Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/3835

10.7.2025

# 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/2025/3835)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

**„Crémant d'Alsace"**

**PDO-FR-A0917-AM02 — 14.5.2025**

1. **Name des Erzeugnisses**

„Crémant d'Alsace"

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (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**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises – Bureau du vin et des autres boissons

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Crémant d'Alsace" 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) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses. 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)**

1. *Geografisches Gebiet*

In Kapitel I Nummer III Ziffer 1 der Produktspezifikation wird ein Absatz eingefügt, um auf das Datum der Anerkennung des geografischen Gebiets durch das Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) hinzuweisen und um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets (amtlicher Gemeindeschlüssel 2019), wie in der Produktspezifikation angegeben, anzuführen.

Es wird folgende Änderung vorgenommen: Das geografische Gebiet wurde von dem INAO im Rahmen der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 31. Mai 2001 und 8. Juni 2016 anerkannt. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2019.

Die kartografischen Unterlagen zu dem geografischen Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

Des Weiteren zieht der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel 2019 eine Aktualisierung der Liste der Gemeinden für das Departement Haut-Rhin nach sich: Streichung der Namen der Gemeinden Kientzheim und Sigolsheim und Hinzufügung des Worts „Vignoble" im Namen der Gemeinde Kaysersberg. Diese Gemeinde umfasst nun die Gebiete der beiden zuvor genannten Gemeinden.

Diese Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

2. *Rebsortenbestand*

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird die Frist für die Einreichung der vom INAO genehmigten kommunalen Rebsortenpläne bei der Gemeindeverwaltung gestrichen. Das angegebene Datum liegt in der Vergangenheit und konnte nicht eingehalten werden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

3. *Schnittregeln*

In Kapitel I Nummer V Ziffer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Vorschrift in Bezug auf die Anzahl der Augen pro $m^2$ gestrichen und nur die Anzahl der Augen pro Stock beibehalten.

Diese Anpassung ermöglicht eine Vereinheitlichung des Wortlauts der Produktspezifikationen für elsässische Ursprungsbezeichnungen und eine Vereinfachung der Kontrollverfahren.

Diese Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

4. *Aufbinderegeln*

In Kapitel I Nummer V Ziffer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird die Vorschrift in Bezug auf die maximale Höhe des Biegedrahts gestrichen und das Verfahren für das Messen der Laubwandhöhe wird geändert.

Mit diesen Änderungen lässt sich während der Vegetationsperiode feststellen, ob die vorgeschriebene Laubwandhöhe eingehalten wird, was zuvor nur möglich war, indem bestimmte Gerüste vorgeschrieben wurden.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

5. *Önologische Verfahren und physikalische Behandlungen*

In Kapitel I Nummer VIII Ziffer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird eine rein redaktionelle Änderung an dem Satz vorgenommen, durch den der maximale Gesamtalkoholgehalt nach der Anreicherung festgelegt wird. Der Wert des Alkoholgehalts bleibt unverändert.

Diese Änderung wirkt sich auf Punkt 4 des Einzigen Dokuments aus.

6. *Gärkellerkapazität*

In Kapitel I Nummer VIII Ziffer 1 Buchstabe d der Produktspezifikation wird der Koeffizient für die Berechnung der Gärkellerkapazität vom 1,3-Fachen auf das 1,2-Fache des Volumens der vorangegangenen Ernte verringert.

Die Wirtschaftsbeteiligten haben festgestellt, dass das Verhältnis zwischen dem Erntevolumen und der Gärkellerkapazität nicht so groß sein muss.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. *Bestimmungen für die Lagerung*

In Kapitel I Nummer VIII Ziffer 4 der Produktspezifikation werden die Merkmale der Lagerorte für in Flaschen abgefüllte Weine präzisiert, indem „spezifisch“ durch „angemessen, abgeschlossen und überdacht“ ersetzt wird.

Durch diese Klarstellung ist die Vorschrift für die Wirtschaftsbeteiligten besser zu verstehen.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

8. *Angaben zur Qualität und zu den Eigenschaften des Erzeugnisses*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 2 der Produktspezifikation wird eine Beschreibung des Aussehens der Weiß- und Roséweine hinzugefügt:

„Die Weißweine haben eine Farbe, die meistens von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb reicht.

Die Roséweine weisen meist eine klare, rosa Farbe von unterschiedlicher Intensität auf.“

Punkt 4 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

9. *Übergangsmaßnahme für die Reberziehungsformen*

In Kapitel I Nummer X Ziffer 1 der Produktspezifikation

— wird die Pflicht zur Einhaltung der maximalen Höhe des Biegedrahts gestrichen, da dieser Parameter aus den Regeln für das Aufbinden in Kapitel I Nummer V Ziffer 1 Buchstabe c gestrichen wurde,

— wird die Vorschrift in Bezug auf die Anzahl der Augen pro $m^2$ gestrichen und nur die Anzahl der Augen pro Stock beibehalten. Diese Anpassung ermöglicht eine Vereinheitlichung des Wortlauts der Produktspezifikationen für elsässische Ursprungsbezeichnungen und eine Vereinfachung der Kontrollverfahren.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

10. *Meldung der Herabstufung*

In Kapitel II Nummer I der Produktspezifikation wird eine Meldepflicht für die „Meldung der Herabstufung“ hinzugefügt.

Durch diese Pflicht ist es möglich, von Herabstufungen Kenntnis zu erhalten, die die Wirtschaftsbeteiligten im Hinblick auf Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung vornehmen.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Crémant d'Alsace

2. **Art der geografischen Angabe:**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um weiße oder rosé Qualitätsschaumweine. Die Weiß- und Roséweine (letztere werden ausschließlich aus der Rebsorte Pinot noir N gewonnen) sind durch eine komplexe Struktur mit natürlich dominierender Säure geprägt, die dem Wein seine Frische und Finesse verleiht. Diese Säure wird von fruchtigen Noten begleitet. Bei der Hefesatzlagerung entstehen reifere aromatische Noten, die häufig von Butter- und Röstbrotnoten begleitet sind. Der Schaum ist feinperlig und leicht. Die Weißweine haben eine Farbe, die meistens von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu Goldgelb reicht. Die Roséweine weisen meist eine klare, rosa Farbe von unterschiedlicher Intensität auf. Die Weine haben nach der Schaumbildung, vor dem Degorgieren und nach Anreicherung, einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13 % vol. Nach dem Degorgieren weisen die Weine einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 4 atm, gemessen bei einer Temperatur von 20 °C, auf.

Die übrigen analytischen Kriterien entsprechen den in den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Werten.

***Allgemeine Analysemerkmale***

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren:**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Erziehungsformen: Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken je Hektar auf. Zwischen den Rebzeilen darf der Abstand nicht mehr als 2,50 m betragen. Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile beträgt 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 Reihen führen.

2. Erziehungsformen: Schnittregeln

Anbauverfahren

Die Reben werden im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 24 Augen verbleiben.

3. Ernte

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben gewonnen.

Die Trauben werden in Behältnissen mit einem Inhalt von höchstens 0,60 $m^3$ transportiert.

Die traditionellen elsässischen Bottiche können für den Transport des Leseguts verwendet werden. Die Füllhöhe in den Bottichen darf nicht mehr als 0,75 m betragen. Bei sämtlichen anderen Arten von Behältnissen darf die Füllhöhe 0,45 m nicht überschreiten.

Die Behältnisse für den Transport des Leseguts werden vor Witterungseinflüssen geschützt.

Der Zeitraum zwischen der Ernte der Trauben und dem Pressen muss so kurz wie möglich sein. Er darf keinesfalls mehr als 24 Stunden betragen.

4. Önologische Verfahren und physikalische Behandlungen

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

5. Annahme und Pressen

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Kelteranlagen entsprechen im Hinblick auf die Traubenannahme, die Weinpresse, die Befüllung der Pressen, die Trennung der Säfte und die Hygiene den vorgegebenen Kriterien.

Bei den Grundweinen, die für die Bereitung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung bestimmt sind, werden aus 150 kg Trauben höchstens 100 l Most gekeltert.

5.2. *Höchsterträge*

1. 96 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet wurde von dem INAO im Rahmen der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 31. Mai 2001 und 8. Juni 2016 anerkannt. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2019. Die kartografischen Unterlagen zu dem geografischen Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung, Weinausbau und Abfüllung der Weine finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden statt:

— Departement Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg Vignoble, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach;

— Departement Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen-lès-Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

Weinherstellung, Weinbereitung, Weinausbau und Abfüllung der Weine können auch auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden durchgeführt werden:

— Departement Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim, Wolfgantzen;

— Departement Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Sélestat, Strasbourg.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Auxerrois B

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die klimatische Lage des Weinbaugebiets, die sich durch einen Wechsel von warmen Tagen und kühlen Nächten während der gesamten Reifezeit der Trauben auszeichnet, sorgt in Verbindung mit einer hohen Laubwand für eine gute Traubenreife (Zucker und Weinsäure). Die durchschnittliche Höhenlage des Weinbaugebiets (zwischen 200 m und 400 m), die der optimalen Wärmezone entspricht, führt zu einer qualitativen Ausgewogenheit der natürlichen Säure.

Die geringen Niederschläge am Ende des Sommers und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Reifung ermöglichen einen anhaltend sehr guten Gesundheitszustand der Trauben, was für die Pressqualität unerlässlich ist und die Bildung eines feinperligen Schaums begünstigt.

Die Traubenernte erfolgt bei optimaler Reife und sorgt so für ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis, das für eine garantierte Frische, eine gute Schaumbildung und eine gute Lagerfähigkeit erforderlich ist.

Die Vielfalt der Weinbaulagen mit ihren sehr unterschiedlichen geologischen und pedologischen Gegebenheiten bot den Erzeugern die Möglichkeit, herauszufinden, unter welchen Bedingungen die Merkmale jeder der sechs Rebsorten am besten zum Ausdruck kommen, wobei Frische und Säure in Verbindung mit fruchtigen Noten den höchsten Stellenwert einnehmen. Dank ihrer durch die getrennte Weinbereitung der Rebsorten gesammelten Erfahrungen stellen die Winzer Verschnitte zusammen, deren Zusammensetzung ihr großes Können belegt, wobei durch die Wahl der Rebsorten und Jahrgänge bei den Weinen die konstante Ausgewogenheit der Säure gewährleistet wird.

Da ab der Ernte auf die Unversehrtheit der Trauben geachtet wird, und dank der durch die Produktspezifikation geregelten Vorschriften für das Pressen, ist sichergestellt, dass die Säfte klar sind, was für die Qualität der Schaumbildung unerlässlich ist. Der Ausbau auf der Hefe, der oftmals deutlich länger als neun Monate dauert und bei dem sich Tertiäraromen entwickeln, erhöht die Komplexität der Weine.

Bereits in den 1980er-Jahren wurde „Crémant d'Alsace“ von den elsässischen Verbrauchern als Wein für Feierlichkeiten betrachtet und bei offiziellen Festen angeboten. Die erzeugte Menge steigt von Jahr zu Jahr kontinuierlich und macht 25 % der im Elsass erzeugten kontrollierten Ursprungsbezeichnungen aus. Im Rahmen des berühmten nationalen „Crémant“-Wettbewerbs wird jedes Jahr insbesondere die Qualität der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Crémant d'Alsace“ ausgezeichnet.

Bei den Wettbewerben „Effervescents du monde“ gehört „Crémant d'Alsace“ regelmäßig zu den Spitzenreitern. Die Vermarktung der Weine außerhalb der nationalen Grenzen, die sich zunächst auf Deutschland konzentrierte, weitet sich zunehmend auf alle nordeuropäischen Länder aus und macht einen Anteil von 20 % aus.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung wird auf dem Teil des Korkens, der im Flaschenhals steckt, angebracht.

Abfüllung innerhalb des geografischen Gebiets

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

a) Alle Verarbeitungsschritte von der Ernte der Trauben bis zum Degorgieren erfolgen in dem geografischen Gebiet.

b) Das Abfüllen der Weine erfolgt in dem geografischen Gebiet, da die Weinbereitung mittels einer zweiten Gärung in der Flasche erfolgt.

c) Die Tirage in die Glasflaschen, in denen die Schaumbildung stattfindet, erfolgt ab dem 1. Dezember nach der Ernte.

d) Die Weine dürfen nach einem Ausbau von mindestens 12 Monaten ab dem Datum der Tirage an die Verbraucher abgegeben werden.

**Link zur Produktspezifikation**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cb72e749-4cca-49c5-84d3-970ecf823077