – Bureau du vin et des autres boissons (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung – Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen – Referat für Wein und sonstige Getränke)

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)**

1. *Geografisches Gebiet*

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 1 der Produktspezifikation wird ein Absatz eingefügt, um auf das Datum der Anerkennung des geografischen Gebiets durch das Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) hinzuweisen und um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets (amtlicher Gemeindeschlüssel 2019), wie in der Produktspezifikation angegeben, anzuführen.

Es wird folgende Änderung vorgenommen: Unter Ziffer 1 werden dem derzeitigen Text die folgenden beiden Absätze vorangestellt:

„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 2019.

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

Der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel 2019 zieht eine Aktualisierung der Liste der Gemeinden nach sich. Es wird folgende Änderung vorgenommen: Unter Ziffer 1 Buchstabe a des Absatzes, der sich auf das Departement Haut-Rhin bezieht,

— wird der Name der Gemeinde „Kaysersberg“ durch „Vignoble“ ergänzt,

— werden die Namen der Gemeinden „Kientzheim“ und „Sigolsheim“ gestrichen.

— Außerdem ist auf eine weitere formale Änderung hinzuweisen:

— Unter Ziffer 1 Buchstabe b wird der Begriff „folgenden“ durch „gemäß Nummer II Ziffer 2“ ersetzt.

Diese Änderungen wirken sich auf das Einzige Dokument aus.

2. *Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft*

Der Absatz über das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft in Kapitel I Nummer IV Ziffer 3 der Produktspezifikation wird geändert, um einen Nummerierungsfehler zu berichtigen.

Es wird folgende Änderung vorgenommen: Unter Ziffer 3 Buchstabe b wird die Angabe „Nummer IV Ziffer 1 Buchstabe b“ durch „Nummer II Ziffer 2“ ersetzt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

3. *Rebsortenbestand*

In Kapitel I Nummer V Buchstabe a der Produktspezifikation wird eine redaktionelle Änderung in der Tabelle für den gebräuchlichen Namen „Edelzwicker“ vorgenommen, da dieser in der folgenden „Kategorie“ eingeordnet war: „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gegebenenfalls gefolgt von einer ergänzenden geografischen Bezeichnung oder dem Namen einer Einzellage. Der Name „Edelzwicker“ gehört nicht zu dieser Kategorie.

Es wird folgende Änderung vorgenommen: Unter Buchstabe a wird in der Tabelle der Teilsatz „gegebenenfalls gefolgt von einer ergänzenden geografischen Bezeichnung oder dem Namen einer Einzellage“ für den gebräuchlichen Namen „Edelzwicker“ gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

4. *Rebsortenplan*

In Kapitel I Nummer V Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Frist für die Einreichung der vom INAO genehmigten Rebsortenpläne bei der Gemeindeverwaltung gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

5. *Schnittregeln*

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Vorschrift in Bezug auf die Anzahl der Augen/m^2 gestrichen und nur die Anzahl der Augen pro Stock beibehalten.

Diese Anpassung ermöglicht eine Vereinheitlichung des Wortlauts der Produktspezifikationen und eine Vereinfachung der Kontrollverfahren.

Bei Rebflächen, aus deren Trauben Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gefolgt von dem Namen einer Einzellage oder einer ergänzenden geografischen Bezeichnung, erzeugt werden darf, wird die Höchstzahl der Augen pro Stock von 24 auf 22 verringert. Mit dieser Verringerung wird die Einstufung in Bezug auf Rebflächen, aus deren Trauben Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ erzeugt werden darf, angewandt.

Bei Rebflächen, aus deren Trauben Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“, gefolgt von dem Namen einer Einzellage oder einer ergänzenden geografischen Bezeichnung oder dem Namen einer Einzellage, ergänzt durch die Angabe „Vendanges tardives“ (Spätlese) oder „Sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese), erzeugt werden darf, wird die Zeile „höchstens 20 Augen pro Stock“ eingefügt.

Diese Änderungen wirken sich auf das Einzige Dokument aus.

6. *Aufbinderegeln*

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird die maximale Höhe des Biegedrahts des Rebbogens gestrichen und das Verfahren zur Kontrolle der Laubwandhöhe wird geändert.

Mit diesen Änderungen lässt sich während der Vegetationsperiode feststellen, ob die vorgeschriebene Laubwandhöhe eingehalten wird, was zuvor nur möglich war, indem bestimmte Gerüste vorgeschrieben wurden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. *Gärkellerkapazität*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 Buchstabe f der Produktspezifikation wird der Koeffizient für die Berechnung der Gärkellerkapazität vom 1,3-Fachen auf das 1,2-Fache des Volumens der vorangegangenen Ernte verringert.

Das Verhältnis zwischen dem Erntevolumen und der Gärkellerkapazität muss nicht so groß sein.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

8. *Abfüllung*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 3 Buchstabe b der Produktspezifikation wird der Hinweis auf die Verpflichtung des Wirtschaftsbeteiligten zur Aufbewahrung von Kontrollflaschen während eines vorgegebenen Zeitraums gestrichen. Diese Bestimmung ist durch den genehmigten Kontrollplan abgedeckt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

9. *Lagerung der Flaschen*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 4 der Produktspezifikation werden die Merkmale der Lagerorte für in Flaschen abgefüllte Weine präzisiert, indem „abgeschlossen und überdacht“ hinzugefügt wird.

Durch diese Klarstellung ist die Vorschrift für die Wirtschaftsbeteiligten besser zu verstehen.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

10. *Übergangsmaßnahme für die Reberziehungsformen*

In Kapitel I Nummer XI Ziffer 3 Buchstabe b der Produktspezifikation

— wird die Vorschrift in Bezug auf die Anzahl der Augen/m^2 gestrichen und nur die Anzahl der Augen pro Stock beibehalten. Diese Anpassung ermöglicht eine Vereinheitlichung des Wortlauts der Produktspezifikationen und vereinfacht die Kontrollverfahren.

— wird die Pflicht zur Einhaltung der maximalen Höhe des Biegedrahts des Rebbogens gestrichen, da dieser Parameter aus den Regeln für das Aufbinden in Kapitel I Nummer IV Ziffer 1 Buchstabe c gestrichen wurde.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

11. *Angabe des Zuckergehalts auf der Kennzeichnung*

In Kapitel I Nummer XII Ziffer 1 der Produktspezifikation wird ein Absatz eingefügt, mit dem die derzeit fakultative Angabe des Zuckergehalts auf der Kennzeichnung im Einklang mit der Verordnung (EU) 2019/33 verbindlich vorgeschrieben wird.

Durch diese Angabe kann der Verbraucher der Kennzeichnung besser entnehmen, welche Art von Wein er kauft.

Eine zusätzliche Bestimmung für die Kennzeichnung wird unter Punkt 9 des Einzigen Dokuments aufgenommen.

12. *Redaktionelle Aktualisierungen*

Kapitel I Nummer VII der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

— unter Ziffer 1 Buchstabe d werden die Worte „für die Beförderung des“ nach den Worten „der Behältnisse“ eingefügt,

— unter Ziffer 2 Buchstabe a wird in der Tabelle die Zeile „Alsace“ oder „Vin d'Alsace“ durch die folgenden Worte ergänzt: „gegebenenfalls ergänzt durch den gebräuchlichen Namen Edelzwicker“.

Diese redaktionellen Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine weisen eine ausgeprägte Frische auf, die auf einer dominanten natürlichen Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reife der Trauben beruht. Sie zeichnen sich durch einen intensiven aromatischen Ausdruck und ein gutes Volumen aus, das durch die Länge am Gaumen geprägt ist, die häufig durch eine leichte Sättigung mit Kohlensäure betont wird. Es wird zwischen trockenen mineralischen Weinen und weicheren fruchtigen Weinen unterschieden. Der gebräuchliche Name „Edelzwicker“ kann den Namen der Ursprungsbezeichnung ergänzen. Die Farbe der Weine reicht meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb. Sie weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 12,5 % vol nicht überschreiten.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Weißweine, die zusätzlich mit einem gebräuchlichen Namen gekennzeichnet sind*

KURZBESCHREIBUNG

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

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— 1. Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— 2. Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— 3. Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— 4. Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— 5. Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Weißweine, die zusätzlich mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung gekennzeichnet sind*

KURZBESCHREIBUNG

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. 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.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Weißweine, die zusätzlich mit dem Namen einer Einzellage gekennzeichnet sind*

KURZBESCHREIBUNG

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. 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.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Roséweine weisen meist eine klare, rosa bis rote Farbe von unterschiedlicher Intensität auf. Sie besitzen eine ausgeprägte Frische, die auf einer dominanten natürlichen Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reife der Trauben beruht. Sie zeichnen sich durch einen intensiven aromatischen Ausdruck und ein gutes Volumen aus, das durch die Länge am Gaumen geprägt ist, die häufig durch eine leichte Sättigung mit Kohlensäure betont wird. Die Roséweine sind frisch, fruchtig und leicht. Der Name der Ursprungsbezeichnung kann durch den gebräuchlichen Namen „Pinot noir“ ergänzt werden. Sie weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol auf. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 13 % vol nicht überschreiten.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine weisen unterschiedliche Rottöne von kräftiger Intensität auf. Sie besitzen eine ausgeprägte Frische, die auf einer dominanten natürlichen Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reife der Trauben beruht. Sie 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. Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf. 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. 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.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

7. *Durch „Vendanges tardives" ergänzte Bezeichnung*

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Alkoholgehalt der Weine beträgt 16 % vol für Gewurztraminer Rs und Pinot gris G und 14,5 % vol für die anderen Rebsorten. Es handelt sich um Weißweine, die eine hohe Farbintensität aufweisen, die bis zu Bernsteingelb reicht. Die Weine zeichnen sich häufig durch sehr exotische Aromen kandierter Früchte und einen frischen Abgang aus. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und einen ausgeprägten, langen und aromatischen Abgang.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

8. *Durch „Sélection de grains nobles" ergänzte Bezeichnung*

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Alkoholgehalt der Weine beträgt 18,2 % vol für Gewurztraminer Rs und Pinot gris G und 16,4 % vol für die anderen Rebsorten. Es handelt sich um Weißweine, die eine hohe Farbintensität aufweisen, die bis zu Bernsteingelb reicht. Diese Weine sind konzentrierter und kräftiger und zeichnen sich häufig durch Aromen von Fruchtaufstrichen aus. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und einen ausgeprägten, langen und aromatischen Abgang.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: in Milliäquivalent pro Liter

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. *Erziehungsformen: Pflanzdichte*

Anbauverfahren

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.

2. *Erziehungsformen: Schnittregeln*

Anbauverfahren

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.

3. *Ernte*

Anbauverfahren

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.

4. *Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts*

Spezifisches önologisches Verfahren

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.

5. *Weinbereitung*

Für die Weinbereitung geltende Einschränkungen:

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

— Bei der Bereitung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

6. *Ausbau*

Spezifisches önologisches Verfahren

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.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weißweine
   96 Hektoliter je Hektar
2. Weißweine, die zusätzlich mit einer ergänzenden geografischen Bezeichnung gekennzeichnet sind
   79 Hektoliter je Hektar
3. Weißweine, die zusätzlich mit dem Namen einer Einzellage gekennzeichnet sind
   75 Hektoliter je Hektar
4. Roséweine
   90 Hektoliter je Hektar
5. Rotweine oder Weine, bei denen die Ursprungsbezeichnung durch „Vendanges tardives“ ergänzt ist
   66 Hektoliter je Hektar
6. Weine, bei denen die Ursprungsbezeichnung durch „Sélection de grains nobles“ ergänzt ist
   48 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

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 durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2019.

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

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 in den Departements Haut-Rhin und Bas-Rhin auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden:

— Departement 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, 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-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-lesBains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Wechselwirkungen zwischen den Einflüssen

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“.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Ergänzende geografische Bezeichnungen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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“

Verpackung in dem Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

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) abgefüllt, 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; andere Flaschentypen sind ausgeschlossen.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

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, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Straßburg.

Angabe „Edelzwicker“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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.

Angabe des Namens einer Einzellage

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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

Gebräuchliche Namen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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.

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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.

Link zur Produktspezifikation

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