

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 370



Ausgabe  
in deutscher Sprache

65. Jahrgang

Mitteilungen und Bekanntmachungen 28. September 2022

## Inhalt

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2022/C 370/01 | Euro-Wechselkurs — 27. September 2022 ..... | 1 |
|---------------|---|---|

### V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### Europäische Kommission

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2022/C 370/02 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10883 — BLACKSTONE / RIVEAN / ESDEC SOLAR GROUP) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....      | 2 |
| 2022/C 370/03 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> ..... | 4 |
| 2022/C 370/04 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.10852 — 3D SYSTEMS / DUSSUR / JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....                     | 6 |

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### Europäische Kommission

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2022/C 370/05 | 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 ..... | 8  |
| 2022/C 370/06 | 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 ..... | 21 |

DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2022/C 370/07 | 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 .....                   | 33 |
| 2022/C 370/08 | Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ..... | 45 |

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>****27. September 2022**

(2022/C 370/01)

**1 Euro =**

| Währung |                      | Kurs    | Währung |                            | Kurs      |
|---------|----------------------|---------|---------|----------------------------|-----------|
| USD     | US-Dollar            | 0,9644  | CAD     | Kanadischer Dollar         | 1,3196    |
| JPY     | Japanischer Yen      | 139,28  | HKD     | Hongkong-Dollar            | 7,5704    |
| DKK     | Dänische Krone       | 7,4366  | NZD     | Neuseeländischer Dollar    | 1,6921    |
| GBP     | Pfund Sterling       | 0,89275 | SGD     | Singapur-Dollar            | 1,3838    |
| SEK     | Schwedische Krone    | 10,8533 | KRW     | Südkoreanischer Won        | 1 370,06  |
| CHF     | Schweizer Franken    | 0,9503  | ZAR     | Südafrikanischer Rand      | 17,2361   |
| ISK     | Isländische Krone    | 139,30  | CNY     | Chinesischer Renminbi Yuan | 6,9156    |
| NOK     | Norwegische Krone    | 10,3473 | HRK     | Kroatische Kuna            | 7,5280    |
| BGN     | Bulgarischer Lew     | 1,9558  | IDR     | Indonesische Rupiah        | 14 604,52 |
| CZK     | Tschechische Krone   | 24,661  | MYR     | Malaysischer Ringgit       | 4,4466    |
| HUF     | Ungarischer Forint   | 406,65  | PHP     | Philippinischer Peso       | 56,933    |
| PLN     | Polnischer Zloty     | 4,7640  | RUB     | Russischer Rubel           |           |
| RON     | Rumänischer Leu      | 4,9444  | THB     | Thailändischer Baht        | 36,565    |
| TRY     | Türkische Lira       | 17,8240 | BRL     | Brasilianischer Real       | 5,1235    |
| AUD     | Australischer Dollar | 1,4859  | MXN     | Mexikanischer Peso         | 19,5832   |
|         |                      |         | INR     | Indische Rupie             | 78,5740   |

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

**(Sache M.10883 — BLACKSTONE / RIVEAN / ESDC SOLAR GROUP)**

**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 370/02)

1. Am 15. September 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Blackstone, Inc. („Blackstone“, Vereinigte Staaten von Amerika);
- Rivean Capital B.V. (im Folgenden: Rivean) (Niederlande);
- Esdec Solar Group B.V. (im Folgenden: Esdec) (Niederlande), derzeit unter der alleinigen Kontrolle von Rivean.

Blackstone und Rivean übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Esdec.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Blackstone ist ein weltweit tätiger alternativer Vermögensverwalter mit Sitz in den Vereinigten Staaten.
- Rivean ist ein europäischer Private-Equity-Investor, der hauptsächlich in mittlere Unternehmen investiert, die in verschiedenen Sektoren in Europa tätig sind, insbesondere in den Niederlanden, Belgien, Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz.
- Esdec ist ein Lieferant und Vertreiber professioneller Solarpaneele-Montagesysteme, die hauptsächlich für Wohn- und Geschäftsdächer bestimmt sind und an Großhändler, EPC-Vertreiber oder direkt an Installateure verkauft werden. Esdec steht bisher unter der alleinigen Kontrolle von Rivean.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M. 10883 — BLACKSTONE / RIVEAN / ESDC SOLAR GROUP

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brüssel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 370/03)

1. Am 19. September 2022 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- FEV Consulting GmbH („FEV“, Deutschland), kontrolliert von der FEV Group GmbH („FEV Group“, Deutschland),
- Mitsubishi Corporation („MC“, Japan),
- ein neu gegründetes Unternehmen („Ziel-Gemeinschaftsunternehmen“, Japan).

FEV und MC werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das Ziel-Gemeinschaftsunternehmen übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an dem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- FEV: Managementberatung,
- MC: Handelsgesellschaft, die in einer Vielzahl von Wirtschaftszweigen tätig ist.

3. Das Ziel-Gemeinschaftsunternehmen wird Beratungs- und andere Dienstleistungen für Materialhersteller in Japan erbringen.

4. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

5. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brüssel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.10852 — 3D SYSTEMS / DUSSUR / JV)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2022/C 370/04)

1. Am 20. September 2022 ist aufgrund einer Verweisung nach Artikel 4 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- 3D Systems, Inc. („3DS“, USA), letztlich im Eigentum der 3D Systems Corporation (USA) und der 3D Canada Company (Kanada),
- Saudi Arabian Industrial Investments Company („Dussur“, Königreich Saudi-Arabien), gemeinsam kontrolliert vom saudi-arabischen Staatsfonds Public Investment Fund („PIF“, Saudi-Arabien) und der Saudi Arabian Oil Company („Saudi Aramco“, Königreich Saudi-Arabien)

3DS und Dussur übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über ein neu gegründetes Gemeinschaftsunternehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- 3DS: Muttergesellschaft einer Unternehmensgruppe in den Bereichen Fertigung von Zusatzstoffen und 3D-Druck
- Dussur: Gesellschaft für strategische Beteiligungen in Wirtschaftszweigen mit strategischer Bedeutung für die Entwicklung multitransformationeller Industrien in allen Industriezweigen, u. a. Eigentum, Entwicklung, Bau, Nutzung, Wartung, Verkauf, Kauf, Miete und Leasing von festen und beweglichen materiellen und immateriellen Vermögenswerten

3. Gemeinschaftsunternehmen: 3D-Druckdienstleistungen hauptsächlich im Königreich Saudi-Arabien

4. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

5. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.10852 — 3D SYSTEMS / DUSSUR / JV

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**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 370/05)

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

## MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Alsace grand cru Kirchberg de Barr“****PDO-FR-A0343-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.

Diese Änderung zieht keine Änderungen des Einzigen Dokuments nach sich.

Der gebräuchliche Name „Pinot noir“ wird aufgenommen, da für diese Ursprungsbezeichnung auf nationaler Ebene ein Antrag auf Anerkennung für stille Rotweine geprüft wurde. Dieser Antrag auf Anerkennung der Bezeichnung „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ für einen Rotwein 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 Parzellen erzeugt wurden, die für diese ursprünglich ausschließlich für Weißweine anerkannte Bezeichnung „Alsace grand cru“ abgegrenzt waren.

Die Rebsorte „Pinot noir N“ ist als einzige für diese Rotweine zugelassen.

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

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 Änderung zieht keine Änderungen des Einzigen Dokuments nach sich.

(<sup>1</sup>) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

## 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“ und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“).

Das Einzige Dokument wird an mehreren Stellen geändert, insbesondere in Nummer 4, da die Bezeichnung „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ für stille Rotweine anerkannt wurden.

## 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 Gemeindegemeinschaftsschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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 Parzellegebiet

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 Parzellegebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss entspricht.
- Im zweiten Absatz wird der Wortlaut geändert, um den Änderungen der Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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 Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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 Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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 Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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.

Die Keltertraubensorte „Pinot noir N“ wird in das Einzige Dokument aufgenommen.

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 Änderung wirkt 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.

Der folgende Satz wird hinzugefügt: Die Reben, die für die Erzeugung von Rotweinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ bestimmt sind, weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Rebstöcken pro Hektar auf.

Nummer 5 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

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 der Herstellung von 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.

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.

Nummer 5 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

## 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 die Bezeichnung „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ wird der Mindestzuckergehalt der Trauben bei der Ernte für Pinot noir N auf 207 g je Liter Most und ein natürlicher Mindestalkoholgehalt von 12 % festgesetzt.

Diese letzte Angabe zieht eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 4 nach sich.

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 Änderung wirkt 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.

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.

In Nummer 5 des Einzigen Dokuments werden die Höchsterträge geändert.

#### 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.

Nummer 4 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

#### 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 für die Weinbereitung geltende Einschränkung ist aufgrund der perfekten Reife der Trauben bei der Ernte möglich, die dank der folgenden Faktoren erreicht wird: genaue Abgrenzung der Rebflächen, auf denen die Reben vor kalten Winden aus dem Norden geschützt sind, sehr steinige Böden, die eine gute Entwässerung gewährleisten und sich schnell erwärmen, relativ hohe Pflanzdichte und in die Höhe gerichtetes Aufbinden der Reben zur Erhaltung einer optimalen Blattoberfläche und strenge Schnittregeln, die kontrollierte Erträge ermöglichen.

Nummer 5 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

#### 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 diesem Gebiet gewonnen werden, ist eine Mindestdauer erforderlich, damit sich ihre Eigenschaften angemessen herausbilden.

Nummer 5 des Einzigsten Dokuments wird entsprechend geändert.

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 Änderung zieht keine Änderungen des Einzigsten 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.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

- 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.

Die Nummern 4, 5 und 7 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

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.

In Abschnitt X Nummer 1 Buchstabe b werden die Wörter „Gelber“ und „Rosen-“ 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 Bernstein gelb reicht.“

In Kapitel I Abschnitt X Nummer 2 wird die Beschreibung der wichtigsten organoleptischen Eigenschaften der Rotweine für die Ursprungsbezeichnungen „Alsace grand cru Hengst“ und „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ hinzugefügt.

Für die Bezeichnung „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ wird der Text wie folgt ergänzt:

„Die roten, dunklen und tiefen Weine haben ein komplexes Bouquet von schwarzen Früchten und Gewürzen, eine breite Säure, Volumen, aber auch eine große Finesse. Der lange Abgang weist salzartige Aromen auf. Sie verfügen über eine große Lagerfähigkeit.“

Nummer 4 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

## 21. 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.

## 22. 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 Einzigsten 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.

### 23. **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.

### 24. **Traditionelle Begriffe „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“ sowie gebräuchlicher Name**

Nummer 9 „Zusätzliche Bedingungen“ des Einzigsten Dokuments:

Die Rubrik „Traditionelle Begriffe“ wird geändert, um die für die Begriffe „Vendanges tardives“ und „Sélection de grains nobles“ zugelassenen gebräuchlichen Namen zu präzisieren, da der gebräuchliche Name „Pinot noir“ in die Rubrik „Gebräuchlicher Name“ aufgenommen wird.

#### EINZIGES DOKUMENT

#### 1. **Name(n)**

Alsace grand cru Kirchberg de Barr

#### 2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

#### 3. **Kategorien von Weinbau Erzeugnissen**

1. Wein

#### 4. **Beschreibung des Weins/der weine**

1. Weißwein

#### KURZBESCHREIBUNG

Der natürliche Mindestalkoholgehalt 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. Die Weine sind von großer Länge am Gaumen und werden mit der Zeit komplexer. Sie bilden komplexere Noten heraus und entwickeln eine Harmonie auf der Grundlage einer großen Mineralität, Feinheit und Länge. 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, Weißwein

### 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 weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteinengelb reicht. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz.

| 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, Weißwein

### 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 weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Bernsteinengelb reicht. Sie verfügen über eine bemerkenswerte Konzentration und eine hohe aromatische Persistenz.

| 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)                               |  |

#### 4. Rotwein

##### KURZBESCHREIBUNG

Die Weine aus Pinot noir N weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol auf.

Die malolaktische Gärung ist abgeschlossen. Bei der Verpackung weisen die Weine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 2 g/l auf.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Die roten, dunklen und tiefen Weine haben ein komplexes Bouquet von schwarzen Früchten und Gewürzen, eine breite Säure, Volumen, aber auch eine große Finesse. Der lange Abgang weist salzartige Aromen auf.

##### Allgemeine Analysemerkmale

|   |  |
|---|--|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)                            |  |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)                      |  |
| Mindestgesamtsäure  |  |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) |  |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)                               |  |

#### 5. Weinbereitungsverfahren

##### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

###### 1. Pflanzdichte

###### Anbauverfahren

Bei der Herstellung von Weißweinen weisen die Reben eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Rebstöcken pro Hektar auf.

Bei der Herstellung von Rotweinen weisen die Reben eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 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. Schnittregeln

###### Anbauverfahren

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

Für Rotweine werden die Reben im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt so zurückgeschnitten, dass pro Stock höchstens 14 Augen verbleiben.

### 3. Ernte

#### Anbauverfahren

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt.

### 4. Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts

#### Spezifisches önologisches Verfahren

Für Weißweine darf die Erhöhung des durchschnittlichen natürlichen Mindestalkoholgehalts bei Weinen der Rebsorten „Gewürztraminer B“ und „Pinot gris G“ 0,5 % vol und bei Weinen der anderen Rebsorten 1,5 % vol nicht überschreiten.

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

### 5. Weinbereitung

#### Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

### 6. Weinausbau

#### Spezifisches önologisches Verfahren

Der Ausbau von Weißweinen dauert mindestens bis zum 1. Juni des auf das Erntejahr folgenden Jahres.

Der Ausbau von Rotweinen dauert mindestens bis zum 1. Oktober 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, Weißwein

60 Hektoliter je Hektar

##### 2. Durch „Sélection de grains nobles“ ergänzte Bezeichnung, Weißwein

48 Hektoliter je Hektar

##### 3. Rotwein

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 Gemeindegrenzen des Jahres 2021:

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

Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinden Kintzheim 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

Pinot noir N

Riesling B

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

Die Weine der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ 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.

Das Gebiet ist vor den klimatischen Einflüssen aus dem Norden geschützt und weist sich schnell erwärmende Böden auf, was den Weinen Mineralität und Salinität sowie die Komplexität der Säure verleiht.

Die langsam gereiften Weine sollten relativ früh geöffnet werden; sie entwickeln mit der Zeit ein feines Bouquet, Stärke am Gaumen, Länge, Frische und Mineralität.

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“.

#### 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 Gemeindegrenzen 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, Bourghem, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Efig, 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,

Pinot noir,

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 folgenden gebräuchlichen Namen:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot Gris,

Riesling.

Angabe des Zuckergehalts für Weißweine

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 Produkt Spezifikation**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa)

---

**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 370/06)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Alsace grand cru Froehn“**

**PDO-FR-A0384-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 Einziges 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.

<sup>(1)</sup> 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 Gemeindegemeinschaftsschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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 Parzellegebiet

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 Parzellegebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss entspricht.
- Im zweiten Absatz wird der Wortlaut geändert, um den Änderungen der Gemeindegemeinschaftsnamen gemäß Abschnitt IV Nummer 1 Rechnung zu tragen.
- Die Spalte „Gemeindegemeinschaftsnamen“ in der Tabelle wird zur Angleichung an die in Abschnitt IV Nummer 1 genannten Gemeindegemeinschaftsnamen 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 Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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 Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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 Spalierziehung 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 Bernsteinengelb 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 Froehn

##### 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 und mineralischen Weinen, die oftmals eine goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer und einen fruchtigen Charme aufweisen, aber gleichzeitig durch eine lange und komplexe Säure den Speichelfluss anregen;
- aromatischen, fruchtigen, fülligen, reichhaltigen Weinen, die oftmals eine große Reife und eine gelbliche Färbung aufweisen, dabei sind sie häufig reich an Süße, bewahren aber einen luftigen und leicht bekömmlichen Charakter.

| 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 Bernstein gelb 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 Farbtintensität auf, die bis zu Bernsteinengelb 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. Erziehungsform: 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 Gemeindegrenzen des Jahres 2021:

— Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawir, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwih, 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 Froehn“ 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.

Der vorherrschende Kalkstein und die Bodentiefe bringen aromatische, fruchtige, reiche und komplexe Weine mit Säure, gefolgt von einer gleich ausgeprägten starken Mineralität hervor, die sich mit zunehmendem Alter verstärkt, und zwar unabhängig von der vorhandenen Süße.

Mergelgestein aus dem Unterjura auf sandigem, eisenhaltigem Kalkstein, auf das die besonderen Merkmale des „Alsace grand cru Froehn“ zurückzuführen sind, verleihen den jungen Weinen Größe und Großzügigkeit und älteren Weinen Mineralität.

Im Antrunk ist der Wein dicht und zentriert, öffnet sich dann aber weit und umschließt die Säure.

Der starke Charakter des Mergelgesteins verleiht den reichhaltigen Weinen eine starke und dichte Struktur, die mit einer leichten Bitterkeit einhergeht, die den Wein länger verweilen lässt. Die Weine von großer Reife brauchen lange, um sich zu entfalten. Sie sind sehr subtil und am Gaumen oft durch eine angenehme Salinität geprägt.

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 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 Gemeindecchlüssels 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: Kaisersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinde Kaisersberg.

— 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, Gim Brett-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](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa)

---

**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 370/07)

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

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**„Alsace grand cru Florimont“**

**PDO-FR-A0298-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 Einziges 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.

<sup>(1)</sup> 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 Gemeindegemeinschaftsschlüssel 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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 Parzellegebiet

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 Parzellegebiets durch den zuständigen nationalen Ausschuss entspricht.
- Im zweiten Absatz wird der Wortlaut geändert, um den Änderungen der Gemeindegemeinschaften gemäß Abschnitt IV Nummer 1 Rechnung zu tragen.
- Die Spalte „Gemeindegemeinschaften“ in der Tabelle wird zur Angleichung an die in Abschnitt IV Nummer 1 genannten Gemeindegemeinschaften 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 Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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 Gemeindegemeinschaftsschlüssel 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 Spalierziehung 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 Bernsteinengelb 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 Florimont

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 Bernsteinengelb 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 Bernsteinengelb 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. Höchstertrag – (nicht) durch „Vendanges tardives“ ergänzte Bezeichnung

60 Hektoliter je Hektar

2. Höchstertrag – 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 Gemeindegrenzen des Jahres 2021:

— Departement Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Guebenschwihr, 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 Kintzheim 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 Florimont“ 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.

Aufgrund seiner klimatischen Merkmale und der Stärke seines Kalkmergelbodens bringt Florimont frühe lebhaftere Qualitätsweine mit Kraft und großer Feinheit hervor. Ihre Säure gibt ihnen Struktur.

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“.

#### 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 Gemeindegrenzen des Jahres 2021:

— Département Haut-Rhin: Vollständig einbezogene Gemeinden: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Housen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Sultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-aux-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:

EU-Recht

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

---

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a  
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über  
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2022/C 370/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**„Íslenskt lambakjöt“**

**EU-Nr.: PDO-IS-2636 - 28.9.2020**

**g. U. (X) g. g. A. ( )**

**1. Name(n) [der g. U. oder g. g. A.]**

„Íslenskt lambakjöt“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Island

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

„Íslenskt lambakjöt“ ist die Bezeichnung für das Fleisch von reinrassigen isländischen Lämmern, die auf der Insel Island im Nordatlantik geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden. Nach 4–6 Monaten, wenn die Lämmer geschlachtet werden, wiegt der zugerichtete Schlachtkörper 15–17 kg. Das Fleisch ist dunkelrot, es ist zart und hat einen Wildgeschmack. Das Lammfleisch kann als ganzer Schlachtkörper oder als Teilstück (Vorderviertel, Karree, Filet, Keule, Koteletts, Haxen usw.), frisch oder gefroren, in Verkehr gebracht werden.

Die wichtigsten charakteristischen Merkmale des „Íslenskt lambakjöt“ sind:

- Geschmack: Wildgeschmack.
- Prozentualer Anteil von stressgeschädigtem Fleisch: 1–2 % mit über 5,8 % pH 24.
- Wenig Zähigkeit und zarte Rückenmuskeln.
- Anteil der Omega-3-Fettsäuren an den Phospholipiden: 16 %.
- Anteil des Muskels, der keine Phospholipide enthält: 1 % des Gewichts des Muskels.
- Hoher Gehalt an Eisen und B-Vitaminen, siehe Tabelle unten.

| Schnitt       | Essbar % | kcal | Protein<br>g/100 g | Fett<br>g/100 g | Vitamin<br>B1 mg/<br>100 g | Vitamin<br>B2 mg/<br>100 g | Eisen<br>mg/100 g | Zink<br>mg/100 g |
|---------------|----------|------|--------------------|-----------------|----------------------------|----------------------------|-------------------|------------------|
| Vorderviertel | 76       | 283  | 15,1               | 25,1            | 0,2                        | 0,3                        | 1                 | 3                |
| Rack          | 78       | 335  | 15,8               | 30,6            | 0,1                        | 0,2                        | 1                 | 2                |
| Filet         | 100      | 142  | 21,5               | 6,2             | 0,2                        | 0,3                        | 2                 | 2                |

(1) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

|           |    |     |      |      |     |     |   |   |
|-----------|----|-----|------|------|-----|-----|---|---|
| Keule     | 64 | 174 | 19,2 | 10,9 | 0,2 | 0,3 | 2 | 3 |
| Koteletts | 69 | 315 | 16,6 | 28   | 0,1 | 0,3 | 2 | 2 |
| Haxen     | 76 | 171 | 17,9 | 11,1 | 0,2 | 0,3 | 2 | 3 |

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Lamm weidet vom Frühjahr bis zum Herbst auf kultiviertem Grünland oder Weideland. Neugeborene Lämmer weiden in der Regel auf kultiviertem Grünland, bis die Flächen mit naturbelassener Vegetation weidefähig sind. Die meisten Schafe werden zwei bis vier Wochen nach der Ablammzeit auf diese Wildweiden gebracht. Flächen mit naturbelassener Vegetation, die in Island als Sommerweiden genutzt werden, gehören entweder zu landwirtschaftlichen Betrieben oder sind Wildweideflächen. Daher stammt das gesamte Futter ausschließlich aus dem geografischen Gebiet.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Icelandic Lamb Marketing Board stellt gemeinsames Werbematerial zur Verfügung, das die folgende Kollektivmarke verwendet: 'Icelandic Lamb Roaming Free Since 874' (isländisches Lamm in freier Natur seit 874).



Sowohl das Logo als auch das Werbematerial sind fakultativ.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet ist die Insel Island im Nordatlantik.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Schafzucht hat in Island eine lange und reiche kulturelle Tradition. Viele Menschen sind der Auffassung, dass Island ohne Schafe vor vielen Jahrhunderten für Siedler unbewohnbar gewesen wäre. Schafe bildeten die Lebensgrundlage der Nation: Ihr Fleisch ernährte viele Generationen von Menschen, und ihre Wolle und Felle schützten sie vor der Kälte. Eines der besten Beispiele für die traditionelle isländische Küche ist die Lammfleischsuppe, die früher nur an Sonntagen oder als besondere Köstlichkeit serviert wurde, heute aber als Alltagskost gilt. Das kulinarische Erbe Islands ist eng mit der Schafzucht und den Schaf- und Lammfleischprodukten verwoben.

Die für das Wachstum und die Gesundheit der Schafe maßgeblichen Faktoren sind der Nährwert des Futters, die Möglichkeit, ausreichend zu fressen, und die Futtermittelverwertung. Die lange Tradition der Schafzucht, die auf der Insel von Generation zu Generation weitergegeben wurde, hat zu einem hohen Standard der Herdenführung und der Weidemethoden geführt.

Die isländischen Landwirte halten ausgewachsene Schafe, die mit Winterfutter gefüttert werden, im Winter aufgrund der Witterungsbedingungen im Stall. Die Schafe erhalten Heu, das die Landwirte im Sommer ernten. Die Ablammzeit beginnt Ende April/Anfang Mai und dauert bis Anfang Juni. Das Lamm weidet vom Frühjahr bis zum Herbst auf

kultiviertem Grünland oder Weideland. Neugeborene Lämmer weiden in der Regel auf kultiviertem Grünland, bis die Flächen mit naturbelassener Vegetation weidefähig sind. Die meisten Schafe werden zwei bis vier Wochen nach der Ablammzeit auf diese Wildweiden gebracht. Flächen mit naturbelassener Vegetation, die in Island als Sommerweiden genutzt werden, gehören entweder zu landwirtschaftlichen Betrieben oder sind Wildweideflächen. Daher stammt das gesamte Futter ausschließlich aus dem geografischen Gebiet.

Wildweideflächen werden seit der Besiedlung Islands als Viehweiden genutzt. Die Schafe weiden meist auf solchen Flächen in den Mittelgebirgen, vor allem, weil Lämmer, die dort weiden, im Allgemeinen schneller wachsen. Auch wenn die für die Sommerweide genutzten Flächen mit naturbelassener Vegetation in Island im Allgemeinen sehr unterschiedlich sind, ist die Hochlandvegetation in der Regel am proteinreichsten, was einer der Faktoren ist, die für das schnellere Wachstum verantwortlich sind. Das Wachstum der Lämmer im Flachland ist daher im Allgemeinen langsamer als das der Lämmer im Hochland, die vor allem im Früh- und Hochsommer die neu sprießende Vegetation fressen, bis Ende August jedoch gleichen sich die Wachstumsraten an.

Anfang September beginnt das Wachstum der Lämmer auf den Flächen mit naturbelassener Vegetation nachzulassen. Haben sie zu diesem Zeitpunkt noch keine schlachtreife Größe erreicht, kann ihr Wachstum beschleunigt werden, indem sie für etwa zwei bis sechs Wochen auf kultivierte Flächen, d. h. auf bewirtschaftete Wiesen oder Grünfütterflächen, gebracht werden. In solchen Fällen haben die Lämmer immer Zugang zu anderen, ergänzenden Weideflächen. Mit dieser Verfahrensweise soll im Herbst das gewünschte Schlachtgewicht und in den Schlachthöfen eine bessere Quantitätsklassifizierung erreicht werden.

Die Landwirte holen die Schafe im Herbst von den Wildweiden, was je nach geografischer Lage bis zu einer Woche dauern kann. Diese Tradition ist so alt ist wie die Besiedlung Islands. Seit der Besiedlung haben sich die Landwirte in den einzelnen Bezirken zusammengetan, um die Schafe von Wildweiden und Privatland in einen gemeinschaftlichen Stall zu treiben. Dort werden die Schafe sortiert und die einzelnen Herden von ihrem Besitzer oder einem Vertreter nach Hause gebracht.

Lämmer grasen meist in fruchtbareren Gebieten, auf Grasland und in Mooren und ruhen sich auf schrofferem Gelände aus. Die Vegetation besteht aus niedrigen Pflanzen und es gibt relativ wenige Baumarten. Das bevorzugte Futter der Lämmer ändert sich mit den Jahreszeiten und richtet sich nach der Reife der Pflanzen, wobei das Islandschaf vor allem nach Pflanzen wie Platterbse, Steinbeere, Gartenengelwurz, Zwergweidenröschen und Rosenwurz sucht. Beispiele für Gräser, Sauergrasgewächse (Cyperaceae) und Farnpflanzen (Pteridophyten), die Schafe gerne fressen, sind Alpenstraußgras, Gemeines Straußgras, Flechtstrausgrass, Alpenrispengras, Rotschwengel und Hainsimse. Zu den bei Weideschafen beliebten Blütenpflanzen gehören unter anderem Alpenhelm, Arktische Wiesenraute, Waldstorchschnabel, Stängelloses Leimkraut, Graselke, Nordisches Labkraut, Dorfampfer und Goldblumiger Steinbrech. Zu den isländischen Bäumen und Sträuchern, von denen Schafe im Sommer gerne fressen, zählen zum Beispiel Eberesche, Breitblättrige Weide, Woll-Weide und Teeblättrige Weide. Nahrhafte Flächen mit naturbelassener Vegetation und Heu verringern den Bedarf an Futtermitteln, und die Vielfalt der für die Beweidung verfügbaren Vegetation ist groß. Aufgrund des kalten Klimas in Island ist der Einsatz von Pestiziden in der Lebensmittelproduktion nicht in dem Maße erforderlich wie in vielen anderen Ländern. Diese Faktoren sind von großer Bedeutung für die Erzeugung von „Íslenskt lambakjöt“.

Das europäische Projekt über Lammfleisch, FAIR CT96-1768 (OVAX) *Identifying and changing the qualities and composition of meat from different European sheep types which meets regional consumer expectations* (Identifizierung und Veränderung der Qualität und der Zusammensetzung von Fleisch verschiedener europäischer Schafsarten, das den Erwartungen der regionalen Verbraucher entspricht), umfasste einen Vergleich der isländischen Produktionsmethode für Lammfleisch mit Erzeugungsmethoden in fünf anderen europäischen Ländern. Das „Íslenskt lambakjöt“ wurde von den Vertretern aller teilnehmenden Länder als zartestes Fleisch beurteilt. Dies wurde auch durch Messungen der physikalischen Eigenschaften des untersuchten Fleisches bestätigt. Ein Teil dieses Unterschieds ist auf das Schlachalter sowie auf die Menge und die Wärmelöslichkeit des Kollagens zurückzuführen. Darüber hinaus wurde ein Unterschied in den Muskelfasern zwischen den Beständen als ein Faktor betrachtet. Die Ergebnisse zeigten auch, dass die wichtigsten charakteristischen Merkmale von „Íslenskt lambakjöt“ folgende waren:

- Wildgeschmack.
- Geringer Prozentsatz an stressgeschädigtem Fleisch (1–2 % mit über 5,8 % pH 24).
- Wenig Zähigkeit und zartes Rückenmuskelfleisch.
- Höherer Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Der Anteil der Omega-3-Fettsäuren an den Phospholipiden in den Muskeln isländischer Lämmer liegt Messungen zufolge bei 16 %, und der Anteil der Muskeln, die keine Phospholipide enthalten, beträgt 1 % des Muskelgewichts.
- Hoher Gehalt an Eisen und B-Vitaminen.

Das „Íslenskt lambakjöt“ zeichnet sich in erster Linie durch einen hohen Grad an Zartheit und Wildgeschmack aus. Die Schmackhaftigkeit des „Íslenskt lambakjöt“ wird darauf zurückgeführt, dass die Lämmer in abgegrenzten Wildweidegebieten frei laufen und in der wilden, natürlichen Umgebung Islands aufwachsen, wo sie sich von Gras und anderen Pflanzen ernähren.

In einer Vergleichsstudie zwischen Lammfleisch aus sechs europäischen Ländern – England, Island, Spanien, Frankreich, Italien und Griechenland – wurde festgestellt, dass das „Íslenskt lambakjöt“ in Bezug auf die Menge und den prozentualen Anteil an Omega-3-Fettsäuren den anderen Lammfleischsorten überlegen ist.

Dies ist auf die Fettsäurezusammensetzung des Futters und der Weidepflanzen zurückzuführen, die sich auf den Anteil der Omega-3-Fettsäuren sowohl in den Fettschichten als auch in den Muskeln der Lämmer auswirkt. Das isländische Klima ist einer der Faktoren, die für den hohen Anteil an Fettsäuren verantwortlich sind. Island liegt zwischen der arktischen und der subarktischen Region. In den Tieflandgebieten im Süden und Südosten sowie in bestimmten Binnengebieten im Norden und Osten des Landes herrscht ein subarktisches Klima mit Durchschnittstemperaturen um 10 °C im Juli und über -3 °C im Januar. Im Hochland und in den meisten Tieflandgebieten des Landes herrscht arktisches Klima mit Durchschnittstemperaturen im Juli unter 10 °C und im Januar unter -3 °C. Die jährliche Niederschlagsmenge in den Tieflandgebieten liegt zwischen 400 und 2 000 mm. Island hat die größten Gletscher außerhalb der Polarregionen, und an einigen Stellen reichen die Auslassgletscher bis ins Tiefland. Eine geringe Umweltverschmutzung, saubere Luft und viel Lebensraum sind wesentliche Merkmale der Schafhaltung in Island ebenso wie die geringe Verschmutzung der Weideflächen, die gute Behandlung der Tiere und die guten Lebensbedingungen. Das Gras, von dem sich die Schafe ernähren, ist reich an Omega-3-Linolensäure und Vitamin E. Darüber hinaus wurde nachgewiesen, dass Islandlämmer weder vor noch während der Schlachtung Stress ausgesetzt sind, was einen sehr niedrigen Säuregehalt im Fleisch gewährleistet.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

---



ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE