Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2022/C 386/10)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Alsace grand cru Moenchberg"

PDO-FR-A0383-AM02

Datum der Mitteilung: 20.7.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Zusätzliche Angaben

In Kapitel I Abschnitt II Nummer 1 der Produktspezifikation werden die folgenden gebräuchlichen Namen hinzugefügt: „Sylvaner" und „Pinot noir" (Spätburgunder) und entsprechend die folgenden Rebsorten: „Sylvaner B" und „Pinot noir N".

Der gebräuchliche Name „Sylvaner" wird hinzugefügt, um ein Versäumnis in der ersten Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren. In dieser ersten Fassung heißt es in Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b, dass die zugelassenen Rebsorten unter ihrem jeweiligen Namen verarbeitet und vermarktet werden können, der entsprechende gebräuchliche Name war jedoch nicht in das Verzeichnis der möglichen Namen aufgenommen worden. Mit einem vor der Genehmigung der ersten Fassung der Produktspezifikation ergangenen nationalen Beschluss wurde die Rebsorte „Sylvaner B" den für die Herstellung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Zotzenberg" zugelassenen Rebsorten unter Berücksichtigung der örtlichen Gepflogenheiten und des Bekanntheitsgrads dieser Weine hinzugefügt.

Der gebräuchliche Name „Pinot noir" wird in die Produktspezifikation aufgenommen, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru" auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde. Dieser Antrag auf Anerkennung eines Rotweins stützt sich auf die Vorgeschichte, den Bekanntheitsgrad und die Merkmale der Weine, die aus Trauben der Rebsorte „Pinot noir N" hergestellt wurden, die auf den für diese Bezeichnungen „Alsace grand cru" abgegrenzten Parzellen erzeugt wurden. Die Rebsorte „Pinot noir N" ist als einzige für diese Rotweine zugelassen.

In Kapitel I Abschnitt II Nummer 1 der Produktspezifikation werden bei „Muskateller", der dem gebräuchlichen Namen „Muscat" entspricht, die Wörter „Gelber" und „Rosen-" in die Namen dieser Rebsorten aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren.

Diese Änderungen ziehen keine Änderungen des Einzigen Dokuments nach sich.

2. Erzeugnisarten

In Kapitel I Abschnitt III der Produktspezifikation wird der Text dahin gehend geändert, dass es sich bei den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen gemäß dieser Produktspezifikation nicht mehr ausschließlich um Bezeichnungen handelt, die stillen Weißweinen vorbehalten sind.

Die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru" für stille Weiß- und Rotweine werden namentlich genannt („Alsace grand cru Hengst", „Alsace grand cru Kirchberg de Barr").

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Geografisches Gebiet**

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 der Produktspezifikation wird ein Absatz eingefügt, um auf die Daten der Validierung des geografischen Gebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss des INAO Bezug zu nehmen und um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets, den amtlichen Gemeindeschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel von 2021 eingefügt wird, muss die Liste der Gemeinden aktualisiert werden. So werden die Gemeinden Kientzheim und Sigolsheim gestrichen, da ihr Gebiet nunmehr der Gemeinde Kaysersberg Vignoble zugeordnet ist.

Es handelt sich hierbei um redaktionelle Änderungen, durch die sich die Abgrenzung des geografischen Gebiets nicht verändert.

Unter Nummer 1 werden außerdem die folgenden Sätze hinzugefügt:

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

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

Diese Änderungen ziehen eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 6 nach sich.

4. **Abgegrenztes Parzellengebiet**

Kapitel I Abschnitt IV Nummer 2 der Produktspezifikation:

— Um ein Versäumnis zu korrigieren, wird im ersten Absatz die Angabe „6. und 7. September 2006" hinzugefügt, die dem Datum der Genehmigung des Parzellengebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss entspricht.

— Im zweiten Absatz wird der Wortlaut geändert, um den Änderungen der Gemeindenamen gemäß Abschnitt IV Nummer 1 Rechnung zu tragen.

— Die Spalte „Gemeinden" in der Tabelle wird zur Angleichung an die in Abschnitt IV Nummer 1 genannten Gemeindenamen aktualisiert.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

5. **Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft**

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 der Produktspezifikation wird ein Absatz geändert, um den Referenzrahmen für die Festlegung des Gebiets, den amtlichen Gemeindeschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel von 2021 eingefügt wird, muss die Liste der Gemeinden aktualisiert werden, darunter die Streichung des Namens der Gemeinde Kaysersberg und die Hinzufügung des Namens der Gemeinde Kaysersberg Vignoble mit der Information, dass diese Gemeinde teilweise in Form des Gebiets der Teilgemeinde Kaysersberg erhalten bleibt.

Es handelt sich hierbei um redaktionelle Änderungen, durch die sich die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft nicht verändert.

Diese Änderungen ziehen eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 9 nach sich.

6. **Rebsortenbestand**

In Kapitel I Abschnitt V Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation werden die Wortgruppen „ – für Weißweine" und „– für Rotweine (der Rebsorte Pinot noir N)" hinzugefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru" auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde. Die Rebsorte „Pinot noir N" ist als einzige für diese Rotweine zugelassen. Außerdem handelt es sich hierbei um die einzige Rebsorte, die für die Herstellung von Rotwein unter der Ursprungsbezeichnung „Alsace" zugelassen ist.

In Abschnitt V Nummer 1 Buchstaben a, b und e sowie Nummer 2 Buchstabe b werden die Worte „Gelber" und „Rosen-" in die Namen der Rebsorten „Muskateller" aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. **Pflanzdichte**

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation werden die Wortgruppen „Zur Herstellung von Weißwein“ und „Zur Herstellung von Rotwein“ hinzugefügt, um bei der Mindestpflanzdichte zwischen den Farben der Weine zu unterscheiden. Diese Pflanzdichten werden nun auch für die Bezeichnungen angegeben, unter denen Rotweine erzeugt werden können.

Diese Ergänzungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation wird das tatsächliche Datum, ab dem die Pflanzdichte durch Rodung angepasst werden kann, präzisiert. Die Angabe „25. Oktober 2011“ ersetzt nun den Wortlaut „zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Produktspezifikation“.

Diese Änderung zieht eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 5 nach sich.

8. **Schnittregeln**

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird bei Weißweinen die Regel der Anzahl der Augen je Quadratmeter Bodenoberfläche, die je nach Rebsorte unterschiedlich war, zugunsten einer einheitlichen Regel von 18 Augen pro Stock gestrichen.

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

Nummer 5 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

Die Formulierung „Für Weißweine“ wird hinzugefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde.

Für Rotweine wird eine Schnittregel hinzugefügt; die Höchstzahl pro Stock beträgt 14 Augen. Dies liegt unter dem für die Herstellung von Weißweinen zugelassenen Wert. Diese Regel entspricht den Erträgen und ermöglicht die Erzeugung von Qualitätstrauben.

Diese letztgenannten Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

9. **Regeln für die Spaliererziehung und die Laubwandhöhe**

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird die maximale Höhe des Biegedrahts gestrichen und die Art und Weise, wie die Höhe des aufgebundenen Laubwerks gemessen 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.

10. **Durchschnittlicher Höchstertrag pro Parzelle**

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 1 Buchstabe d der Produktspezifikation wird der Wert des durchschnittlichen Höchstertrags pro Parzelle für Weißweine von 10 000 kg auf 8 500 kg/ha gesenkt, was mit dem Rückgang der Erträge bei diesen Weinen im Einklang steht.

Für Rotweine wird ein Wert festgesetzt, der unter dem Wert für Weißweine liegt und mit den Erträgen für diese Weine im Einklang steht.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

11. **Reife der Trauben und natürlicher Mindestalkoholgehalt**

In Kapitel I Abschnitt VII Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation wird die Tabelle geändert, um dem Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine Rechnung zu tragen, der auf nationaler Ebene für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ geprüft wurde.

Für diese Bezeichnungen „Alsace grand cru“ für Rotweine werden der Mindestzuckergehalt der Trauben bei der Ernte und ihr natürlicher Mindestalkoholgehalt festgelegt.

Durch diese Angaben wird das Einzige Dokument nicht geändert.

Bei Weißweinen werden die Mindestwerte für den Zuckergehalt der Trauben um 2 oder 3 g je Liter Most erhöht, um den gleichen Abstand von 1 % vol zu den Werten des jeweiligen natürlichen Mindestalkoholgehalts wie in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation einzuhalten. Die Schutz- und Verwaltungsvereinigung hat entschieden, für die Berechnung der Umwandlung von Gramm Zucker in Alkohol bei Weißweinen den Wert von 17 g Zucker für 1 % vol zugrunde zu legen; in der ursprünglichen Fassung der Produktspezifikation lag der Wert bei 16,83 g. Dieser Wert von 17 g wurde vom zuständigen nationalen Ausschuss des INAO bei der Erstellung der ersten Fassung der Produktspezifikation empfohlen.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

12. **Erträge**

In Kapitel I Abschnitt VIII Nummern 1 und 2 der Produktspezifikation werden die Erträge und die Höchsterträge gesenkt, was eine bessere Qualitätskontrolle bei Weißweinen und Weißweinen mit der Angabe „Vendanges tardives“ (Spätlese) im Einklang mit der hierarchischen Gestaltung der Bezeichnungen der Region Elsass ermöglicht.

In Nummer 5 des Einzigen Dokuments werden die Höchsterträge geändert.

Für Weine ohne Angabe wird „Weißweine“ eingefügt, da für bestimmte Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru“ auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde.

Der Ertrag und der Höchstertrag für Rotweine werden im Einklang mit der hierarchischen Gestaltung der Bezeichnungen der Region Elsass festgelegt, also mit niedrigeren Werten für diese Qualitätsweinbezeichnungen.

Diese letztgenannten Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

13. **Malolaktische Gärung, Gehalt an vergärbaren Zuckern bei Rotweinen**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die malolaktische Gärung bei Rotweinen abgeschlossen sein muss.

Um die Überwachung dieser Bestimmung zu gewährleisten, wird festgelegt, dass der Apfelsäuregehalt bei der Verpackung höchstens 0,4 g/l betragen darf.

In Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe d wird für Rotweine ein Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) nach der Gärung von höchstens 2 g/l festgesetzt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

14. **Verbot der Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts bei Rotweinen**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe e der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die Rotweine in keiner Weise angereichert werden dürfen. Diese Beschränkung bei der Weinbereitung steht im Einklang mit der Abgrenzung der Parzellen für die Traubenerzeugung, der Mindestpflanzdichte, den Schnittregeln und den niedrigen Ertragswerten.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

15. **Gärkellerkapazität**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 1 Buchstabe g der Produktspezifikation wird der Koeffizient für die Berechnung der Gärkellerkapazität herabgesetzt.

Das Verhältnis zwischen der vorangegangenen Erntemenge und der Gärkellerkapazität muss nicht so groß sein.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

16. **Zeitpunkt des Ausbaus und der Abgabe an den Verbraucher für Rotweine**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 2 der Produktspezifikation wird für Rotweine eine Mindestausbaudauer bis zum 1. Oktober des Jahres festgesetzt, das auf das Erntejahr folgt. Für Weine, die aus Trauben der Rebsorte „Pinot noir N" aus diesen Gebieten gewonnen werden, ist eine Mindestdauer erforderlich, damit sich ihre Eigenschaften angemessen herausbilden.

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe a heißt es, dass Rotweine am Ende der Ausbaudauer erst ab dem 1. Oktober des auf das Erntejahr folgenden Jahres an den Verbraucher abgegeben werden dürfen.

Diese Änderungen ziehen keine Änderung des Einzigen Dokuments nach sich.

17. **Kontrolle der verpackten Chargen**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 3 Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Vorschrift über die Aufbewahrung von Kontrollflaschen für die Kontrolle verpackter Chargen gestrichen.

Dabei handelt es sich um eine Kontrollmaßnahme, die nun in den Kontrollplan aufgenommen wird.

Dieser Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

18. **Lagerung abgefüllter Weine**

In Kapitel I Abschnitt IX Nummer 4 der Produktspezifikation werden die Merkmale der Lagerstätten abgefüllter Weine festgelegt.

Dies ermöglicht es den Wirtschaftsbeteiligten, diese Vorschrift besser zu verstehen, und erleichtert ihre Kontrolle.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

19. **Menschliche Einflüsse, die für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet von Bedeutung sind**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird der Text geändert, um der Anerkennung der stillen Rotweine für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru Hengst" und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr" Rechnung zu tragen:

— Für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hengst" werden folgende Angaben hinzugefügt: Anerkennung für Rotweine im Jahr 2022, nur die Rebsorte „Pinot noir N" ist zulässig, die Pflanzdichte beträgt mindestens 5 500 Stöcke/ha für die Herstellung von Rotwein, sie werden nicht angereichert, es muss eine Mindestausbaudauer von 10 Monaten eingehalten werden.

— Für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Kirchberg de Barr" werden folgende Angaben hinzugefügt: Anerkennung für Rotweine im Jahr 2022, nur die Rebsorte „Pinot noir N" ist zulässig, die Pflanzdichte beträgt mindestens 5 000 Stöcke/ha für die Herstellung von Rotwein, sie werden nicht angereichert, es muss eine Mindestausbaudauer von 10 Monaten eingehalten werden.

In Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b wird die Angabe, dass diese beiden Ursprungsbezeichnungen für weiße Rebsorten anerkannt wurden, gestrichen und werden die Wörter „für Weißweine" hinzugefügt, wenn dies für das Verständnis des Textes erforderlich ist.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

Die Wörter „Gelber" und „Rosen-" werden in die Namen der Rebsorten „Muskateller" aufgenommen, um ein Versäumnis in der vorhergehenden Fassung der Produktspezifikation zu korrigieren. Diese Ergänzungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

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

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 2 der Produktspezifikation wird eine Beschreibung des Erscheinungsbilds der Weißweine hinzugefügt, um sie besser charakterisieren zu können.

In Bezug auf die zwei zuerst beschriebenen Weinarten: „Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb reicht."

In Bezug auf die zwei zuletzt beschriebenen Weinarten: „Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteingelb reicht."

Nummer 4 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

Die Beschreibung der wichtigsten organoleptischen Eigenschaften der Rotweine wird für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru Hengst" und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr" hinzugefügt.

Diese Beschreibungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

21. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 3 der Produktspezifikation werden bei der Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Hengst" die Angaben über den Zusammenhang zwischen dem geografischen Ursprung und den Merkmalen der Weine, die auch für Rotweine dieser Bezeichnung gelten können, durch spezifische Informationen über Rotweine ergänzt.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

22. **Übergangsmaßnahmen**

In Kapitel I Abschnitt XI Nummer 2 der Produktspezifikation wird in Übereinstimmung mit den Änderungen des Kapitels I Abschnitt VI die maximale Höhe des Biegedrahts gestrichen und die Höchstzahl der Augen pro Stock verringert.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

23. **Obligatorische Angabe des Zuckergehalts auf der Kennzeichnung und auf anderen Informationsträgern für Weißweine**

In Kapitel I Abschnitt XII Nummer 2 Buchstabe d der Produktspezifikation wird neuer Text eingefügt, mit dem die derzeit fakultative Angabe des Zuckergehalts gemäß der Verordnung (EU) 2019/33 verbindlich vorgeschrieben wird.

Diese Angabe ermöglicht eine bessere Sichtbarkeit der Weinart für den Verbraucher.

Diese neue Vorschrift gilt nicht für Weine mit den traditionellen Begriffen „Vendanges tardives" und „Sélection de grains nobles" (Trockenbeerenauslese).

Nummer 9 des Einzigen Dokuments wird entsprechend ergänzt.

Der ursprüngliche Buchstabe d wird zum Buchstaben e in Abschnitt XII Nummer 2.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

24. **Vorabmeldung der zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung genutzten Parzellen**

In Kapitel II Abschnitt I Nummer 1 der Produktspezifikation werden die Vorschriften über die Vorabmeldung der zur Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung genutzten Parzellen, die der Wirtschaftsbeteiligte bei der Schutz- und Verwaltungsvereinigung für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru" eingereicht hat, für den Fall präzisiert, dass er seinerseits auf die Herstellung von Weinen mit dieser Bezeichnung verzichtet.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Alsace grand cru Moenchberg

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

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

1.

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind stille Weißweine.

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

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Die Weißweine sind ausgesprochen lagerfähig und zeichnen sich durch eine ausgeprägte Frische aus, die auf einer dominanten Weinsäure in Verbindung mit einer guten Reifheit der Trauben beruht. Der Name der Bezeichnung kann durch gebräuchliche Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich von Rebsorten stammen, die die betreffende Bezeichnung tragen dürfen. Sie weisen große Substanz und Komplexität sowie ein starkes Aroma mit unterschiedlichen Nuancen auf. Sie verweilen lange am Gaumen und werden mit der Zeit komplexer.

Man unterscheidet zwischen trockenen, mineralischen Weinen einerseits und aromatischen, fruchtigen, fülligen, reichhaltigen Weinen andererseits. Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb reicht.

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)	

2. *Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung*

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 16 % vol für „Gewürztraminer Rs“ und „Pinot gris G“ und 14,5 % für die anderen Rebsorten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Weine mit der Angabe „Vendanges tardives“ weisen häufig sehr exotische Aromen kandierter Früchte und einen frischen Abgang auf. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz. Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteingelb reicht.

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)	

3. *Durch „Sélection de grains nobles" ergänzte Bezeichnung*

KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt der Weine beträgt 18,2 % vol für „Gewürztraminer Rs" und „Pinot gris G" und 16,4 % für die anderen Rebsorten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Bei Weinen mit der Angabe „Sélection de grains nobles" handelt es sich um stärker konzentrierte, starke Weine oftmals mit Aromen von Fruchtgelee. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz. Diese Weine weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteingelb reicht.

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 4 500 Rebstöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2 m betragen.

Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile liegt zwischen mindestens 0,75 m und höchstens 1,50 m.

Ab dem 25. Oktober 2011 darf die Rodung von Rebzeilen innerhalb einer Parzelle nicht zu einem Abstand von mehr als 3 m zwischen den größten Reihen führen.

2. Erziehungsformen: Schnittregeln

Anbauverfahren

Die Reben werden im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 18 Augen verbleiben.

3. Ernte

Anbauverfahren

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt.

4. Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Erhöhung des durchschnittlichen natürlichen Mindestalkoholgehalts darf folgende Werte nicht überschreiten:

0,5 % vol bei Weinen aus den Rebsorten „Gewürztraminer B“ und „Pinot gris G“,

1,5 % vol bei Weinen aus anderen Rebsorten.

Weine, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, dürfen nicht angereichert werden.

5. Weinbereitung

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

6. Weinausbau

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Weinausbau dauert mindestens bis zum 1. Juni des auf das Erntejahr folgenden Jahres.

Der Ausbau von Weinen, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, dauert mindestens bis zum 1. Juni des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres.

5.2. *Höchsterträge*

1. (Nicht) Durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

   60 Hektoliter je Hektar

2. Durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung

   48 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2021:

— Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

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

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

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

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

7. **Keltertraubensorte(n)**

Gewürztraminer Rs

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B (Gelber Muskateller) – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs (Rosenmuskateller) – Muscat, Moscato

Pinot Gris G – Grauburgunder

Riesling B

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

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Moenchberg“ profitieren von den günstigen klimatischen Bedingungen eines der besten Standorte des elsässischen Weinbaugebiets. Das Weinbaugebiet, das eingebettet in die malerische elsässische Landschaft liegt, ermöglicht die Herstellung von ausdrucksstarken Weinen mit ausgeprägtem Charakter und einzigartiger Persönlichkeit.

Die Steinigkeit der Böden verleiht den Weinen eine ausgewogene massige und dichte Säure, Salinität, Länge am Gaumen und Kraft.

Die hervorragenden klimatischen Bedingungen in der Nachsaison, die der Konzentration am Rebstock und der Entwicklung der Edelfäule förderlich sind, ermöglichen die Herstellung von Weinen aus überreifen Trauben.

Der in der Produktspezifikation vorgesehene Ausbau sorgt für eine weitere Verbesserung der Qualität dieser Weine.

Durch die Annahme strenger Produktionsvorschriften wie in Bezug auf die Erhaltung einer großen Blattoberfläche und der Weinlese von Hand bewahren die elsässischen Winzer den ausgeprägten Charakter der aufgrund ihrer Komplexität und ihrer langen Haltbarkeit geschätzten Weine.

Sie stellen das oberste Marktsegment dieser Region dar. Es handelt sich um Weine mit größerer Wertschöpfung als Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace“.

Das Gebiet wird auch in der 1852 veröffentlichten Klassifikation der Gebiete der elsässischen Qualitätsweine der Stoltz-Ampelografie genannt.

Das Buch von Médard Barth „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine“ aus dem Jahr 1958 würdigt bereits dieses heute geschätzte Gebiet.

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

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2021:

— Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

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

— Departement Bas-Rhin: 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-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, 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.

Verpackung im Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine werden in Flaschen des Typs „Rheinwein“ verpackt, die den Bestimmungen des Dekrets Nr. 55-673 vom 20. Mai 1955, des Erlasses vom 13. Mai 1959 und des Dekrets vom 19. März 1963 entsprechen; andere Flaschentypen sind ausgeschlossen.

Seit dem Gesetz vom 5. Juli 1972 müssen die Weine in den Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin in Flaschen des im Dekret von 1955 beschriebenen Typs „Rheinwein“ abgefüllt werden.

Angabe des Jahrgangs

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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

Gebräuchlicher Name

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch einen der gebräuchlichen Namen ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich von Rebsorten stammen, die die betreffende Bezeichnung tragen dürfen.

Die Verwendung von zwei oder mehr gebräuchlichen Namen auf demselben Etikett ist verboten.

Die gebräuchlichen Namen sind Folgende:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot Gris,

Riesling.

Traditionelle Begriffe „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Weine, die für die Angabe „Vendanges tardives“ oder „Sélection de grains nobles“ in Betracht kommen, müssen mit folgenden Angaben versehen sein:

— Jahrgang und

— einer der gebräuchlichen Namen.

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa