C/2026/4453

20.8.2026

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/2026/4453)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Alsace grand cru Altenberg de Bergheim”

Referensnummer: PDO-FR-A0915-AM03 – 26.5.2026

1. **Produktens namn**

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

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

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire – Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministeriet för jordbruk, jordbruksbaserade livsmedel och livsmedelssuveränitet – generaldirektoratet för företags ekonomi- och miljöprestanda)

6. **Klassificering som standardändring**

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

Ändringsansökan 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 anser 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**

Rubrik

Produkttyper

Beskrivning

I kapitel I avsnitt III i produktspecifikationen har texten ändrats för att ange att beteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg”, efter granskning av ansökan om erkännande av stilla röda viner på nationell nivå för denna ursprungsbeteckning, inte längre är förbehållen enbart stilla vita viner.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Geografiskt område

Beskrivning

I kapitel I avsnitt IV.1 i produktspecifikationen har hänvisningen till den officiella regionindelningen uppdaterats till 2025. Ändringen påverkar inte det geografiska områdets gränser.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Avgränsat odlingsområde

Beskrivning

I kapitel I avsnitt IV.2 i produktspecifikationen har datumet den 25 juni 2024 lagts till.

I det avgränsade odlingsområdet definieras de jordbrukslotter som lämpar sig för odling av druvor avsedda för framställning av vin med beteckningen.

Detta område har godkänts av den behöriga nationella kommittén vid *Institut National de l'Origine et de la Qualité*.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Omedelbart närområde

Beskrivning

I kapitel I avsnitt IV.3 i produktspecifikationen har hänvisningen till den officiella regionindelningen uppdaterats till 2025. Denna ändring påverkar inte gränsen för det omedelbara närområdet, men kräver följande uppdateringar av förteckningen över kommuner:

— För departementet Haut-Rhin har namnen på kommunerna ”Herrlisheim” och ”Soultz” ersatts med ”Herrlisheim-près-Colmar” respektive ”Soultz-Haut-Rhin”.

— För departementet Bas-Rhin har

  — kommunen ”Gimbrett-Berstett” blivit kommunen ”Gimbrett (*commune associée*, del av den större kommunen Berstett)”,

  — namnet på kommunen ”Mittelhausen” strukits och namnet på kommunen ”Wingersheim les Quatre Bans” lagts till med en anmärkning att den enda del av denna kommun som omfattas av detta område är den delegerade kommunen Mittelhausen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Planteringstäthet

Beskrivning

I kapitel I avsnitt VI.1 a i produktspecifikationen, när det gäller framställning av rött vin, har orden ”eller ’Alsace grand cru Vorbourg’” lagts till i första stycket efter ”Alsace grand cru Hengst”, efter granskning av ansökan om erkännande av stilla röda viner på nationell nivå för denna beteckning.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bestämmelser om beskärning

Beskrivning

I kapitel I avsnitt VI.1 b i produktspecifikationen, när det gäller framställning av röda viner, anges att vinrankorna ska beskäras med enkel eller dubbel guyot med högst 14 skott per vinstock.

Denna ändring härrör från granskningen av ansökan om erkännande av röda viner under ursprungsbeteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg”.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Druvmognad och lägsta naturliga alkoholhalt uttryckt i volymprocent

Beskrivning

I kapitel I avsnitt VII.2 a i produktspecifikationen har tabellen ändrats för att ta hänsyn till ansökan om erkännande av stilla röda viner som granskats på nationell nivå för beteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg”.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Kortaste lagringstid

Beskrivning

I kapitel I avsnitt IX.2 i produktspecifikationen har den kortaste lagringstiden för vita och röda viner ändrats så att de åtminstone måste lagras till den 1 november året efter skörden.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bestämmelser om förpackning

Beskrivning

Kapitel I avsnitt IX.3 a i produktspecifikationen har ersatts med följande bestämmelser:

”a) Viner med de skyddade ursprungsbeteckningar som denna produktspecifikation avser ska buteljeras i flûteflaskor (rhenvinsflaskor) enligt EU-lagstiftning och dekret nr 55-673 av den 20 maj 1955, förordningen av den 13 maj 1959 och dekretet av den 19 mars 1963, eller i flaskor med följande egenskaper:

Kärl på 300 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 4,3 och 5,0.

— Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,4 och 3,1.

Kärl på 150 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 4,8 och 5,2.

— Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,1 och 3,1.

Kärl på 100 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 3,6 och 5,0.

— Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,1 och 3,1.

Kärl på 75 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 3,8 och 5,1.

— Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,8 och 5,0.

Kärl på 50 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 4,3 och 5,1.

— Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,5 och 4,2.

Kärl på 37,5 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 4,3 och 5,1.

— Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,5 och 5,2.

Kärl mindre än 37,5 cl: Flaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 3,3 och 4,4.

— Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,6 och 3,0.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Datum för utsläppande på marknaden för konsumenter

Beskrivning

I kapitel I avsnitt IX.5 a anges att de vita och röda vinerna efter lagring inte får saluföras till konsumenterna förrän tidigast den 1 november året efter skörden, i linje med ändringen av lagringstiden.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Samband med det geografiska området

Beskrivning

Efter erkännandet av stilla röda viner för beteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg” har avsnitten om de mänskliga faktorer som bidrar till sambandet med det geografiska området, produkternas kvalitet och egenskaper samt orsakssambandet för denna beteckning kompletterats.

För beteckningarna ”Alsace grand cru Hengst” och ”Alsace grand cru Kirchberg de Barr” har den kortaste lagringstiden för de röda vinerna förlängts från 10 till 11 månader.

I kapitel I avsnitt X.1 b femte stycket i produktspecifikationen har, för var och en av de 51 skyddade ursprungsbeteckningarna ”Alsace grand cru”, orden ”krävs för” ersatts med ”används traditionellt för” för att återspegla ändringar som rör förpackningen (tillåtna flasktyper).

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Övergångsbestämmelser

Beskrivning

Kapitel I avsnitt XI.2 har ändrats på följande sätt:

— Sista stycket har ersatts med följande bestämmelser:

”När det gäller bestämmelserna om beskärning har vinodlarna fortfarande rätt att använda den skyddade ursprungsbeteckningen för skörd från befintliga vinstockar fram till dess att de röjs, eller senast fram till och med skörden 2033.

När det gäller bestämmelserna om planteringstäthet och uppbindning har vinodlarna fortfarande rätt att använda den skyddade ursprungsbeteckningen för skörd från befintliga vinstockar fram till dess att de röjs.”

— Följande bestämmelser har lagts till:

”För de berörda jordbrukslotterna måste den volym som får omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen fastställas på grundval av den avkastning som anges i avsnitt VIII.1 i denna produktspecifikation, multiplicerad med koefficienten 0,8.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Kontrollorgan

Beskrivning

Kapitel III avsnitt II i produktspecifikationen har ändrats för att hänvisa till kontrollorganet och för att följa de nya skrivreglerna för detta avsnitt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Alsace grand cru Altenberg de Bergheim”

Referensnummer: PDO-FR-A0915-AM03 – 26.5.2026

1. **Namn**

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa viner har mycket intensiva färger och gyllengula färgtoner kan uppnås.

Doft

Vinerna är mycket aromatiska.

Vinerna inom Altenberg de Bergheim påverkas kraftigt av terroiren eftersom de framställs av väderkänsliga druvor med tunt skal som uppnått hög fysiologisk mognad: musten berikas aldrig.

Endruvsviner av riesling odlas skilt för sig och har ibland en doft av petroleum.

Smak

Som utmärkta exempel på vita viner lämpade för lagring kännetecknas de av en tydlig friskhet som har sin grund i en kraftig vinsyra i kombination med en god druvmognad.

Vinerna har mycket substans och är mycket komplexa. De har lång eftersmak och blir mer komplexa med tiden.

Dessa viner utvecklas med tiden, de har en mycket hög lagringspotential och är som bäst efter 15–20 år.

När vinerna nått sin topp är de mycket kraftiga, diskreta i början, fylliga i munnen med en fruktig, vaniljaktig och mjuk syra. Vinerna kännetecknas ofta av ädelröta men är ändå mycket smakfulla.

Man skiljer mellan

— aromatiska, feta, fruktiga, fylliga och komplexa viner som framställs av tillåtna druvsorter som planteras skilt för sig eller tillsammans med andra druvsorter; dessa viner är tekniskt sett aldrig torra,

— endruvsviner av riesling som odlas skilt för sig och som ger torra, mineraliska och djupa viner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den lägsta naturliga alkoholhalten är 14 volymprocent för gewurztraminer Rs och pinot gris G, 12 volymprocent för riesling och 14 volymprocent för blandviner. Dessa viner får inte berikas.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Beteckning kompletterad med ”vendanges tardives”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa viner har mycket intensiva färger och bärnstensgula färgtoner kan uppnås.

Doft

Vinerna med uttrycket ”vendanges tardives” har ofta mycket exotiska aromer av kanderad frukt.

Smak

Vinerna har en frisk eftersmak. De är mycket koncentrerade, med en smak som dröjer sig kvar.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den lägsta naturliga alkoholhalten är 16 volymprocent för gewurztraminer Rs och pinot gris G samt 14,5 volymprocent för riesling B.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Beteckning kompletterad med ”sélection de grains nobles”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Dessa viner har mycket intensiva färger och bärnstensgula färgtoner kan uppnås.

Doft

Vinerna har ofta aromer av kanderad frukt.

Smak

Vinerna med uttrycket ”sélection de grains nobles” är mycket koncentrerade och kraftiga.

De är mycket koncentrerade, med en smak som dröjer sig kvar.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den lägsta naturliga alkoholhalten är 18,2 volymprocent för gewurztraminer Rs och pinot gris G samt 16,4 volymprocent för riesling B.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Odlingsmetoder: planteringstäthet

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Planteringstätheten ska vara minst 5 500 stockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte vara mer än 2 meter. Avståndet mellan vinstockar i samma rad ska vara minst 0,75 meter och högst 1,50 meter. Från och med den 25 oktober 2011 får röjning av vinstockar på jordbrukslotter inte leda till att avståndet mellan raderna är mer än 3 meter.

Vinframställningsmetod

Odlingsmetoder: Bestämmelser om beskärning

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Vinrankorna beskärs med enkel eller dubbel guyot, med högst 18 skott per vinstock.

Vinframställningsmetod

Skörd

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Vinerna framställs av handskördade druvor.

Vinframställningsmetod

Höjning av den lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Dessa viner får inte berikas. Viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles” får inte berikas.

Vinframställningsmetod

Oenologiska metoder och fysikalisk behandling

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

— All användning av ekspån är förbjuden.

— Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Alsace grand cru Altenberg de Bergheim” får inte berikas.

Vinframställningsmetod

Lagring av vin

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Vinerna ska åtminstone lagras fram till den 1 november året efter skörden. Viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles” ska åtminstone lagras fram till den 1 juni andra året efter skörden.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gräns för skördeuttag – Beteckning eventuellt kompletterad med ”vendanges tardives”

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	60
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gräns för skördeuttag – Beteckning kompletterad med ”sélection de grains nobles”

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	48
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Gewurztraminer Rs

— Pinot gris G

— Riesling B

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Skörd av druvor samt framställning, beredning och lagring av vinet ska äga rum i följande kommuner, enligt 2025 års officiella regionindelning:

— Departementet Haut-Rhin:

Kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Zellenberg.

Delar av följande kommuner: Kaysersberg Vignoble, endast de delegerade kommunerna Kientzheim och Sigolsheim.

— Departementet Bas-Rhin:

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

En karta över det avgränsade geografiska området har lämnats in till kommunhuset i de kommuner vars områden delvis omfattas.

Kartor över det geografiska området finns på webbplatsen för *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (INAO).

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

I Alsace är klimatet gynnsamt för vinodling, och områdena för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Alsace grand cru Altenberg de Bergheim” hör till de bästa i detta mycket stora område. Vinodlingarna ligger inbäddade i ett pittoreskt landskap och ger mycket uttrycksfulla viner med tydlig karaktär och en egen personlighet. Söderläget, sluttningen, de geologiska förhållandena, särskilt den kalkhaltiga, mycket spruckna alven, de kraftiga ytliga ler- och kalkjordarna, det varma klimatet och en jämn nederbörd gör att vinrankorna kan växa regelbundet med en god växtkraft och producera viner av mycket god kvalitet. Druvorna skördas sent och uppvisar en hög mognad. På grund av de utmärkta klimatförhållandena på senhösten får druvorna ofta torka på vinstocken och utveckla ädelröta som gör det möjligt att framställa viner från övermogna druvor. Den lagring som föreskrivs i produktspecifikationen gör att vinerna blir bättre med tiden. Genom att anta stränga bestämmelser för framställningen, som att en stor del av bladverket bör bevaras och druvorna skördas för hand, kan de alsassiska vinodlarna bevara de utpräglade egenskaperna hos viner som är kända för sin komplexitet och lagringspotential. De här vinerna utgör regionens toppsegment. ”Altenberg de Bergheim” hör till de mest uppskattade viner som framställs i Alsace.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Omedelbart närområde

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget:

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för vinframställning, vinberedning och lagring, omfattar följande kommuner, enligt 2025 års officiella regionindelning:

— Departementet Haut-Rhin:

Kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Zimmerbach.

Delar av följande kommuner: Kaysersberg Vignoble, endast den delegerade kommunen Kaysersberg.

— Departementet Bas-Rhin:

Kommuner som omfattas i sin helhet: 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 (*commune associée*, knuten till 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 och Zellwiller.

Delar av följande kommuner: Wingersheim les Quatre Bans, endast den delegerade kommunen Mittelhausen.

Rubrik för kravet/undantaget

Förpackning i området

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget:

Sedan lagen av den 5 juli 1972 måste vinet buteljeras inom departementen Bas-Rhin och Haut-Rhin i flûteflaskor (rhenvinsflaskor) enligt dekret nr 55-673 av den 20 maj 1955, förordningen av den 13 maj 1959 och dekretet av den 19 mars 1963, eller i flaskor med följande egenskaper:

Kärl på 300 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— ·Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 4,3 och 5,0.

— ·Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,4 och 3,1.

Kärl på 150 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— ·Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 4,8 och 5,2.

— ·Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,1 och 3,1.

Kärl på 100 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— ·Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 3,6 och 5,0.

— ·Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,1 och 3,1.

Kärl på 75 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— ·Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 3,8 och 5,1.

— ·Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,8 och 5,0.

Kärl på 50 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— ·Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 4,3 och 5,1.

— ·Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,5 och 4,2.

Kärl på 37,5 cl: Glasflaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— ·Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 4,3 och 5,1.

— ·Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,5 och 5,2.

Kärl mindre än 37,5 cl: Flaska med cylindrisk rak kropp och långsmal hals och följande proportioner:

— ·Förhållande mellan total höjd och basens diameter mellan 3,3 och 4,4.

— ·Förhållande mellan total höjd och den cylindriska delens höjd mellan 2,6 och 3,0.

Rubrik för kravet/undantaget

Årgång

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Årgången och namnet på beteckningen måste anges på skörde- och lagerdeklarationer, följedokument, etiketter och fakturor samt i annonser och broschyrer.

Rubrik för kravet/undantaget

Vedertagen benämning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan kompletteras med en vedertagen benämning för druvsorter, förutsatt att vinerna enbart framställs av druvsorter som omfattas av benämningen. Det är förbjudet att ange två eller fler vedertagna benämningar på en och samma etikett. De vedertagna benämningarna är följande: gewürztraminer, pinot gris, riesling.

Rubrik för kravet/undantaget

De traditionella uttrycken ”vendanges tardives” och ”sélection de grains nobles”

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

För viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles” måste även följande anges: årgång och en av de vanliga formerna av den vedertagna benämningen på druvsorten.

Rubrik för kravet/undantaget

Uppgift om sockerhalten

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Vita viner för vilka en av de 51 skyddade ursprungsbeteckningarna ”Alsace Grand Cru – plats” enligt denna produktspecifikation tas i bruk (med undantag för ”vendanges tardives” och ”sélection de grains nobles”) och 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 tydligt anger sockerhalten enligt EU-lagstiftningen.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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