C/2026/4466

2026.8.20.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4466)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Alsace grand cru Vorbourg”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-A0632-AM04 – 2026.5.26.

1. **A termék elnevezése**

„Alsace grand cru Vorbourg”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium, a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározás szerinti standard módosítások.

A módosításra irányuló kérelem az uniós módosítás három esete közül egyikre sem vonatkozik, vagyis a módosítás:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) nem jár annak kockázatával, hogy érvénytelenné válik a földrajzi környezettel való kapcsolat;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Földrajzi terület

Leírás

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 1. pontjában a hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique) való hivatkozást frissítették a 2025-es évre vonatkozóan. Ez a módosítás nem változtatja meg a földrajzi terület határait.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Leírás

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 3. pontjában a hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique) való hivatkozást frissítették a 2025-es évre vonatkozóan. Ez a módosítás nem változtatja meg a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület határait, de a településnevek jegyzékét az alábbiak szerint frissíti:

— Haut-Rhin megye esetében „Herrlisheim” és „Soultz” település nevének helyébe „Herrlisheim-près-Colmar”, illetve „Soultz-Haut-Rhin” lép.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A csomagolásra vonatkozó rendelkezések

Leírás

A termékleírás 1. fejezete IX. szakasza 3. pontja a) alpontjának helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„a) Az e termékleírásban említett, ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borokat az uniós jogszabályoknak, az 1955. május 20-i 55-673. sz. rendeletnek, az 1959. május 13-i rendeletnek és az 1963. március 19-i rendeletnek megfelelő, »Vin du Rhin« típusú palackokba vagy az alábbi jellemzőkkel rendelkező palackokba kell csomagolni:

A 300 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 4,3–5,0

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,4–3,1

A 150 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 4,8–5,2

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,1–3,1

A 100 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 3,6–5,0

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,1–3,1

A 75 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 3,8–5,1

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,8–5,0

Az 50 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 4,3–5,1

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,5–4,2

A 37,5 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 4,3–5,1

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,5–5,2

A 37,5 cl-nél kisebb űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú test, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 3,3–4,4

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,6–3,0.”

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Kapcsolat a földrajzi területtel

Leírás

A termékleírás 1. fejezete X. szakasza 1. pontja b) alpontjának ötödik bekezdésében az ötvenegy „Alsace grand cru” oltalom alatt álló eredetmegjelölés mindegyike esetében a „kötelező használni” kifejezés helyébe a „használják hagyományosan” kifejezés lép a csomagolásban bekövetkező változások (engedélyezett palacktípusok) figyelembevétele érdekében.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Átmeneti intézkedések

Leírás

Az I. fejezet XI. szakaszának 2. pontjában:

— az utolsó bekezdés helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„A metszésre vonatkozó szabályokat illetően a szőlő termésére vonatkozóan a szőlő kivágásáig, de legkésőbb a 2033-as szüretig bezárólag továbbra is megengedett az ellenőrzött eredetmegjelölés használata.

Az ültetési sűrűségre és a támrendszer kialakítására vonatkozó szabályok tekintetében a szőlőre vonatkozóan a kivágásáig továbbra is megengedett az ellenőrzött eredetmegjelölés használata.”;

— a szöveg a következő rendelkezésekkel egészül ki:

„Az érintett parcellák esetében azon mennyiséget, amelyre vonatkozóan használható az ellenőrzött eredetmegjelölés az e termékleírás VIII. fejezetének 1. pontjában meghatározott terméshozam és egy 0,8-as együttható szorzata alapján kell meghatározni.”

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Alsace grand cru Vorbourg”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-A0632-AM04 – 2026.5.26.

1. **Elnevezés(ek)**

„Alsace grand cru Vorbourg”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehérbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

E borok színintenzitása élénk, aranysárgáig terjedő.

Illat

A borok erőteljes aromával rendelkeznek, amelyen belül különböző árnyalatok figyelhetők meg.

Íz

Ezek a fehérborok igazi, korral nemesedő borok, amelyeket a szőlő megfelelő érettségéből eredő, domináns borkősavtartalmon alapuló, határozott frissesség jellemez.

A borok rendkívül testesek és összetettek. Ízük hosszan tartó, idővel egyre több jegy jelenik meg benne.

A következő típusok különböztethetők meg:

— száraz, ásványos borok,

— aromás, gyümölcsös, telt és gazdag borok.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma a gewurztraminer Rs és a pinot gris G esetében 12,5 %, az egyéb szőlőfajták esetében pedig 11 %. A gewurztraminer B és a pinot gris G szőlőfajta esetében a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 15 %-ot, a többi szőlőfajta esetében pedig a 14 %-ot.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

A „Vendanges Tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés, fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

E borok színintenzitása élénk, borostyánsárgáig terjedő.

Illat

A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel ellátott borok gyakran nagyon egzotikus, kandírozott gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

Íz

A borok friss lecsengésűek. Rendkívül koncentráltak, aromáik nagyon hosszan tartók.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma a gewurztraminer Rs és a pinot gris G esetében 16 %, az egyéb szőlőfajták esetében pedig 14,5 %.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

A „Sélection de grains nobles" (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés, fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

E borok színintenzitása élénk, borostyánsárgáig terjedő.

Illat

A borok gyakran gyümölcspépre emlékeztető aromákkal rendelkeznek.

Íz

A „sélection de grains nobles" (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel ellátott borok koncentráltabb, erőteljesebb borok. Rendkívül koncentráltak, aromáik nagyon hosszan tartók.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma a gewurztraminer Rs és a pinot gris G esetében 18,2 %, az egyéb szőlőfajták esetében pedig 16,4 %.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörösbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A vörösborok mély és élénk színűek.

Illat

A piros és fekete bogyós gyümölcsök aromái ásványos jegyekkel keverednek.

Íz

A borok teltek, sűrű tanninszerkezettel és selymes tanninokkal rendelkeznek. Karakteres, finom és kristálytiszta borok, amelyeket hosszú lecsengés és jelentős érlelési potenciál jellemez.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A kizárólag pinot noir N szőlőfajtából készült borok minimális természetes alkoholtartalma 12,5 %.

A malolaktikus fermentáció befejeződött. A palackozási szakaszban a borok almasavtartalma nem haladja meg a literenkénti 0,4 grammot.

Az erjesztés után a borok erjeszthetőcukor-tartalma literenként legfeljebb 2 gramm.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Művelési módok: ültetési sűrűség

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A fehérborok előállítására szolgáló szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke. A vörösborok előállítására szolgáló szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 500 tőke. A szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2 métert. Az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolság legalább 0,75 méter és legfeljebb 1,50 méter. 2011. október 25-től a szőlősorok egyazon parcelláról történő kivágása nem eredményezheti azt, hogy a legszélesebb sorok közötti távolság meghaladja a 3 métert.

Borkészítési eljárás

Művelési módok: a metszésre vonatkozó szabályok

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A fehérborok esetében a szőlőtőkéket egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 18 rügy meghagyásával. A vörösborok esetében a szőlőtőkéket egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 14 rügy meghagyásával.

Borkészítési eljárás

Szüret

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A borok kézzel szüretelt szőlőből készülnek.

Borkészítési eljárás

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom növelése

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A térfogatszázalékban kifejezett átlagos minimális természetes alkoholtartalom növelésének mértéke nem haladhatja meg: a 0,5 térfogatszázalékot a gewurztraminer B és a pinot gris G szőlőfajtából származó borok esetében, és az 1,5 térfogatszázalékot a más szőlőfajtából származó borok esetében. A „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokat és a vörösborokat alkoholtartalom-növelés nélkül állítják elő.

Borkészítési eljárás

Borkészítés

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

Fadarabok használata tilos.

Borkészítési eljárás

A borok érlelése

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A fehér- és a vörösborokat legalább a szüret évét követő év november 1-jéig érlelni kell. A „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokat legalább a szüret évét követő második év június 1-jéig érlelni kell.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) kifejezéssel kiegészített vagy anélküli eredetmegjelölés esetében

Maximális hozam

Maximális hozam:	60
A maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

A „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés esetében

Maximális hozam

Maximális hozam:	48
A maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Vörösbor

Maximális hozam

Maximális hozam:	48
A maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területén történik:

— Haut-Rhin megye:

A következő települések egész területe: 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.

A következő település területének egy része: Kaysersberg Vignoble, kizárólag Kientzheim és Sigolsheim volt önálló települések területe tekintetében.

— Bas-Rhin megye:

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

A csak részben lefedett települések esetében az önkormányzatnál letétbe van helyezve egy, a földrajzi terület határait megjelölő térképészeti dokumentum.

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Az „Alsace grand cru Vorbourg” ellenőrzött eredetmegjelölés területe az egyik legjobb helyen terül el az elzászi szőlővidékre jellemző mezoklíma kedvező éghajlati viszonyai között. A festői elzászi tájban megbúvó szőlőültetvények kiváló minőségű, ezernyi árnyalatot felvonultató, erős karakterű és sajátos jellemzőkkel rendelkező borok előállítását teszik lehetővé. Az erről a meleg éghajlatú, napsütötte termőterületről származó borokat finom ásványosság jellemzi, amely a talajban és az altalajban található mészkővel függ össze. A borok a talajban vékony rétegekben elhelyezkedő, nehéz márgának és agyagnak köszönhetően teltek és erőteljesek, mely tulajdonságok finom ásványossággal és markáns sósséggal párosulnak. Tanninos, földes lecsengésűek. A vörösborok intenzív és stabil színét a vas talajban való jelenléte magyarázza. A tőkén végbemenő összetöppedésre és a nemes rothadás kialakulására kedvezően ható, kiváló késő őszi éghajlati viszonyok lehetővé teszik a túlérett szőlőből készült borok előállítását. A termékleírásban előírt érlelés elősegíti a borok minőségének javulását. Az elzászi borászok szigorú termelési szabályok alkalmazásával, például nagy lombfelület meghagyásával és kézi szüreteléssel őrzik meg az összetettségüknek és hosszú eltarthatóságuknak köszönhetően elismert borok határozott karakterét. Ezek a borok a régió csúcskategóriás borai. Magasabb áron kelnek el, mint az „Alsace” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területét foglalja magában:

— Haut-Rhin megye:

A következő települések egész területe: 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.

A következő település területének egy része: Kaysersberg Vignoble, kizárólag Kaysersberg volt önálló település területe tekintetében.

— Bas-Rhin megye:

A következő települések egész területe: 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 (Berstetthez tartozó, társult település), 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.

A következő település területének egy része: Wingersheim les Quatre Bans kizárólag Mittelhausen volt önálló település területe tekintetében.

A követelmény/eltérés címe

A földrajzi területen belüli csomagolás

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen belüli csomagolás

A követelmény/eltérés leírása

Az 1972. július 5-i törvény óta a borokat Bas-Rhin és Haut-Rhin megyében, az 1955. május 20-i 55.673. sz. rendeletnek, az 1959. május 13-i rendeletnek és az 1963. március 19-i rendeletnek megfelelő, „Vin du Rhin” típusú palackokba vagy az alábbi jellemzőkkel rendelkező palackokba kell csomagolni:

A 300 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 4,3–5,0

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,4–3,1

A 150 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 4,8–5,2

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,1–3,1

A 100 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 3,6–5,0

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,1–3,1

A 75 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 3,8–5,1

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,8–5,0

Az 50 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 4,3–5,1

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,5–4,2

A 37,5 cl űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú üvegtest, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 4,3–5,1

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,5–5,2

A 37,5 cl-nél kisebb űrtartalmú tárolóedények esetében: egyenes oldalú, hengeres, hosszú nyakú test, a következő méretarányokkal:

— a teljes magasság/az alap átmérője: 3,3–4,4

— a teljes magasság/a hengeres rész magassága: 2,6–3,0.”

A követelmény/eltérés címe

Az évjárat feltüntetése

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az évjáratot az eredetmegjelölés nevével együtt kell feltüntetni a szüretelési és készletnyilatkozatokban, a kísérő dokumentumokban, a hirdetésekben, a tájékoztató anyagokban, a címkéken, a számlákon és a különféle tárolóedényeken.

A követelmény/eltérés címe

A hétköznapi nyelvben használt elnevezés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető a hétköznapi nyelvben használt elnevezések egyikével, feltéve, hogy a borok kizárólag az adott elnevezéssel megjelölhető szőlőfajtákból származnak. Egy címkén nem tüntethető fel két vagy több, a hétköznapi nyelvben használt elnevezés. Ezek a hétköznapi nyelvben használt elnevezések a következők: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Riesling.

A követelmény/eltérés címe

A „vendanges tardives” (kései szüretelésű) és a „sélection de grains nobles” (válogatott szőlőszemekből készült) hagyományos kifejezések

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles” kifejezéssel ellátható borokon kötelezően fel kell tüntetni: – az évjárat megjelölését, – és a hétköznapi nyelvben használt következő elnevezések egyikét: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

A követelmény/eltérés címe

A cukortartalom feltüntetése

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Vendanges Tardives” és a „Sélection de Grains nobles” kifejezéssel ellátott borok kivételével az e termékleírás alapján az 51 „Alsace Grand Cru – [helymegnevezés]” ellenőrzött eredetmegjelölés egyikére számot tartó és az adott megjelöléssel kiszerelt fehérborok nem kínálhatók a vásárlóközönségnek, nem adhatók fel, nem értékesíthetők vagy árusíthatók anélkül, hogy a hirdetésekben, a tájékoztató anyagokban, a címkéken, a számlákon és a különféle tárolóedényeken jól látható karakterekkel fel lenne tüntetve az uniós szabályozásban meghatározott cukortartalom.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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