C/2025/4116

24.7.2025

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

(C/2025/4116)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Alsace / Vin d'Alsace”

PDO-FR-A1101-AM03 – 29.4.2025

1. **Produktens namn**

”Alsace / Vin d'Alsace”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

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

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet – generaldirektoratet för företagens ekonomiska och miljömässiga resultat, avdelningen för vin och andra drycker

6. **Klassificering som standardändring**

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

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

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

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

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

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

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

1. *Geografiskt område*

I kapitel I avsnitt IV.1 i produktspecifikationen har ett stycke lagts till med angivande av det datum då det geografiska området godkändes av det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO) och fastställande av källan till avgränsningen av områdets omkrets (2019 års officiella geografiska kodex) i enlighet med produktspecifikationen.

Följande ändringar har gjorts: I punkt 1 har följande två inledande stycken lagts till:

”Det geografiska området är det som godkändes av det nationella institutet för ursprung och kvalitet vid den behöriga nationella kommitténs sammanträde den 3 februari 2000. Vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén omfattade detta område följande kommuner på grundval av 2019 års officiella geografiska kodex.

Kartor över det geografiska området finns på INAO:s webbplats.”

Hänvisningen till 2019 års officiella geografiska kodex gjorde det nödvändigt att uppdatera förteckningen över kommuner. Följande ändringar har gjorts: I punkt 1 a, i stycket gällande departementet Haut-Rhin:

— Ordet ”Vignoble” har lagts till namnet på kommunen ”Kaysersberg”.

— Kommunerna ”Kientzheim” och ”Sigolsheim” har strukits.

— Ytterligare en redaktionell ändring har gjorts:

— I punkt 1 b har ordet ”följande” ersatts med ”som avses i avsnitt II 2”.

Dessa ändringar påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Omedelbart närområde*

I kapitel I avsnitt IV 3 i produktspecifikationen har stycket om det omedelbara närområdet ändrats för att rätta till ett misstag i numreringen.

Följande ändring har gjorts: I punkt 3 b har hänvisningen ”IV 1 b” ersatts med ”II 2”.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. *Druvbestånd*

I kapitel I avsnitt V a i produktspecifikationen har en redaktionell ändring gjorts av tabellen när det gäller bruksnamnet ”Edelzwicker”, eftersom detta ingår i ”kategorin” ”Alsace” eller ”Vin d'Alsace” oavsett om det följs av en kompletterande geografisk beteckning eller ett platsnamn eller inte. Detta namn ingår inte i den kategorin.

Följande ändring har gjorts: I tabellen under punkt a har orden ”oavsett om det följs av en kompletterande geografisk beteckning eller ett platsnamn eller inte” strukits för bruksnamnet ”Edelzwicker”.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Plan för plantering av vinstockar*

I kapitel I avsnitt V b i produktspecifikationen har tidsfristen för att lämna in planer för plantering av vinstockar som godkänts av det nationella institutet för ursprung och kvalitet till de kommunala myndigheterna strukits.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Bestämmelser om beskärning*

I kapitel I avsnitt VI 1 b i produktspecifikationen har regeln om antalet knoppar/m^2 strukits, vilket innebär att endast regeln om antalet knoppar per planta finns kvar.

Detta gör det möjligt att harmonisera formuleringen i produktspecifikationerna och förenkla kontrollmetoderna.

För vinstockar som är godkända för framställning av ursprungsbeteckningen ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace”, följd av en plats eller en kompletterande geografisk beteckning, har det maximala antalet knoppar per vinstock minskats från 24 till 22. Denna minskning fastställer en prioritetsordning jämfört med vinstockar som är godkända för framställning av ursprungsbeteckningen ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace”.

För vinstockar som är godkända för framställning av ursprungsbeteckningen ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace”, följd av en plats eller en kompletterande geografisk beteckning kompletterad med begreppet ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles”, har orden ”högst 20 knoppar per vinstock” lagts till.

Dessa ändringar påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Regler för uppbindning*

I kapitel I avsnitt VI.1 c i produktspecifikationen stryks maximihöjden för spaljétrådarna vid nedbindning, och metoden för att kontrollera höjden på bladverket ändras.

Dessa ändringar gör det möjligt att kontrollera att bladverkets höjd överensstämmer med kraven allteftersom plantorna växer. Tidigare var detta endast möjligt genom ett krav med avseende på spaljén.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Vinanläggningens kapacitet*

I kapitel I avsnitt IX.1 f i produktspecifikationen har koefficienten för beräkning av vineriets kapacitet minskats från 1,3 till 1,2 gånger den föregående skördens volym.

Förhållandet mellan den volym vin som produceras och vineriets kapacitet inte behöver vara så stort.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. *Förpackning*

I kapitel I avsnitt IX.3 b i produktspecifikationen stryks kravet att aktörer ska lagra provflaskor under en viss period. Denna regel omfattas av den godkända inspektionsplanen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. *Förvaring av flaskor*

I kapitel I avsnitt IX.4 i produktspecifikationen har ytterligare uppgifter lagts till om egenskaperna för den plats där förpackade viner lagras, genom att orden ”anpassad, sluten och täckt” lagts till.

Denna ytterligare detalj hjälper aktörerna att följa denna regel.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

10. *Övergångsbestämmelser avseende metoder för beskärning och uppbindning av vinstockar*

I kapitel I avsnitt XI.3 b i produktspecifikationen har följande ändringar gjorts:

— Regeln om antalet knoppar/m² har tagits bort, vilket innebär att endast regeln om antalet knoppar per planta finns kvar. Detta gör det möjligt att harmonisera formuleringen i produktspecifikationerna och förenkla kontrollmetoderna.

— Kravet avseende maximihöjden för spaljétrådarna vid bågformning har strukits eftersom denna parameter har tagits bort från uppbindningsreglerna i kapitel I avsnitt IV.1 c.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

11. *Uppgift om sockerhalten på märkningen*

Enligt den tidigare specifikationen var det frivilligt att ange sockerhalten på märkningen. I kapitel I avsnitt XII.1 i produktspecifikationen har ett stycke lagts till som gör det obligatoriskt att nämna sockerhalten i enlighet med förordning (EU) 2019/33.

Denna information gör det lättare för konsumenter att förstå vilken typ av produkt de köper.

En kompletterande bestämmelse om märkning har lagts till i punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

12. *Redaktionella uppdateringar*

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

— I punkt 1 d har orden ”för transport av” lagts till efter orden ”behållare”.

— I tabellen i punkt 2 a har till radan med orden ”Alsace” eller ”Vin d'Alsace” fogats ordalydelsen ”kompletterat med bruksnamnet Edelzwicker eller inte”.

Dessa redaktionella ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

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

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kännetecknas av en tydlig friskhet som har sin grund i en kraftig vinsyra i kombination med full druvmognad. De har intensiva aromer och fyllighet, med en lång eftersmak som ofta framhävs av en lätt kolsyramättnad. Man skiljer mellan torra viner som kännetecknas av mineralitet och mjukare, fruktiga viner. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan kompletteras med bruksnamnet ”Edelzwicker”. Färgen går vanligtvis från blekgul med gröna inslag till gyllene. Vinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 9,5 volymprocent. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 12,5 volymprocent.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Vita viner med ett kompletterande bruksnamn*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner är av två typer: – torra, viner som kännetecknas av mineralitet med en stram, mogen syra som generellt förknippas med följande bruksnamn: ”chasselas” eller ”gutedel”, ”sylvaner”, ”pinot blanc”, ”pinot” eller ”klevner”, ”auxerrois”, ”riesling”, ”muscat” och ”muscat ottonel”, – fruktiga, mjukare viner som kännetecknas av betydande torrsubstans och generellt förknippas med följande bruksnamn: ”gewurztraminer” och ”pinot gris”. Färgen går vanligtvis från blekgul med gröna inslag till gyllene. De har följande särskilda analytiska egenskaper: – För chasselas eller gutedel, muscat, muscat ottonel och sylvaner, är den lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent 9,5 och deras högsta alkoholhalt i volymprocent efter berikning är 12,5. – För auxerrois, pinot blanc, pinot eller klevner och riesling, är den lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent 10 och deras högsta alkoholhalt i volymprocent efter berikning är 13. – För gewurztraminer och pinot gris, är den lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent 11,5 och deras högsta alkoholhalt i volymprocent efter berikning är 14,5.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. *Vita viner som följs av en kompletterande geografisk beteckning*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner kan delas upp i de två ovannämnda typerna, det vill säga torra viner som kännetecknas av mineralitet och mjukare, fruktiga viner. De sammanför optimala förutsättningar att uttrycka var och en av de druvsorter som används. Färgen går vanligtvis från blekgul med gröna inslag till gyllene. Vinernas lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent är 10,5, förutom där den kompletterande geografiska beteckningen kompletteras med bruksnamnen ”gewurztraminer” och ”pinot gris”, då alkoholhalten är 12. Den högsta totala alkoholhalten efter berikning är 13,5 volymprocent. Endast för bruksnamnen ”gewurztraminer” och ”pinot gris” är alkoholhalten 15 volymprocent. – För den kompletterande geografiska beteckningen ”Klevner de Heiligenstein” är den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent 11 och den högsta alkoholhalten i volymprocent efter berikning är 14.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4. *Vita viner som följs av namnet på en plats*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner kan delas upp i de två ovannämnda typerna, det vill säga torra viner som kännetecknas av mineralitet och mjukare, fruktiga viner. De sammanför optimala förutsättningar att uttrycka var och en av de druvsorter som används. Färgen går vanligtvis från blekgul med gröna inslag till gyllene. När namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen följs av en plats, är den lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent10,5, förutom om platsen kompletteras med bruksnamnen ”gewurztraminer” och ”pinot gris”, då den är 12. För samma viner är den högsta totala alkoholhalten efter berikning är 13,5 volymprocent, förutom för bruksnamnen ”gewurztraminer” och ”pinot gris”, då den är 15 volymprocent.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. *Roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna har vanligtvis en genomskinlig rosa till röd färg av varierande intensitet. De kännetecknas av en tydlig friskhet som har sin grund i en kraftig vinsyra i kombination med full druvmognad. De har intensiva aromer och fyllighet, med en lång eftersmak som ofta framhävs av en lätt kolsyramättnad. Rosévinerna är friska, fruktiga och lätta. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan kompletteras med bruksnamnet ”pinot noir”. Vinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 10 volymprocent. Efter berikning får vinernas totala alkoholhalt inte överstiga 13 volymprocent.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

6. *Röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna har olika toner av djupt och intensivt rött. De kännetecknas av en tydlig friskhet som har sin grund i en kraftig vinsyra i kombination med full druvmognad. De har intensiva aromer och fyllighet, med en lång eftersmak som ofta framhävs av en lätt kolsyramättnad. Vid buteljering har de röda vinerna en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter. Man skiljer mellan ambitiösa, fina och eleganta röda viner och på friska, fruktiga och lätta viner. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan kompletteras med bruksnamnet ”pinot noir”. Vinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 11 volymprocent. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 14 volymprocent. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan följas av en plats eller en kompletterande geografisk beteckning: ”Côtes de Rouffach”, ”Ottrott”, ”Rodern”, ”Sainte Hippolyte”. Om detta är fallet, är den lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent 11,5 och deras högsta alkoholhalt i volymprocent efter berikning är 14,5.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

7. *Den skyddade ursprungsbeteckningen följd av begreppet ”vendanges tardives”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Den naturliga alkoholhalten är 16 volymprocent för gewurztraminer Rs och pinot gris G samt 14,5 volymprocent för övriga druvsorter. Dessa vita viner har en djup och intensiv färg som är mycket kraftigare än bärnstensgult. Vinerna har ofta mycket exotiska aromer av kanderad frukt med en frisk eftersmak. De är mycket koncentrerade, med en smak som dröjer sig kvar.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

8. *Beteckning med det kompletterande begreppet ”Sélection de grains nobles”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Den naturliga alkoholhalten är 18,2 volymprocent för gewurztraminer Rs och pinot gris G samt 16,4 volymprocent för övriga druvsorter. Dessa vita viner har en djup och intensiv färg som är mycket kraftigare än bärnstensgult. De är mer koncentrerade, kraftfulla viner som ofta har aromer av kanderad frukt. De är mycket koncentrerade, med en smak som dröjer sig kvar.

Övriga analytiska kriterier överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Oenologiska metoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. *Odlingsmetoder: planteringstäthet*

Odlingsmetod

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 stockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 m.

Avståndet mellan vinstockar i samma rad ska vara minst 0,75 meter och högst 1,50 meter.

2. *Odlingsmetoder: bestämmelser om beskärning*

Odlingsmetod

Vinstockarna beskärs med Guyotmetoden, enkel eller dubbel, med

— högst 24 knoppar per planta för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace”,

— högst 22 knoppar per planta för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” som följs av en plats eller en kompletterande geografisk beteckning,

— högst 20 knoppar per planta för ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” oavsett om det följs eller inte av en kompletterande geografisk beteckning eller en plats kompletterad med begreppet ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles”.

3. *Skörd*

Odlingsmetod

Viner som får bära namnet på en plats och framställs av sorterna pinot gris G och pinot noir N, och viner som får bära begreppen ”vendanges tardives” och ”sélection de grains nobles” måste framställas av druvor som skördas manuellt.

4. *Höjning av den lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent*

Särskilda oenologiska metoder

För viner som bär ett namn på en plats eller en kompletterande geografisk beteckning får den lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent inte höjas mer än 2 volymprocent.

Vita viner som kan få uttrycken ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles” får inte berikas.

5. *Vinframställning*

Restriktioner som gäller för framställningen

— Användning av ekspån är förbjuden.

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

6. *Lagring*

Särskilda oenologiska metoder

Viner som kan få uttrycken ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles” ska åtminstone lagras fram till den 1 juni andra året efter skörden.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Vita viner
   96 hektoliter per hektar
2. Vita viner som följs av en kompletterande geografisk beteckning
   79 hektoliter per hektar
3. Vita viner som följs av namnet på en plats
   75 hektoliter per hektar
4. Roséviner
   90 hektoliter per hektar
5. Röda viner eller geografisk beteckning med det kompletterande begreppet ”vendanges tardives”
   66 hektoliter per hektar
6. Beteckning med det kompletterande begreppet ”sélection de grains nobles”
   48 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska området är det som godkändes av det nationella institutet för ursprung och kvalitet vid den behöriga nationella kommitténs sammanträde den 3 februari 2000. På det datum då den behöriga nationella kommittén lämnade sitt godkännande omfattade detta område de kommuner som anges nedan på grundval av 2019 års officiella geografiska kodex.

Kartor över det geografiska området finns på INAO:s webbplats.

För de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” gäller, oavsett om det följs av en plats, att druvorna skördas och vinerna framställs, utvecklas och lagras i territoriet i följande kommuner i departementen Haut-Rhin och Bas-Rhin:

— 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 och Zimmerbach.

— Departementet Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-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-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim och Zellwiller.

7. **Druvsort(er)**

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 B – muscat, moscato

pinot blanc B

pinot gris B

pinot noir N

riesling B

savagnin rose Rs

sylvaner B

8. **Beskrivning av samband**

Samverkan mellan sambanden

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Kompletterande geografiska beteckningar

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

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

— ”Bergheim”

— ”Blienschwiller”

— ”Coteaux du Haut-Koenigsbourg”

— ”Côtes de Barr”

— ”Côte de Rouffach”

— ”Klevener de Heiligenstein”

— ”Ottrott”

— ”Rodern”

— ”Saint-Hippolyte”

— ”Scherwiller”

— ”Vallée Noble”

— ”Val Saint Grégoire”

— ”Wolxheim”

Förpackning i området

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Förpackning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Enligt lagen av den 5 juli 1972 måste viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” buteljeras i departementen Bas-Rhin och Haut-Rhin.

Vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Alsace” eller ”Vin d’Alsace” ska buteljeras i flûteflaskor (rhenvinsflaskor) enligt bestämmelserna i dekret nr 55-55.673 av den 20 maj 1955, förordningen av den 13 maj 1959 och dekretet av den 19 mars 1963. Andra flasktyper får inte användas.

Omedelbart närområde

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

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

— Departementet Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

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

”Edelzwicker”

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen – förutom där det följs av en kompletterande geografisk beteckning eller en plats – får kompletteras med bruksnamnet ”Edelzwicker” endast för stilla vita viner som uppfyller de produktionskrav som fastställts för detta [standard]namn.

För viner som saluförs under bruksnamnet ”Edelzwicker” är det inte tillåtet att ett eller flera bruksnamn anges på behållare, etiketter eller handelsdokument.

”Vendanges tardives” och ”Sélection de grains nobles”

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen – oavsett om det följs eller inte av en kompletterande geografisk beteckning eller en plats – får kompletteras med begreppen ”Vendanges Tardives” eller ”Sélection de Grains Nobles” för vita viner som uppfyller produktionskraven som fastställts för dessa begrepp.

Dessa begrepp måste kompletteras med en angivelse av årgången och med något av följande bruksnamn: ”gewurztraminer”, ”muscat”, ”muscat ottonel”, ”pinot gris”, ”riesling”.

Angivelse av plats

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får följas av en plats om vinerna uppfyller produktionskraven för att ange den platsen.

Bruksnamn

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får – oavsett om det följs eller inte av en kompletterande geografisk beteckning eller en plats – kompletteras med något av följande bruksnamn, förutsatt att vinerna enbart framställs av druvsorter som är tillåtna för den berörda beteckningen och att de uppfyller övriga produktionskrav som fastställts för vart och ett av dessa namn:

auxerrois

chasselas eller gutedel

gewurztraminer

muscat

muscat ottonel

pinot blanc

pinot eller klevner

pinot gris

riesling

sylvaner

pinot noir (för röda viner och roséviner)

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

Uppgift om sockerhalten

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

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

Länk till produktspecifikationen

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