Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/4116

24.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/4116)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Alsace / Vin d’Alsace”

PDO-FR-A1101-AM03 — 29.4.2025

1. **Naam van het product**

“Alsace / Vin d’Alsace”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit — Directoraat-generaal Economische en milieuprestaties van ondernemingen, Bureau voor wijn en andere dranken

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

De aanvraag tot wijziging van de BOB “Alsace” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee. Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Geografisch gebied*

Aan hoofdstuk 1, deel IV, punt 1, van het productdossier is een alinea toegevoegd waarin de datum is vermeld waarop het geografische gebied door het INAO is gevalideerd, en waarin het referentiekader wordt aangegeven (de officiële geografische code 2019) voor de in het productdossier beschreven gebiedsgrenzen.

De volgende wijziging is aangebracht: In punt 1 worden de volgende twee alinea's aan het begin ingevoegd:

"Het geografische gebied is het gebied dat is goedgekeurd door het Institut national de l'origine et de la qualité tijdens de vergadering van het bevoegde nationale comité van 3 februari 2000. Op de datum van goedkeuring van dit productdossier door het bevoegde nationale comité bestond dit gebied uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2019.

De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO.

Samen met de verwijzing naar de officiële geografische code 2019 is de lijst van namen van gemeenten geactualiseerd. De volgende wijziging is aangebracht: In punt 1, a), in de paragraaf betreffende het departement Haut-Rhin:

— de naam van de gemeente "Kaysersberg" is aangevuld met "Vignoble";

— de namen van de gemeenten "Kientzheim" en "Sigolsheim" zijn geschrapt.

— Er is ook een andere formele wijziging aangebracht:

— In punt 1, b), is "volgende" vervangen door "bedoeld in punt II 2)";

Deze wijzigingen hebben gevolgen voor het enig document.

2. *Gebied in de onmiddellijke nabijheid*

In de rubriek over het gebied in de onmiddellijke nabijheid is in hoofdstuk 1, deel IV, punt 3 van het productdossier een fout in de nummering gecorrigeerd.

De volgende wijziging is aangebracht: in 3°, b), is "IV-1°b)" vervangen door "II 2°".

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Wijnstokrassenbestand*

In hoofdstuk 1, deel V, a), van het productdossier is een redactionele wijziging aangebracht in de tabel voor de gangbare naam "Edelzwicker", omdat deze was ingedeeld in de categorie "Alsace" of "Vin d'Alsace", al dan niet gevolgd door een aanvullende geografische benaming of een plaatsnaam. De naam "Edelzwicker" valt echter niet onder deze categorie.

De volgende wijziging is aangebracht: Onder a) in de tabel, is de tekst: "al dan niet gevolgd door een aanvullende geografische benaming of een plaatsnaam" geschrapt voor de gangbare naam "Edelzwicker".

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Overzicht van wijnstokrassen*

In hoofdstuk 1, deel V, b), van het productdossier is de uiterste datum voor indiening van de door het INAO goedgekeurde overzichten van wijnstokrassen bij het gemeentehuis geschrapt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Snoeiregels*

In hoofdstuk 1, deel VI, punt 1, b), van het productdossier is de regel inzake het aantal ogen per vierkante meter geschrapt, zodat alleen nog het aantal ogen per wijnstok wordt vermeld.

Dat maakt het mogelijk de formulering van de productdossiers te harmoniseren en de controlemethoden te vereenvoudigen.

Voor wijnstokken die in aanmerking komen voor de oorsprongsbenaming “Alsace” of “Vin d’Alsace”, gevolgd door de plaatsnaam of een aanvullende geografische benaming is het maximumaantal ogen per wijnstok verlaagd van 24 naar 22. Deze verlaging sluit aan bij de hiërarchische indeling ten aanzien van wijnstokken die in aanmerking komen voor de oorsprongsbenaming “Alsace” of “Vin d’Alsace”.

Voor wijnstokken die in aanmerking komen voor de oorsprongsbenaming “Alsace” of “Vin d’Alsace”, gevolgd door de plaatsnaam of een aanvullende geografische benaming, aangevuld met de aanduiding “vendanges tardives” of “sélection de grains nobles”, is de volgende tekst toegevoegd: “maximaal 20 ogen per stok”.

Deze wijzigingen hebben gevolgen voor het enig document.

6. *Regels voor het opbinden van de wijnstokken*

In hoofdstuk 1, deel VI, punt 1, c), van het productdossier is de maximumhoogte van de steundraad van de booggeleiding geschrapt en is de methode voor het controleren van de hoogte van het gebladerte gewijzigd.

Dankzij deze wijzigingen kan tijdens de groeiperiode worden nagegaan of de regels voor de hoogte van het gebladerte worden nageleefd. Voorheen gold slechts een inspanningsverbintenis.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Capaciteit van de vinificatietanks*

In hoofdstuk 1, deel IX, punt 1, f), van het productdossier is de coëfficiënt voor de berekening van de capaciteit van de vinificatietanks verlaagd van 1,3 naar 1,2 maal het volume van de vorige oogst.

De verhouding tussen het tot wijn verwerkte volume en de capaciteit van de vinificatietanks hoeft niet zo groot te zijn.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

8. *Verpakking*

In hoofdstuk 1, deel IX, punt 3, b), van het productdossier is de verplichting voor marktdeelnemers om testflessen gedurende een bepaalde periode te bewaren geschrapt. Deze bepaling is opgenomen in het goedgekeurde controleplan.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

9. *Opslag van flessen*

In hoofdstuk 1, deel IX, punt 4, van het productdossier zijn de kenmerken van de opslagplaatsen voor verpakte wijnen gepreciseerd met de toevoeging “afgesloten en afgedekt”.

Dit verduidelijkt de regel voor de marktdeelnemers.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

10. *Overgangsmaatregel met betrekking tot de teeltwijzen voor wijnstokken*

In hoofdstuk 1, deel XI, punt 3, b), van het productdossier is het volgende gewijzigd:

— de regel inzake het aantal ogen per vierkante meter is geschrapt en alleen het aantal ogen per wijnstok wordt nog vermeld. Dat maakt het mogelijk de formulering van de productdossiers te harmoniseren en de controlemethoden te vereenvoudigen.

— de naleving van de maximumhoogte van de steundraad van de booggeleiding is geschrapt, omdat deze parameter is geschrapt uit de regels voor het opbinden van de wijnstokken in hoofdstuk 1, deel IV, punt 1, c).

Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

11. *Vermelding van het suikergehalte op het etiket*

Aan hoofdstuk 1, deel XII, punt 1, van het productdossier is een paragraaf toegevoegd om de nu facultatieve vermelding van het suikergehalte op het etiket, zoals gedefinieerd in Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33, te verplichten.

Dankzij deze informatie kunnen consumenten gemakkelijker nagaan welk type wijn ze kopen.

Aan punt 9 van het enig document is een aanvullende bepaling betreffende de etikettering toegevoegd.

12. *Redactionele wijzigingen*

Hoofdstuk 1, deel VII, van het productdossier is als volgt gewijzigd:

— in punt 1, d), zijn de woorden: “voor het vervoer van” ingevoegd na de woorden: “recipiënten”;

— in punt 2, a), zijn in de tabel de volgende woorden toegevoegd aan de rij “Alsace” of “Vin d’Alsace”: “al dan niet aangevuld met de gangbare naam Edelzwicker”.

Deze redactionele wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/Namen**

Alsace / Vin d’Alsace

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De wijnen worden gekenmerkt door een grote frisheid dankzij de sterke aanwezigheid van natuurlijk wijnsteenzuur in combinatie met de goede rijpheid van de druiven. Ze hebben een intense aromatische expressie en een goed volume, dat nog wordt versterkt door een lange afdronk die vaak wordt benadrukt door een subtiel koolzuurgehalte. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen droge, minerale wijnen, en fruitige, meer soepele wijnen. De naam van de benaming mag worden aangevuld met de gangbare naam “Edelzwicker”. De kleuren variëren gewoonlijk van lichtgeel met groene schakeringen tot goudgeel. Het natuurlijke alcoholvolumegehalte bedraagt ten minste 9,5 %. Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet hoger zijn dan 12,5 %.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de waarden die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Witte wijnen aangevuld met een gangbare naam*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Bij deze wijnen wordt een onderscheid gemaakt tussen: — Droge, minerale wijnen met een strakke, rijpe zuurgraad, die over het algemeen worden geassocieerd met de volgende gangbare namen: Chasselas of Gutedel, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot of Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat en Muscat Ottonel. — Fruitige wijnen, die soepeler zijn en een hoog gehalte droge stof hebben. Deze wijnen worden over het algemeen geassocieerd met de gangbare namen Gewurztraminer en Pinot gris. De kleuren variëren gewoonlijk van lichtgeel met groene schakeringen tot goudgeel. Ze hebben specifieke analytische kenmerken: — Chasselas of Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel, Sylvaner: het natuurlijke alcoholvolumegehalte bedraagt ten minste 9,5 % en het totale alcoholvolumegehalte na verrijking bedraagt ten hoogste 12,5 %; — Auxerrois, Pinot blanc, Pinot of Klevner, Riesling: het natuurlijke alcoholvolumegehalte bedraagt ten minste 10 % en het totale alcoholvolumegehalte na verrijking bedraagt ten hoogste 13 %; — Gewurztraminer, Pinot gris: het natuurlijke alcoholvolumegehalte bedraagt ten minste 11,5 % en het totale alcoholvolumegehalte na verrijking bedraagt ten hoogste 14,5 %.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de waarden die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— 1. Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— 2. Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— 3. Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— 4. Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— 5. Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Witte wijnen gevolgd door een aanvullende geografische benaming*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Deze wijnen vallen onder de twee bovengenoemde typen: droge en minerale wijnen, en fruitige, meer soepele wijnen. Elk gekozen druivenras profiteert van optimale omstandigheden. De kleuren variëren gewoonlijk van lichtgeel met groene schakeringen tot goudgeel. Het natuurlijke alcoholvolumegehalte bedraagt ten minste 10,5 %, behalve wanneer de aanvullende geografische benamingen worden aangevuld met de gangbare namen Gewurztraminer en Pinot gris, waarvoor dit percentage 12 % bedraagt. Het maximale totale alcoholvolumegehalte na verrijking bedraagt ten hoogste 13,5 %. Alleen voor de gangbare namen Gewurztraminer en Pinot gris bedraagt dit percentage 15 %. Voor de aanvullende geografische benaming Klevener de Heiligenstein bedraagt het natuurlijke alcoholvolumegehalte ten minste 11 % en het maximale totale alcoholvolumegehalte na verrijking 14 %.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de waarden die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Witte wijnen gevolgd door een plaatsnaam*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Deze wijnen vallen onder de twee bovengenoemde typen: droge en minerale wijnen, en fruitige, meer soepele wijnen. Elk gekozen druivenras profiteert van optimale omstandigheden. De kleuren variëren gewoonlijk van lichtgeel met groene schakeringen tot goudgeel. Wanneer de naam van de benaming wordt gevolgd door een plaatsnaam, bedraagt het natuurlijke alcoholvolumegehalte ten minste 10,5 %, behalve wanneer de plaatsnaam wordt aangevuld met de gangbare namen Gewurztraminer en Pinot gris, waarvoor dit percentage 12 % bedraagt. Voor dezelfde wijnen bedraagt het totale alcoholvolumegehalte na verrijking ten hoogste 13,5 %, behalve voor de gangbare namen Gewurztraminer en Pinot gris, waarvoor dit percentage 15 % bedraagt.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de waarden die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Roséwijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De roséwijnen hebben doorgaans een transparant roze tot rode kleur van wisselende intensiteit. Ze worden gekenmerkt door een grote frisheid dankzij de sterke aanwezigheid van natuurlijk wijnsteenzuur in combinatie met de goede rijpheid van de druiven. Ze hebben een intense aromatische expressie en een goed volume, dat nog wordt versterkt door een lange afdronk die vaak wordt benadrukt door een subtiel koolzuurgehalte. De roséwijnen zijn fris, fruitig en licht. De naam van de benaming mag worden aangevuld met de gangbare naam “Pinot noir”. Het natuurlijke alcoholvolumegehalte bedraagt ten minste 10 %. Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet meer dan 13 % bedragen.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de waarden die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *Rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De rode wijnen hebben verschillende diepe roodtinten. Ze worden gekenmerkt door een grote frisheid dankzij de sterke aanwezigheid van natuurlijk wijnsteenzuur in combinatie met de goede rijpheid van de druiven. Ze hebben een intense aromatische expressie en een goed volume, dat nog wordt versterkt door een lange afdronk die vaak wordt benadrukt door een subtiel koolzuurgehalte. Op het moment van het verpakken hebben de wijnen een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,4 gram per liter. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen krachtige, fijne en elegante rode wijnen, en frisse, fruitige en lichte rode wijnen. De naam van de benaming mag worden aangevuld met de gangbare naam "Pinot noir". Het natuurlijke alcoholvolumegehalte bedraagt ten minste 11 %. Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet meer dan 14 % bedragen. De naam van de benaming mag worden gevolgd door een plaatsnaam of een aanvullende geografische benaming: "Côtes de Rouffach", "Ottrott", "Rodern", "Sainte Hippolyte". In dat geval bedraagt het natuurlijke alcoholvolumegehalte ten minste 11,5 % en het totale alcoholvolumegehalte na verrijking ten hoogste 14,5 %.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de waarden die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

7. *Benaming aangevuld met "vendanges tardives"*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de wijnen bedraagt 16 % voor gewurztraminer Rs en pinot gris G en 14,5 % voor de andere druivenrassen. Het zijn witte wijnen met een diepe, intense kleur, die varieert tot amber. De wijnen hebben vaak zeer exotische aroma's van gekonfijt fruit en een frisse afdronk. Ze hebben een opmerkelijke concentratie en een hoge aromatische persistentie.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de waarden die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

8. *Benaming aangevuld met "sélection de grains nobles"*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de wijnen bedraagt 18,2 % voor gewurztraminer Rs en pinot gris G en 16,4 % voor de andere druivenrassen. Het zijn witte wijnen met een diepe, intense kleur, die varieert tot amber. Deze wijnen zijn krachtig en meer geconcentreerd, vaak met aroma's van vruchtenpasta. Ze hebben een opmerkelijke concentratie en een hoge aromatische persistentie.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de waarden die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. *Teeltwijzen: beplantingsdichtheid*

Teeltmethode

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 m bedragen.

De plantafstand van de wijnstokken in de rij bedraagt ten minste 0,75 meter en ten hoogste 1,50 meter.

2. *Teeltwijzen: snoeiregels*

Teeltmethode

De wijnstokken worden gesnoeid in enkele of dubbele Guyot-snoei:

— maximaal 24 ogen per stok voor “Alsace” of “Vin d’Alsace”;

— maximaal 22 ogen per stok voor “Alsace” of “Vin d’Alsace”, gevolgd door een plaatsnaam of een aanvullende geografische benaming;

— maximaal 20 ogen per stok voor “Alsace” of “Vin d’Alsace”, al dan niet gevolgd door een aanvullende geografische benaming of een plaatsnaam, aangevuld met de aanduiding “vendanges tardives” of “sélection de grains nobles”.

3. *Oogst*

Teeltmethode

Wijnen van de druivenrassen pinot gris G en pinot noir N die in aanmerking komen voor de vermelding van een plaatsnaam, en wijnen die in aanmerking komen voor de aanduidingen “vendanges tardives” en “sélection de grains nobles”, worden gemaakt van handmatig geoogste druiven.

4. *Verhoging van het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte*

Specifiek oenologisch procedé

Voor wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding van een plaatsnaam of een aanvullende geografische benaming, mag het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte niet meer dan 2 % vol bedragen.

Wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding “vendanges tardives” of “sélection de grains nobles” mogen niet worden verrijkt.

5. *Bereiding*

Wijnbereidingsbeperking

— Het gebruik van stukjes hout is verboden.

— Bij de bereiding van de roséwijnen is het gebruik van houtskool voor oenologische doeleinden, hetzij alleen of gemengd in bereidingen, verboden.

6. *Opvoeding*

Specifiek oenologisch procedé

De opvoeding van wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding “vendanges tardives” of “sélection de grains nobles”, vindt plaats tot ten minste 1 juni van het tweede jaar na het oogstjaar.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Witte wijnen
   96 hectoliter per hectare
2. Witte wijnen gevolgd door een aanvullende geografische benaming
   79 hectoliter per hectare
3. Witte wijnen gevolgd door een plaatsnaam
   75 hectoliter per hectare
4. Roséwijnen
   90 hectoliter per hectare
5. Rode wijnen of benaming aangevuld met “vendanges tardives”
   66 hectoliter per hectare
6. Benaming aangevuld met “sélection de grains nobles”
   48 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied is het gebied dat is goedgekeurd door het Institut national de l’origine et de la qualité tijdens de vergadering van het bevoegde nationale comité van 3 februari 2000. Op de datum van goedkeuring door het bevoegde nationale comité bestond dit gebied uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2019.

De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO.

Voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Alsace” of “Vin d’Alsace”, al dan niet gevolgd door een plaatsnaam, vinden de oogst van de druiven en de vinificatie, bereiding en opvoeding van de wijnen plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten in de departementen Haut-Rhin en Bas-Rhin:

— 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. **Wijndruivenrassen**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Oorzakelijke verbanden

De noordelijke wijngaarden, die door de Vogezen worden beschermd tegen invloeden van de oceaan, profiteren van optimale zonneschijn. De gedeelde smaakidentiteit van de wijnen is met name te danken aan deze omstandigheden.

De verscheidenheid aan wijnbouwsituaties, de verschillende bodems en ondergronden en de bijzondere mesoklimaten hebben ertoe geleid dat de producenten in de Elzas een zeer breed scala aan voornamelijk aromatische druivenrassen hebben weten te behouden. Op deze manier hebben ze de biodiversiteit van planten in stand gehouden door af te zien van vereenvoudiging van het wijnstokrassenbestand.

Deze plantendiversiteit garandeert hier de optimale expressie van het terroir, die is gevormd rond een sterke Elzas-identiteit.

Vanwege de keuze van de druivenrassen worden er voornamelijk zeer aromatische wijnen geproduceerd. De diversiteit van de wijnbouwlocaties, met zeer gevarieerde grond- en bodemgesteldheden, heeft ervoor gezorgd dat de producenten in de Elzas voor elk van de belangrijke plaatselijke druivenrassen de optimale omstandigheden konden vinden. De strikte en nauwkeurige afbakening, op basis van historische productielocaties, de aanvullende benamingen van gemeenten en plaatsen, en het bijbehorende overzicht van wijnstokrassen, geven concreet uitdrukking aan dit streven naar optimale aanpassing.

Dankzij de bescherming door de Vogezen kent de Elzas een droog en overwegend zonnig semi-landklimaat, waardoor de wijnstokken zich optimaal kunnen ontwikkelen. Daarbij gelden strenge regels voor het minimale suikergehalte van de druiven. De ligging op de heuvels en het klimaat, met afwisselend warme dagen en koele nachten gedurende de hele rijpingsperiode van de druiven, in combinatie met een hoge plantdichtheid en hoogte van het gebladerte, zorgen ervoor dat de druiven goed rijpen (evenwicht tussen suikers en wijnsteenzuur) en hun frisheid behouden, en dat de wijnen hun geconcentreerde aroma's en lange afdronk ontwikkelen. De gemiddelde hoogteligging van de wijngaarden (200 tot 400 m), die overeenkomt met de optimale temperatuurzone, zorgt voor een uitstekende balans van natuurlijk wijnsteenzuur. Al deze omstandigheden dragen bij aan de ontwikkeling van de kenmerken van de wijnen.

De uitstekende klimaatomstandigheden in het naseizoen, die vaak gunstig zijn voor concentratie op de wijnstok en de ontwikkeling van edelrot, maken het mogelijk wijnen te produceren uit overrijpe druiven. Door de handmatige oogst, strengere regels voor het minimale suikergehalte en een verbod op verrijking blijft dit potentieel behouden. Dankzij de opvoeding van minimaal achttien maanden worden de wijnen beter en wordt hun complexiteit en aromatische kracht steeds rijker.

De nabijgelegen Rijn vormde al in de middeleeuwen een belangrijke verbindingsroute, wat de export van wijnen uit de regio naar landen rond de monding van de rivier en daarbuiten in de loop der eeuwen heeft bevorderd. Meer dan een kwart van de productie is nog altijd bestemd voor de internationale export.

De Elzasser wijnroute, georganiseerd door alle wijnbouwers die hun producten hier rechtstreeks verkopen, is de grootste toeristische trekpleister van de regio en benadrukt de nog altijd springlevende historische band met de Elzasser gastronomie. De route levert een belangrijke bijdrage aan de economie van de Elzas.

André Jullien maakt in 1822 gewag van "gewaardeerde, krachtige witte wijnen […] droog en met een zeer uitgesproken aromatisch bouquet". Vroeger werden ze naar Mainz vervoerd, waar ze werden gemengd met Rijnwijnen om die wijnen krachtiger te maken en het aromatische profiel te verrijken. In 1866 heeft Jules Guyot over witte wijnen uit de Elzas gezegd dat ze "zeer populaire kwaliteiten bieden en zeer hoog scoren op de schaal van witte wijnen". Zijn voorkeur ging overigens uit naar witte wijnen van het druivenras riesling B, die volgens hem "voortreffelijk vanwege hun goede smaak, kracht en houdbaarheid" zijn.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Aanvullende geografische benamingen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de benaming mag worden gevolgd door een van de volgende aanvullende geografische benamingen voor wijnen die voldoen aan de productievoorwaarden voor elk van deze benamingen:

— "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".

Verpakking in het gebied

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Volgens de wet van 5 juli 1972 moeten wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Alsace" of "Vin d'Alsace" verplicht worden gebotteld in de departementen Bas-Rhin en Haut-Rhin.

De wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Alsace” of “Vin d’Alsace” worden verpakt in flessen van het type “Vin du Rhin” die voldoen aan de bepalingen van decreet nr. 55.673 van 20 mei 1955, het besluit van 13 mei 1959 en het decreet van 19 maart 1963, met uitsluiting van alle andere soorten flessen.

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Alsace” of “Vin d’Alsace” omvat het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie, bereiding en opvoeding van de wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, het grondgebied van de volgende gemeenten:

— departement Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

— departement Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Straatsburg.

Aanduiding “Edelzwicker”

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de benaming mag, behalve wanneer deze wordt gevolgd door een aanvullende geografische benaming of een plaatsnaam, worden aangevuld met de gangbare naam “Edelzwicker” voor niet-mousserende witte wijnen die voldoen aan de productievoorwaarden voor die benaming.

Voor wijnen die met de gangbare naam “Edelzwicker” worden aangeboden, mogen geen andere gangbare namen worden gebruikt op de recipiënten, etiketten en handelsdocumenten.

Aanduidingen “vendanges tardives” en “sélection de grains nobles”

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de benaming, al dan niet gevolgd door een aanvullende geografische benaming of plaatsnaam, mag worden aangevuld met de aanduidingen “vendanges tardives” of “sélection de grains nobles” voor witte wijnen die voldoen aan de productievoorwaarden voor die aanduidingen.

Deze aanduidingen moeten worden aangevuld met een vermelding van het oogstjaar en een van de volgende gangbare namen: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Vermelding van een plaatsnaam

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de benaming mag worden gevolgd door een plaatsnaam voor wijnen die voldoen aan de productievoorwaarden voor de vermelding van een plaatsnaam.

Gangbare namen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming, al dan niet gevolgd door een aanvullende geografische benaming of een plaatsnaam, mag worden aangevuld met een van de volgende gangbare namen, mits de wijnen uitsluitend afkomstig zijn van druivenrassen die in aanmerking komen voor de betreffende gangbare naam en voldoen aan de overige productievoorwaarden voor elk van deze namen:

Auxerrois

Chasselas of Gutedel

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot blanc

Pinot of Klevner

Pinot gris

Riesling

Sylvaner

Pinot noir (voor rode en roséwijnen)

Het gebruik van twee of meer gangbare namen op hetzelfde etiket is verboden.

Vermelding van het suikergehalte

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Witte wijnen waarvoor volgens de voorwaarden van dit productdossier de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Alsace" of "Vin d'Alsace" wordt aangevraagd en die onder deze benaming worden aangeboden, met uitzondering van wijnen met de aanduidingen "vendanges tardives" en "sélection de grains nobles", mogen alleen aan de consument worden aangeboden, worden verzonden, te koop worden aangeboden of worden verkocht indien in advertenties en folders en op etiketten, facturen, en recipiënten van welke aard dan ook het suikergehalte, zoals gedefinieerd in de Europese regelgeving, in duidelijk zichtbare letters wordt vermeld.

Link naar het productdossier

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