C/2026/4522

24.8.2026

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

(C/2026/4522)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Alsace grand cru Kirchberg de Barr”

EU-viitenumero: PDO-FR-A0343-AM03 – 29.5.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Alsace grand cru Kirchberg de Barr”

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

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.

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.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Alsace grand cru Kirchberg de Barr”

EU-viitenumero: PDO-FR-A0343-AM03 – 29.5.2026

1. **Nimi/nimet**

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

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

Valkoviini

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. Niihin kehittyy moninaisempia vivahteita sekä mineraalisuuteen, hienostuneisuuteen ja viipyilevyyteen perustuvaa harmoniaa.

Viinit jaotellaan kahteen tyyppiin: kuivat mineraaliset viinit ja 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

Luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on Gewürztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta vähintään 12,5 % ja muiden lajikkeiden osalta vähintään 11 %.

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

Rypäletuote

Nimitys, jota täydennetään merkinnällä ”Vendanges Tardives”, valkoviini

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 merkinnällä ”Sélection de grains nobles”, valkoviini

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.

Rypäletuote

Punaviini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinit ovat väriltään syvän tummanpunaisia.

Tuoksu

Viinien monivivahteisessa tuoksussa on mustia marjoja ja mausteita.

Maku

Viinit ovat laajakirjoisen hapokkaita, suutuntumaltaan runsaita mutta myös hienostuneita.

Lopputuntuma on pitkä ja suolainen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

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

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Pinot Noir N -lajikkeesta valmistettujen viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia.

Viinit läpikäyvät malolaktisen käymisen. Niiden omenahappopitoisuus on pakkausvaiheessa enintään 0,4 grammaa litraa kohden.

Viinien käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 2 grammaa litraa kohden.

☑ 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

Istutustiheys

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

Valkoviinien osalta viiniköynnösten vähimmäisistutustiheys on 4 500 köynnöstä hehtaaria kohden. Punaviinien osalta viiniköynnösten vähimmäisistutustiheys on 5 000 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

Leikkaussäännöt

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

Valkoviinien osalta viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 18 silmua. Punaviinien osalta viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 14 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 valkoviineissä lisätä enintään Gewürztraminer B- ja Pinot Gris G -rypälelajikkeista valmistettujen viinien osalta enintään 0,5 ja muista rypälelajikkeista valmistettujen viinien osalta enintään 1,5 tilavuusprosenttia. Jos valkoviiniin saa lisätä ilmaisun ”Vendanges tardives” tai ”Sélection de grains nobles”, sitä ei saa väkevöidä. Punaviinejä ei väkevöidä koskaan.

Viininvalmistusmenetelmät

Valmistus

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Valmistukseen sovellettava rajoitus

Kuvaus

Puunpalasten käyttö on kielletty.

Viininvalmistusmenetelmät

Viinien kypsyttäminen

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Valko- ja punaviinejä 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, jota täydennetään merkinnällä ”Vendanges tardives”, valkoviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	60
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Nimitys, jota täydennetään merkinnällä ”Sélection de grains nobles”, valkoviini

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	48
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaviini

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

— Pinot Noir N

— 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 ilmasto-olot, ja suojatun alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Kirchberg de Barr” viinitarhojen sijainti on yksi parhaista. Maalauksellisissa alsacelaismaisemissa sijaitsevissa viinitarhoissa kehittyy persoonallisia viinejä, jotka ovat voimakaspiirteisiä ja ainutlaatuisia. Koska tuotantolohkot ovat suojassa pohjoistuulilta ja maaperä lämpiää nopeasti, grand cru -kasvupaikan viinit ovat mineraalisia, suolaisia ja monivivahteisen hapokkaita. Rypäleet poimitaan keskivarhain ja viinit kehittyvät hitaasti ajan mittaan; viinien tuoksu on hienostunut, suutuntuma voimakas, pitkä, raikas ja mineraalinen. 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, Pinot Noir 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 seuraavista yleisesti käytetyistä lajikenimistä: Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris ja Riesling.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Sokeripitoisuuden merkitseminen valkoviineihin

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