C/2026/4454

20.8.2026

**Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)**

(C/2026/4454)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

**(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)**

**”Alsace grand cru Wineck-Schlossberg”**

**EU-viitenumero: PDO-FR-A0633-AM03 – 26.5.2026**

1. **Tuotteen nimi**

Alsace grand cru Wineck-Schlossberg

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

*Nimi*

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (maatalous- maatalouselintarvike- ja elintarvikeoma-varaisuusministeriö, yritystoiminnan taloudellisesta tehokkuudesta ja ympäristötehokkuudesta vastaava pääosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tähän tuote-eritelmään tehtävät muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa esitetyn määritelmän mukaisia vakiomuutoksia.

Muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia. Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuotoista muutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

*Otsikko*

Tuotetyypit

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän I luvun III jakson tekstiä on muutettu siten, että suojattu alkuperänimitys ”Alsace grand cru Vorbourg” ei koske enää yksinomaan hiilihapottomia valkoviinejä. Tämä on seurausta hiilihapottomien punaviinien hyväksymistä tämän alkuperänimityksen piiriin koskevan hakemuksen tutkimisesta kansallisella tasolla.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Maantieteellinen alue

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 1 kohtaa on päivitetty siten, että siinä viitataan vuoden 2025 viralliseen geokoodiin. Muutos ei vaikuta maantieteellisen alueen rajoihin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Rajattu viljelyalue

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 2 kohtaan on lisätty päivämäärä 25. kesäkuuta 2024.

Rajatulla viljelyalueella määritellään lohkot, jotka soveltuvat kyseisen nimityksen saaneen viinin valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden tuotantoon.

Toimivaltainen kansallinen laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto on hyväksynyt alueen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 3 kohtaa on päivitetty siten, että siinä viitataan vuoden 2025 viralliseen geokoodiin. Muutos ei vaikuta välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen rajoihin, mutta se edellyttää seuraavia päivityksiä kuntien luetteloon:

— Haut-Rhinin departementissa kuntien Herrlisheim ja Soultz nimet on muutettu muotoon Herrlisheim-près-Colmar ja Soultz-Haut-Rhin.

— Bas-Rhinin departementissa:

  — Gimbrett-Berstettin kunta on muutettu Gimbrettin kunnaksi (Berstettiin liitetty kunta).

  — Mittelhausenin kunnan nimi on poistettu ja Wingersheim les Quatre Bansin kunnan nimi lisätty. Samalla on lisätty mainita, että välittömässä läheisyydessä sijaitsevaan alueeseen kuuluu vain tämän kunnan liitoskunnan Mittelhausenin alue.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Istutustiheys

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan a alakohdan ensimmäiseen alakohtaan on lisätty punaviinin tuotannon vuoksi nimen ”Alsace grand cru Hengst” jälkeen ilmaisu ”tai ”Alsace grand cru Vorbourg””. Tämä on seurausta hiilihapottomien punaviinien hyväksymistä koskevan hakemuksen tutkimisesta kansallisella tasolla.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Leikkaussäännöt

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan b alakohdan mukaan punaviinin tuotannossa viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 14 silmua.

Tämä muutos perustuu punaviinien hyväksymistä alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Vorbourg” piiriin koskevan hakemuksen tutkimiseen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Rypäleiden kypsyys ja viinien luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän I luvun VII jakson 2 kohdan a alakohdassa olevaa taulukkoa on muutettu niin, että siinä otetaan huomioon alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Vorbourg” osalta kansallisella tasolla käsitelty hiilihapottomien punaviinien hyväksymistä koskeva hakemus.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Vähimmäiskypsytysaika

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 2 kohdassa oleva valko- ja punaviinien vähimmäiskypsytysajan kesto on muutettu sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden marraskuun 1. päivään.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Pakkaamista koskevat määräykset

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 3 kohdan a alakohta on korvattu seuraavilla määräyksillä:

”a) Tämän tuote-eritelmän kattamalla suojatulla alkuperänimityksellä varustetut viinit on pullotettava Vin du Rhin -pulloihin EU:n lainsäädännön ja 20. toukokuuta 1955 annetun asetuksen nro 55-673, 13. toukokuuta 1959 annetun määräyksen ja 19. maaliskuuta 1963 annetun asetuksen mukaisesti tai pulloihin, joilla on seuraavat ominaisuudet:

300 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,0

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,4–3,1

150 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,8–5,2

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,1–3,1

100 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,6–5,0

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,1–3,1

75 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,8–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,8–5,0

50 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,5–4,2

37,5 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,5–5,2

alle 37,5 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen pullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,3–4,4

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,6–3,0.”

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Päivämäärä, jona tuote saatetaan kuluttajamarkkinoille

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 5 kohdan a alakohdassa mainitaan tuote-eritelmään tehdyn kypsytysaikaa koskevan muutoksen mukaisesti, että kypsytysajan jälkeen valko- ja punaviinit saa asettaa markkinoille kuluttajien saataville vasta sadonkorjuuta seuraavan vuoden marraskuun 1. päivästä alkaen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Yhteys maantieteelliseen alueeseen

*Kuvaus*

Yhteyden kannalta merkityksellisiä inhimillisiä tekijöitä, tuotteiden laatua ja ominaisuuksia sekä syy- ja seuraussuhteita koskevia osioita on täydennetty sen jälkeen, kun hiilihapottomat ”Alsace grand cru Vorbourg” punaviinit hyväksyttiin alkuperänimityksen piiriin.

Nimitysten ”Alsace grand cru Hengst” ja ”Alsace grand cru Kirchberg de Barr” osalta punaviinien vähimmäiskypsytysaikaa on pidennetty 10 kuukaudesta 11 kuukauteen.

Tuote-eritelmän I luvun X jakson 1 kohdan b alakohdan viidennessä alakohdassa ilmaisu ”edellytetään” on korvattu ilmaisulla ”käytetään perinteisesti” jokaisen 51 suojatun alkuperänimityksen ”Alsace grand cru” kohdalla, jotta pakkaamista koskevat muutokset (sallitut pullotyypit) voidaan ottaa huomioon.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Siirtymätoimenpiteet

*Kuvaus*

I luvun XI jakson 2 kohdassa

— Viimeinen kappale on korvattu seuraavasti:

”Leikkaussääntöjen osalta viiniköynnöksistä korjattu sato lasketaan edelleen suojatun alkuperänimityksen piiriin, kunnes viiniköynnökset on raivattu tai korkeintaan vuoden 2033 sadonkorjuun loppuun asti.

Istutustiheyttä ja sitomista koskevien sääntöjen osalta viiniköynnöksistä korjattu sato lasketaan edelleen suojatun alkuperänimityksen piiriin, kunnes viiniköynnökset on raivattu.”

— Seuraavat määräykset on lisätty:

”Asianomaisten lohkojen osalta määrä, johon voidaan käyttää suojattua alkuperänimitystä, on vahvistettava tämän tuote-eritelmän VIII jakson 1 kohdassa vahvistetun tuotoksen perusteella kertomalla kyseinen tuotos kertoimella 0,8.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

*Otsikko*

Valvontaelin

*Kuvaus*

Tuote-eritelmän III luvun II jaksoa on muutettu siten, että siinä viitataan valvontaelimeen ja noudatetaan tämän jakson laatimista koskevia uusia sääntöjä.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät**

**”Alsace grand cru Wineck-Schlossberg”**

**EU-viitenumero: PDO-FR-A0633-AM03 – 26.5.2026**

1. **Nimi/nimet**

Alsace grand cru Wineck-Schlossberg

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

*Rypäletuote*

Valkoviinit

*Aistinvaraiset ominaisuudet*

Ulkonäkö

Näiden viinien väri on syvä, täyteläinen ja vaihtelee aina kullankeltaiseen saakka.

Tuoksu

Viineissä on voimakkaita aromeja, joissa on moninaisia vivahteita.

Maku

Nämä valkoviinit soveltuvat erinomaisesti vanhennettaviksi, ja ne ovat hyvin raikkaita, sillä maussa hallitseva viinihappo yhdistyy rypäleiden oikeaan kypsyyteen.

Viinit ovat rakenteikkaita ja monivivahteisia. Ne ovat erittäin viipyileviä, ja monivivahteisuus lisääntyy ajan mittaan.

Viinit jaotellaan kahteen tyyppiin:

— kuivat mineraaliset viinit

— aromaattiset hedelmäiset viinit, jotka ovat paksuja ja täyteläisiä.

*Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot*

—

*Analyyttiset ominaisuudet*

| | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): | — |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | — |
| Vähimmäishappopitoisuus: | — |
| Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö: | milliekvivalenttia/litra |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): | — |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): | — |

*Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot*

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on Gewürztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta vähintään 12,5 % ja muiden lajikkeiden osalta vähintään 11 %. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina saa väkevöinnin jälkeen olla Gewürztraminer B- ja Pinot Gris G -rypälelajikkeista valmistetuilla viineillä enintään 15 % ja muista rypälelajikkeista valmistetuilla viineillä enintään 14 %.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

*Rypäletuote*

Nimitys, jota täydennetään merkinnällä ”Vendanges tardives”

*Aistinvaraiset ominaisuudet*

Ulkonäkö

Väri on täyteläinen aina meripihkankeltaiseen saakka.

Tuoksu

Merkinnällä ”Vendanges tardives” merkityissä viineissä on usein hyvin eksoottisia kandeerattujen hedelmien aromeja.

Maku

Viineissä on raikas jälkimaku. Näiden viinien maku on huomattavan tiivistynyt ja aromit pitkäkestoisia.

*Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot*

—

*Analyyttiset ominaisuudet*

| | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): | — |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | — |
| Vähimmäishappopitoisuus: | — |
| Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö: | milliekvivalenttia/litra |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): | — |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): | — |

*Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot*

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on Gewürztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta vähintään 16 % ja muiden lajikkeiden osalta vähintään 14,5 %.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

*Rypäletuote*

Nimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”Sélection de grains nobles”

*Aistinvaraiset ominaisuudet*

Ulkonäkö

Väri on täyteläinen aina meripihkankeltaiseen saakka.

Tuoksu

Viineissä on usein kandeerattujen hedelmien aromeja.

Maku

”Sélection de grains nobles”-maininnan saaneet viinit ovat tiiviitä ja voimakkaita.

Näiden viinien maku on huomattavan tiivistynyt ja aromit pitkäkestoisia.

*Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot*

—

*Analyyttiset ominaisuudet*

| | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): | — |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): | — |
| Vähimmäishappopitoisuus: | — |
| Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö: | milliekvivalenttia/litra |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): | — |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): | — |

*Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot*

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on Gewürztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta vähintään 18,2 % ja muiden lajikkeiden osalta vähintään 16,4 %.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmät

Kasvatustavat: istutustiheys

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

Viiniköynnösten vähimmäisistutustiheys on 4 500 köynnöstä hehtaaria kohden. Riviväli saa olla enintään 2 metriä. Viiniköynnösten välisen etäisyyden rivissä on oltava 0,75–1,50 metriä. Jos lohkolta raivataan köynnösrivejä, rivien välinen etäisyys on saanut 25. lokakuuta 2011 alkaen olla enintään kolme metriä.

Viininvalmistusmenetelmät

Kasvatustavat: leikkaussäännöt

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

Viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 18 silmua.

Viininvalmistusmenetelmät

Rypäleiden korjuu

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

Viini valmistetaan käsin poimituista rypäleistä.

Viininvalmistusmenetelmät

Luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden lisääminen

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Keskimääräistä luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta saa lisätä enintään Gewürztraminer B- ja Pinot Gris G -lajikkeista valmistetuilla viineillä 0,5 tilavuusprosenttia ja muista lajikkeista valmistetuilla viineillä 1,5 tilavuusprosenttia. Jos viiniin saa lisätä merkinnän ”Vendanges tardives” tai ”Sélection de grains nobles”, sitä ei saa väkevöidä.

Viininvalmistusmenetelmät

Valmistus

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Valmistukseen sovellettava rajoitus

Kuvaus

Puunpalasten käyttö on kielletty.

Viininvalmistusmenetelmät

Viinien kypsyttäminen

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Viinejä kypsytetään vähintään korjuuta seuraavan vuoden marraskuun 1. päivään saakka. Jos viiniin saa lisätä merkinnän ”Vendanges tardives” tai ”Sélection de grains nobles”, sitä on kypsytettävä vähintään rypäleiden korjuuvuotta seuraavan toisen vuoden kesäkuun 1. päivään saakka.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Nimitys ilman lisämerkintää tai merkinnän ”Vendanges tardives” kanssa

Enimmäistuotos

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos: | 60 |
| Enimmäistuotoksen yksikkö: | hehtolitraa hehtaaria kohden |

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Nimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”Sélection de grains nobles”

Enimmäistuotos

| | |
|---|---|
| Enimmäistuotos: | 48 |
| Enimmäistuotoksen yksikkö: | hehtolitraa hehtaaria kohden |

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— Gewürztraminer Rs

— Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

— Pinot Gris G

— Riesling B

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Rypäleet korjataan ja viiniytetään ja viini valmistetaan ja kypsytetään seuraavien kuntien muodostamalla alueella, joka perustuu vuoden 2025 viralliseen geokoodiin:

— Haut-Rhinin departementti:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim ja Zellenberg

Seuraavat kunnat osittain: Kaysersberg Vignoble, ainoastaan liitoskuntien Kientzheim ja Sigolsheim alue

— Bas-Rhinin departementti:

Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett ja Wolxheim.

Jos maantieteellinen alue kattaa jonkin kunnan vain osittain, maantieteellisen alueen rajat osoittavaan karttaan voi tutustua asianomaisella kunnantalolla.

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua alkuperää ja laatua valvovan kansallisen laitoksen (INAO) internet-sivustolla.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

*Rypäletuotteen luokka*

1. Viini

*Tiivistelmä yhteydestä*

Alsacen viinialueella on suotuisat sääolosuhteet, ja suojattuun alkuperänimitykseen ”Alsace grand cru Wineck-Schlossberg” liittyvien viinitarhojen sijainti on yksi parhaista. Maalauksellisissa alsacelaismaisemissa sijaitsevissa viinitarhoissa kehittyy persoonallisia viinejä, jotka ovat voimakaspiirteisiä ja ainutlaatuisia. Kasvupaikkaa suojaava ympäristö ja graniittimaaperä antavat viineille hienostunutta mineraalisuutta. Viini on valmista juotavaksi jo nuorena, mutta sitä voidaan vanhentaa kymmenisen vuotta. Viini voi rypälelajikkeen mukaan olla kuivaa, mineraalista ja monivivahteista tai aromaattisempaa, hedelmäistä, paksua ja täyteläistä. Kasvukauden loppupuolen sääolot suosivat rypäleiden ylikypsymistä ja jalohomeen kehittymistä, joten ylikypsyneistä rypäleistä voidaan valmistaa viiniä. Tuote-eritelmässä esitetyn kypsytyksen aikana viinit jatkavat paranemistaan. Alsacen viininviljelijät noudattavat tarkkoja tuotantosääntöjä (esim. paljon lehtipinta-alaa ja korjuu käsin), joiden ansiosta näiden monivivahteisina tunnettujen viinien vahva luonne säilyy ja viinejä voidaan säilyttää pitkään. Viinit ovat tämän alueen parhaimpia ja arvokkaampia kuin suojatulla alkuperänimityksellä ”Alsace” varustetut viinit.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

*Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko*

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

*Oikeudellinen kehys*

Kansallinen lainsäädäntö

*Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi*

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

*Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus*

Viiniyttämistä sekä viinien valmistusta ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti määritelty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu vuoden 2025 virallisen geokoodin mukaan seuraavien kuntien alueesta:

— Haut-Rhinin departementti:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmannswiller, Herrlisheim-près-Colmar, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz-Haut-Rhin, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val ja Zimmerbach

Seuraavat kunnat osittain: Kaysersberg Vignoble, ainoastaan liitoskunnan Kaysersberg alue

— Bas-Rhinin departementti:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (Berstettiin liitetty kunta), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg ja Zellwiller.

Seuraavat kunnat osittain: Wingersheim les Quatre Bans, ainoastaan liitoskunnan Mittelhausen alue.

*Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko*

Pakkaaminen maantieteellisellä alueella

*Oikeudellinen kehys*

Kansallinen lainsäädäntö

*Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi*

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

*Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus*

Viinit on 5. heinäkuuta 1972 annetun lain mukaisesti ja siitä lähtien pitänyt pullottaa Bas-Rhinin ja Haut-Rhinin departementeissa ja pakata Vin du Rhin -pulloihin 20. toukokuuta 1955 annetun asetuksen nro 55-673, 13. toukokuuta 1959 annetun asetuksen ja 19. maaliskuuta 1963 annetun asetuksen mukaisesti tai pulloihin, joilla on seuraavat ominaisuudet:

300 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,0

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,4–3,1

150 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,8–5,2

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,1–3,1

100 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,6–5,0

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,1–3,1

75 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,8–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,8–5,0

50 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,5–4,2

37,5 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,5–5,2

alle 37,5 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen pullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,3–4,4

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,6–3,0.

*Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko*

Vuosikerran merkitseminen

*Oikeudellinen kehys*

Kansallinen lainsäädäntö

*Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi*

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

*Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus*

Vuosikerta on mainittava yhdessä nimityksen nimen kanssa sato- ja varastoilmoituksissa, saateasiakirjoissa, ilmoituksissa, esitteissä, etiketeissä, laskuissa ja kaikenlaisissa astioissa.

*Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko*

Yleisesti käytetty lajikenimi

*Oikeudellinen kehys*

Kansallinen lainsäädäntö

*Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi*

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

*Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus*

Suojatun alkuperänimityksen nimeä voi täydentää jollakin yleisesti käytetyllä lajikenimellä, mikäli viinit on saatu yksinomaan niistä rypälelajikkeista, jotka vastaavat asianomaisia lajikenimiä. Samassa etiketissä ei saa mainita kahta tai useampaa yleisesti käytettyä lajikenimeä. Yleisesti käytetyt lajikenimet ovat seuraavat: Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris ja Riesling.

*Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko*

Perinteiset merkinnät ”Vendanges tardives” ja ”Sélection de grains nobles”

*Oikeudellinen kehys*

Kansallinen lainsäädäntö

*Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi*

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

*Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus*

Jos viiniin saa lisätä merkinnän ”Vendanges tardives” tai ”Sélection de grains nobles”, siinä on mainittava satovuosi ja yksi yleisesti käytetyistä lajikenimistä.

*Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko*

Sokeripitoisuuden merkitseminen

*Oikeudellinen kehys*

Kansallinen lainsäädäntö

*Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi*

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

*Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus*

Valkoviinejä, joilla on nykyisen tuote-eritelmän ehtojen mukaisesti jokin 51 suojatusta alkuperänimityksestä ”Alsace Grand Cru – paikkakunta” ei saa tarjota yleisölle, lähettää, saattaa markkinoille eikä myydä ilman että ilmoituksissa, esitteissä, etiketeissä, laskuissa ja kaikenlaisissa astioissa on selkein merkein ilmaistu maininta sokeripitoisuudesta, sellaisena kuin se on määriteltynä EU:n säädöksissä. Tämä ei koske valkoviinejä, joissa on merkintä ”Vendanges tardives” tai ”Sélection de grains nobles”.

**Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-47631e47-a913-4910-9868-ad1c4b70bb3d