C/2026/4466

20.8.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4466)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Alsace grand cru Vorbourg“

EU-Nr.: PDO-FR-A0632-AM04 — 26.5.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Alsace grand cru Vorbourg“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Ernährungssouveränität, Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation handelt es sich um Standardänderungen im Sinne der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Änderungsantrag betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten Unionsänderung, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) eine Änderung, die die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) eine Änderung, die weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat. Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Geografisches Gebiet

Beschreibung

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 der Produktspezifikation wird der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel aktualisiert (amtlicher Gemeindeschlüssel von 2025). Durch diese Änderung verändert sich die Abgrenzung des geografischen Gebiets nicht.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Beschreibung

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 der Produktspezifikation wird der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel aktualisiert (amtlicher Gemeindeschlüssel von 2025). Durch diese Änderung verändert sich die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft nicht, doch die Liste der Gemeindenamen wird wie folgt aktualisiert:

— beim Departement Haut-Rhin werden die Gemeindenamen „Herrlisheim“ und „Soultz“ durch „Herrlisheim-près-Colmar“ und „Soultz-Haut-Rhin“ ersetzt;

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Vorschriften für die Verpackung

Beschreibung

Kapitel I Abschnitt IX Nummer 3 Buchstabe a der Produktspezifikation wird durch folgende Bestimmungen ersetzt:

„a) Die Weine mit den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen gemäß der vorliegenden Produktspezifikation werden in Flaschen des Typs ‚Rheinwein‘ abgefüllt, die den europäischen Rechtsvorschriften sowie den Bestimmungen des Dekrets Nr. 55-673 vom 20. Mai 1955, des Erlasses vom 13. Mai 1959 und des Dekrets vom 19. März 1963 entsprechen, oder in Flaschen, die folgende Merkmale aufweisen:

Bei Behältnissen von 300 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 4,3 und 5,0

— Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,4 und 3,1

Bei Behältnissen von 150 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 4,8 und 5,2

— Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,1 und 3,1

Bei Behältnissen von 100 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 3,6 und 5,0

— Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,1 und 3,1

Bei Behältnissen von 75 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 3,8 und 5,1

— Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,8 und 5,0

Bei Behältnissen von 50 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 4,3 und 5,1

— Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,5 und 4,2

Bei Behältnissen von 37,5 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 4,3 und 5,1

— Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,5 und 5,2

Bei Behältnissen von weniger als 37,5 cl: gerader zylindrischer Körper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 3,3 und 4,4

— Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,6 und 3,0“

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b Absatz 5 der Produktspezifikation werden bei allen 51 kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ die Wörter „ist für... vorgeschrieben“ durch „wird traditionell für... verwendet“ ersetzt, um den Änderungen bei der Verpackung (Art der zugelassenen Flaschen) Rechnung zu tragen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Übergangsmaßnahmen

Beschreibung

In Kapitel I Abschnitt XI Nummer 2:

— der letzte Absatz wird durch folgende Bestimmungen ersetzt:

„Was die Schnittregeln betrifft, so darf für die Ernte der Reben bis zu ihrer Rodung die kontrollierte Ursprungsbezeichnung weiterhin verwendet werden, längstens jedoch bis einschließlich zur Ernte 2033.

Was die Regeln für die Pflanzdichte und die Spaliererziehung betrifft, so darf für die Ernte der Reben bis zu ihrer Rodung die kontrollierte Ursprungsbezeichnung verwendet werden.“

— danach werden folgende Bestimmungen angefügt:

„Für die betreffenden Parzellen wird die Menge, für die die kontrollierte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf, anhand des Ertrags gemäß Abschnitt VIII Nummer 1 der vorliegenden Produktspezifikation festgelegt, wobei ein Koeffizient von 0,8 angewendet wird.“

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Alsace grand cru Vorbourg“

EU-Nr.: PDO-FR-A0632-AM04 — 26.5.2026

1. **Name(n)**

„Alsace grand cru Vorbourg“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb reicht.

Geruch

Die Weine weisen ein starkes Aroma mit unterschiedlichen Nuancen auf.

Geschmack

Die Weißweine sind ausgesprochen lagerfähig und zeichnen sich durch eine ausgeprägte Frische aus, die auf einer dominanten Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reifheit der Trauben beruht.

Die Weine weisen große Substanz und Komplexität auf. Sie verweilen lange am Gaumen und werden mit der Zeit komplexer.

Man unterscheidet:

— trockene, mineralische Weine;

— aromatische, fruchtige, füllige, reichhaltige Weine.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 12,5 % vol bei Gewürztraminer Rs und Pinot gris G und 11 % bei den anderen Rebsorten. Die Weine dürfen nach der Anreicherung bei Weinen der Rebsorten Gewürztraminer B und Pinot gris G einen Gesamtalkoholgehalt von 15 % vol und bei Weinen der anderen Rebsorten von 14 % vol nicht überschreiten.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Durch „Vendanges Tardives“ ergänzte Bezeichnung, Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteingelb reicht.

Geruch

Weine mit der Angabe „vendanges tardives“ weisen häufig sehr exotische Aromen kandierter Früchte auf.

Geschmack

Die Weine haben einen frischen Abgang. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 16 % vol bei Gewürztraminer Rs und Pinot gris G und 14,5 % bei den anderen Rebsorten.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung, Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteingelb reicht.

Geruch

Die Weine weisen häufig Aromen von Fruchtgelee auf.

Geschmack

Bei Weinen mit der Angabe „sélection de grains nobles“ handelt es sich um stärker konzentrierte, kräftige Weine. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 18,2 % vol bei Gewürztraminer Rs und Pinot gris G und 16,4 % bei den anderen Rebsorten.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbe der Rotweine ist tief und leuchtend.

Geruch

Aromen von roten und schwarzen Beeren vermischen sich mit mineralischen Noten.

Geschmack

Die Weine sind vollmundig und zeichnen sich durch eine dichte Tanninstruktur und seidige Tannine aus. Es handelt sich um rassige, feine und kristalline Weine mit einem langen Abgang, die ein gutes Alterungspotenzial aufweisen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weine, die ausschließlich aus der Rebsorte „Pinot noir N" hergestellt werden, weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12,5 % vol auf.

Die malolaktische Gärung ist abgeschlossen. Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Weine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 2 g/l auf.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Erziehungsformen: Pflanzdichte

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben, die für die Erzeugung von Weißweinen bestimmt sind, weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Rebstöcken pro Hektar auf. Die Reben, die für die Erzeugung von Rotweinen bestimmt sind, weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 500 Rebstöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2 m betragen. Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile liegt zwischen mindestens 0,75 m und höchstens 1,50 m. Ab dem 25. Oktober 2011 darf die Rodung von Rebzeilen innerhalb einer Parzelle nicht zu einem Abstand von mehr als 3 m zwischen den größten Reihen führen.

Weinbereitungsverfahren

Erziehungsformen: Schnittregeln

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Für Weißweine werden die Reben im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 18 Augen verbleiben. Für Rotweine werden die Reben im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 14 Augen verbleiben.

Weinbereitungsverfahren

Ernte

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt.

Weinbereitungsverfahren

Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Erhöhung des durchschnittlichen natürlichen Mindestalkoholgehalts darf folgende Werte nicht überschreiten: 0,5 % vol. bei Weinen aus der Rebsorten Gewürztraminer B und Pinot gris G, 1,5 % vol. bei Weinen aus anderen Rebsorten. Weine, die für die Angabe „vendanges tardives“ oder „sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, und Rotweine dürfen nicht angereichert werden.

Weinbereitungsverfahren

Weinbereitung

Art des önologischen Verfahrens

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Beschreibung

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Weinbereitungsverfahren

Weinausbau

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Der Ausbau der Weiß- und Rotweine dauert mindestens bis zum 1. November des auf das Erntejahr folgenden Jahres. Der Ausbau von Weinen, die für die Angabe „vendanges tardives“ oder „sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, dauert mindestens bis zum 1. Juni des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

(Nicht) Durch „vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

Höchstertrag

Höchstertrag:	60
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Durch „sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung

Höchstertrag

Höchstertrag:	48
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotwein

Höchstertrag

Höchstertrag:	48
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Gewurztraminer 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

— Pinot noir N

— Riesling B

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2025:

— Departement Haut-Rhin:

Vollständig einbezogene Gemeinden: 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, Zellenberg.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinden Kientzheim und Sigolsheim.

— Departement Bas-Rhin:

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

Für die nur zum Teil einbezogene Gemeinde wurde beim Bürgermeisteramt eine kartografische Unterlage hinterlegt, aus der die Abgrenzung des geografischen Gebiets ersichtlich ist.

Die kartografischen Unterlagen in Bezug auf das geografische Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Vorbourg“ profitieren von den günstigen mesoklimatischen Bedingungen eines der besten Standorte des elsässischen Weinbaugebiets. Das Weinbaugebiet, das eingebettet in die malerische elsässische Landschaft liegt, ermöglicht die Herstellung von ausdrucksstarken Weinen mit unzähligen Nuancierungen, ausgeprägtem Charakter und einzigartiger Persönlichkeit. Die Weine dieses warmen und sonnenverwöhnten Qualitätsweinbaugebiets sind durch eine feine Mineralität gekennzeichnet, die auf Kalkstein im Boden und im Untergrund zurückzuführen ist. Die Weine sind dank Mergelgestein und feinen Schichten schweren Lehmbodens vollmundig und massig und weisen eine feine Mineralität sowie eine ausgeprägte Salinität auf. Der Abgang ist tanninbetont und erdig. Die farbige, intensive und gleichbleibende Robe der Rotweine ist auf das im Boden vorhandene Eisen zurückzuführen. Die hervorragenden klimatischen Bedingungen in der Nachsaison, die der Konzentration am Rebstock und der Entwicklung der Edelfäule förderlich sind, ermöglichen die Herstellung von Weinen aus überreifen Trauben. Der in der Produktspezifikation vorgesehene Ausbau sorgt für eine weitere Verbesserung der Qualität dieser Weine. Durch die Annahme strenger Produktionsvorschriften wie in Bezug auf die Erhaltung einer großen Blattoberfläche und der Weinlese von Hand bewahren die elsässischen Winzer den ausgeprägten Charakter der aufgrund ihrer Komplexität und ihrer langen Haltbarkeit geschätzten Weine. Sie stellen das oberste Marktsegment dieser Region dar. Es handelt sich um Weine mit größerer Wertschöpfung als Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2025:

— Departement Haut-Rhin:

Vollständig einbezogene Gemeinden: 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, Zimmerbach.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Kaysersberg.

— Departement Bas-Rhin:

Vollständig einbezogene Gemeinden: 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 (verbundene Gemeinde, angeschlossen an Berstett), 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, Zellwiller.

Teilweise einbezogene Gemeinde: Wingersheim les Quatre Bans – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Mittelhausen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung im Gebiet

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Seit dem Gesetz vom 5. Juli 1972 müssen die Weine in den Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin in Flaschen des Typs „Rheinwein“ abgefüllt werden, die den Bestimmungen des Dekrets Nr. 55-673 vom 20. Mai 1955, des Erlasses vom 13. Mai 1959 und des Dekrets vom 19. März 1963 entsprechen, oder in Flaschen, die folgende Merkmale aufweisen:

Bei Behältnissen von 300 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— ·Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 4,3 und 5,0

— ·Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,4 und 3,1

Bei Behältnissen von 150 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 4,8 und 5,2

— ·Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,1 und 3,1

Bei Behältnissen von 100 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— ·Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 3,6 und 5,0

— ·Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,1 und 3,1

Bei Behältnissen von 75 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— ·Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 3,8 und 5,1

— ·Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,8 und 5,0

Bei Behältnissen von 50 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— ·Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 4,3 und 5,1

— ·Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,5 und 4,2

Bei Behältnissen von 37,5 cl: gerader zylindrischer Glaskörper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— ·Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 4,3 und 5,1

— ·Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,5 und 5,2

Bei Behältnissen von weniger als 37,5 cl: gerader zylindrischer Körper, der einen lang gezogenen Flaschenhals aufweist und dessen Größenverhältnisse folgende Werte nicht übersteigen:

— ·Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche zwischen 3,3 und 4,4

— ·Gesamthöhe/Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers zwischen 2,6 und 3,0

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe des Jahrgangs

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Jahrgang ist in Ernte- und Bestandsmeldungen, Begleitdokumenten, Anzeigen und Prospekten sowie auf den Etiketten, Rechnungen oder Behältnissen jedweder Art zusammen mit dem Namen der Bezeichnung anzugeben.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebräuchlicher Name

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch einen der gebräuchlichen Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich von Rebsorten stammen, die die betreffende Bezeichnung tragen dürfen. Die Verwendung von zwei oder mehr gebräuchlichen Namen auf demselben Etikett ist verboten. Die gebräuchlichen Namen sind Folgende: Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Riesling.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Traditionelle Begriffe „vendanges tardives“ und „sélection de grains nobles“

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weine, die für die Angabe „vendanges tardives“ oder „sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, müssen mit folgenden Angaben versehen sein: - Jahrgang und - einer der folgenden gebräuchlichen Namen: Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weißweine, für die eine der 51 kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Alsace Grand Cru (Ort)“ (mit Ausnahme der Angaben „Vendanges Tardives“ und „Sélection de Grains nobles“) gemäß dieser Produktspezifikation in Anspruch genommen wird und die unter dieser Bezeichnung vermarktet werden, dürfen nur dann der Öffentlichkeit angeboten, versandt, zum Verkauf dargeboten oder verkauft werden, wenn in den Anzeigen und Prospekten sowie auf den Etiketten, Rechnungen oder Behältnissen jedweder Art der Zuckergehalt gemäß den entsprechenden EU-Rechtsvorschriften deutlich sichtbar angegeben ist.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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