

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 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, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Efig, 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, Wissenbourg, 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 385/11)

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 Kanzlerberg“**

**PDO-FR-A0410-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 Einzigsten 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 Gemeindegemeinschaften 2021 wie in der Produktspezifikation genannt, anzugeben. Durch diese Angabe wird die Abgrenzung des Gebiets rechtlich abgesichert.

Nachdem der Verweis auf den amtlichen Gemeindegemeinschaften 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 Gemeindegemeinschaften 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 Gemeindegemeinschaften 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 Kanzlerberg

**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. (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, 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 Kanzlerberg“ profitieren von den günstigen klimatischen Bedingungen eines der besten Standorte des elsässischen Weinbaugebiets. Das Weinbaugebiet, das eingebettet in die malerische elsässische Landschaft liegt, ermöglicht die Herstellung von ausdrucksstarken Weinen mit ausgeprägtem Charakter und einzigartiger Persönlichkeit.

Die Reben des Kanzlerbergs schmiegen sich an die Neigung des Geländes an; ihre Früchte sind der sommerlichen Hitze ausgesetzt, die durch die Frische des Bergenbachs und die leichte Brise aus dem Talgrund gemildert wird. Der Ertrag ist konstant. Die physiologische Reife wird problemlos erreicht, wobei regelmäßig ein hoher Reifegrad erzielt werden kann.

Aufgrund der Lage des „Alsace grand cru Kanzlerberg“, wo die Ernte spät erfolgt, und der außergewöhnlichen Geologie dieses Ortes mit Gipsmergel an der Oberfläche auf einer Grundlage von Sedimentgestein mit verschiedenen Kristallen im Untergrund entstehen hier sehr kräftige Weine mit einer schmelzenden, breiten, komplexen und mineralischen Säure. Als Jungweine sind sie unauffällig und elegant; nach einigen Jahren der Lagerung zeigen sie ihre große Komplexität und Frische.

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. Die Qualität dieser Weine mit einer einzigartigen, sehr großen Lagerfähigkeit entwickelt sich über mehrere Jahrzehnte hinweg. Gleichzeitig bleibt eine schöne Lebendigkeit als Ausdruck der Energie des Gebiets erhalten.

Sie stellen das oberste Marktsegment dieser Region dar. Kanzlerberg-Weine gehören zu den Weinen mit der größten Wertschätzung im Weinbaugebiet des Elsass.

## 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, Sultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

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

— Departement Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrecht-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, Sultz-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 385/12)

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 Rangens“**

**PDO-FR-A0386-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 Einzigsten 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 Höchstserträge 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 Höchstserträge 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 Höchstsertrag 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 Bernstein gelb 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 Rangon

##### 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.

Es gibt zwei Arten:

- trockene Weine mit Mineralität;
- aromatische Weine, die fruchtig, geschmeidig und reichhaltig sind.

Diese beiden Weinarten weisen eine hohe Farbintensität auf, die bis zu Goldgelb/Altgelb oder leichtem 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)	

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 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. Erziehungsformen: Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Rebstöcken pro Hektar auf.

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

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

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

2. Erziehungsformen: Schnittregeln

Anbauverfahren

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

3. Ernte

Anbauverfahren

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt.

4. Erhöhung des natürlichen Mindestalkoholgehalts

Spezifisches önologisches Verfahren

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

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

1,5 % vol bei Weinen aus anderen Rebsorten.

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

5. Weinbereitung

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

## 6. Weinausbau

### Spezifisches önologisches Verfahren

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

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

## 5.2. Höchsterträge

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

60 Hektoliter je Hektar

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

48 Hektoliter je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

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

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

Teilweise einbezogene Gemeinde: Kaysersberg Vignoble – ausschließlich das Gebiet der Teilgemeinden 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 Rangen“ 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 vulkanische Charakter des Qualitätsweinbaugebiets, der auf außergewöhnliche geografische Merkmale zurückzuführen ist, verleiht den Weinen ihre goldene Farbe, ihre hohe Mineralität, ihre Säure und eine edle Bitterkeit. Sie haben einen langen Abgang und eine rassige und reife Säure.

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“.

Beim Rückblick in die Geschichte stellen wir fest, dass der Rangen seit dem 12. Jahrhundert vielfach in Büchern und Schriften gerühmt wird. Im 16. Jahrhundert untersagten Dekrete den Verschnitt von Rangen-Weinen mit anderen Weinen, damit der Name Rangen auf den Etiketten beibehalten werden konnte. Zu diesem Zeitpunkt hatte die Stadt Thann eine Verordnung über den Rebbestand des Rangen erlassen, und Dekrete von 1548 und 1581 enthalten einige Absätze, in denen einige Produktionsvorschriften festgelegt sind.

## 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-aux-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, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Verpackung im Gebiet

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

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

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

Angabe des Jahrgangs

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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

Gebräuchlicher Name

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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

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

Die gebräuchlichen Namen sind folgende:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot Gris,

Riesling.

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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

— Jahrgang und

— einer der gebräuchlichen Namen.

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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

**Link zur Produktspezifikation**

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

---

**Veröffentlichung der geänderten Produktspezifikation nach Genehmigung einer geringfügigen  
Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

(2022/C 385/13)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

**„RÖGÖS TÚRÓ“**

**EU-Nr.: TSG- HU-1113-AM01 – 1.6.2022**

**Mitgliedstaat oder Drittland: Ungarn**

**1. Einzutragender Name**

„Rögös túró“

**2. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3. Käse

**3. Gründe für die Eintragung**

**3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das**

- eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht
- aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist

Das Erzeugnis mit dem Namen „Rögös túró“ wird nach einem Verfahren hergestellt, das sich deutlich von dem Verfahren zur Herstellung anderer Frischkäse unterscheidet. Aus dem Bruch, der aus der Grundzutat Milch durch Zugabe von Säure oder durch gemischte Dicklegung gewonnen wird, wird die überschüssige Molke sanft durch Schwerkraft und Dekantieren, d. h. durch den vom Eigengewicht ausgeübten Druck, entfernt, was gewährleistet, dass letztlich die krümelige, bröckelige, blumenkohlähnliche Textur auch bei der Portionierung und Verpackung bewahrt wird.

Der Frischkäse „Rögös túró“ unterscheidet sich von anderen Frischkäsearten vor allem durch seine Textur, die er bei der Herstellung des Bruchs und der Abtrennung der Molke erhält.

Kein anderer Frischkäse bzw. kein anderes Milchprodukt weist eine Textur von Klümpchen loser Bröckchen auf, die durch das Herstellungsverfahren entstehen und an Blumenkohl erinnern.

Diesem Erzeugnis werden keine Aromen zugefügt; es wird mit leicht säuerlichem Geschmack typisch feucht und krümelig vermarktet und hebt sich von anderen in Verkehr gebrachten Frischkäsearten ab, die beispielsweise wärmebehandelt oder geknetet werden oder die als Ausgangsstoff für süße, cremige Kuchen oder solches Gebäck dienen.

Der Frischkäse „Rögös túró“ gilt als eines der Basisprodukte der ungarischen Küche. Bei der Herstellung zahlreicher klassischer Gerichte kann nur „Rögös túró“ verwendet werden.

**3.2. Es handelt sich um einen Namen, der**

- traditionell für das betreffende Erzeugnis verwendet worden ist
- die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

In dem Wort „Rögös“ [bröckelig] im Namen kommt die Besonderheit des Erzeugnisses zum Ausdruck: Es verweist auf die Textur des Erzeugnisses, dessen Bruchbröckchen an Blumenkohl erinnern. Das Wort „túró“ ist schwer in andere Sprachen zu übersetzen; es bezeichnet einen Frischkäse mit angenehm säuerlichem, frischem und aromatischem Geschmack.

#### 4. Beschreibung

- 4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Der elfenbeinfarbene oder gelblich-weiße Frischkäse „Rögös túró“ ist ein Milchprodukt, dessen Bruchbröckchen an Blumenkohl erinnern; er hat einen angenehm säuerlichen, frischen, intensiven und aromatischen Geschmack. Bei der Herstellung bleiben die Bröckchen ganz bestehen, sie werden nicht beschädigt oder zerkleinert.

Die Bröckchen sind mit einem Molkefilm überzogen. Innerhalb der Bröckchen ist die Feuchtigkeit gleichmäßig verteilt, sodass sie auch innen feucht sind.

Physikalische und chemische Anforderungen:

Fettstufe	Mindesttrockenmasse in % (m/m)	Fettgehalt in der Trockenmasse (%) (m/m)		Säuregrad (° SH)
Doppelrahmstufe	40,0	mindestens	60,0	60–100
Vollfettstufe	35,0	mindestens	45,0	
		weniger als	60,0	
Halbfettstufe	25,0	mindestens	25,0	
		weniger als	45,0	
Viertelfettstufe	20,0	mindestens	10,0	
		weniger als	25,0	
Magerstufe	15,0	weniger als	10,0	60–90

Organoleptische Anforderungen:

Aussehen	Einheitlich elfenbeinfarben bzw. im Falle von Vollfett- und Doppelrahmkäse gelblich-weiße Farbe.
Textur	Blumenkohlähnliche Klümpchen (Größe: 4–20 mm) loser Bröckchen, außerdem können kleine Mengen Molke vorhanden sein. Bei maschinell verpackten Erzeugnissen handelt es sich um einen homogenen Block, der in blumenkohlähnliche Klümpchen loser Bröckchen aufgebrochen werden kann. Die bröckelige Textur ist im Mund spürbar, stört jedoch nicht beim Schlucken.
Aroma	Angenehm säuerlich, aromatisch, rein, ohne Fremdgeruch.
Geschmack	Angenehm säuerlich, frisch und aromatisch, geschmacksintensiv, rein, ohne Fremdgeschmack.

- 4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Punkt 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Zulässige Zutaten und Geräte:

Die Zutaten genügen den Qualitätsnormen der geltenden Rechtsvorschriften:

- a) rohe oder pasteurisierte Kuhmilch von Magermilch bis Vollmilch;
- b) Rahm, auch homogenisiert;

- c) Milchferment (z. B. in Form einer serienmäßig hergestellten Kultur oder einer tiefgefrorenen oder gefriergetrockneten Milchstarterkultur);
- d) Lab (bei gemischter Dicklegung).

Herstellungsverfahren:

Der Frischkäse „Rögös túró“ kann mit gemischter, langsamer oder schneller Dicklegung hergestellt werden. Die drei unterschiedlichen Verfahrensweisen wirken sich nicht auf die Qualitätsparameter des Erzeugnisses „Rögös túró“ aus.

Die einzelnen Schritte sind dieselben, durch die Erhöhung der Temperatur und der zugefügten Menge Milchferment (Lab) werden lediglich die technischen Abläufe beschleunigt. Primäres Ziel der schnellen Dicklegung ist die Effizienzsteigerung und die bessere Nutzung der Gefäße.

### 1. Vorreifung

Dieses Verfahren kommt nur bei schneller Dicklegung zur Anwendung. Bei der langsamen Dicklegung braucht die Kuhmilch nicht vorgereift zu werden.

Bei schneller Dicklegung wird die Dicklegungsdauer durch Vorreifung der Milch verkürzt. Bei der Vorreifung wird die mit 6,0–7,2 °SH pasteurisierte Milch vorgereift, bis sie 9–11 °SH erreicht. Die Vorreifung dauert 6–8 Stunden bei 12–15 °C.

Die Milch wird in Tanks oder Milchsilos vorgereift (vorgesäuert). Anschließend wird die vorgereifte Milch so schnell wie möglich in ein Dicklegungsgefäß (Kessel) gefüllt.

### 2. Einstellung des Fettgehalts

Muss der Fettgehalt eingestellt werden, wird der Kuhmilch Vollmilch oder homogenisierter Rahm zugefügt, je nachdem, welche endgültige Festgehaltstufe der Frischkäse „Rögös túró“ haben soll.

### 3. Einlaben

Bei der langsamen Dicklegung wird die Kuhmilch bei 22–32 °C durch Zugabe des Milchferments (0,5–1,5 % der Milchmenge bzw. die entsprechende Menge in Pulver- oder gefrorener Form) eingelabt.

Bei der schnellen Dicklegung wird die vorgereifte Milch bei 30–32 °C durch Zugabe des Milchferments eingelabt, dessen Menge 4–5 % der Milchmenge entspricht.

### 4. Dicklegen

Die eingelabte Milch wird während 12–20 Stunden (langsame Dicklegung) bzw. 4–6 Stunden (schnelle Dicklegung) dickgelegt, bis sie einen Säuregrad von 30–38 °SH erreicht. Bei der langsamen Dicklegung beträgt die Temperatur 22–32 °C, bei der schnellen 30–32 °C. Bei Erreichen des erforderlichen Säuregrads sind die Bruchkanten glatt, und es kann ein schwaches Austreten von Molke beobachtet werden. Lab wird auch bei der gemischten Dicklegung verwendet.

### 5. Bruchverarbeitung

Ziel ist es, den Wassergehalt des Bruchs auf den typischen Wert des Erzeugnisses zu verringern. Das Verfahren umfasst eine erste Pressphase, Erwärmung und eine zweite Pressphase. Da der Bruch ziemlich krümelig ist, muss er vorsichtig verarbeitet werden.

Bei der ersten Pressphase wird der Bruch mit einem Werkzeug aufgebrochen, das eine sanfte Bruchherstellung gewährleistet; danach wird er geschnitten, durchgerührt und erforderlichenfalls ruhen gelassen. Bei diesem Schritt soll sichergestellt werden, dass die Molke rasch aus dem Bruch freigesetzt wird (Synärese). Beim Schneiden wird der verfestigte Bruch nach einer Ruhezeit von einigen Minuten (mit einem Säuregrad von 30–38 °SH) in etwa walnussgroße (2–3 cm), körnige Bröckchen geschnitten. Nach dem Schneiden muss ein Teil der Molke abgelassen werden. Um beim folgenden Schritt zu verhindern, dass der Bruch in Krümel zerfällt, wird der Bruchschneider mit einem schützenden Aufsatz versehen oder durch Spatel ersetzt. Die geschnittenen, in der Molke verbliebenen Bröckchen Bruch werden durch Rühren in Bewegung gehalten. Werden die Bruchbröckchen nicht so schnell fest, wie es zum Erreichen der typischen Merkmale des Frischkäses „Rögös túró“ erforderlich ist, kann die Verfestigung erleichtert werden, indem der Masse eine kurze Pause zum Setzen und Ruhen gewährt wird. Nach der kurzen Ruhepause müssen die Bruchbröckchen wieder gerührt werden, damit sie nicht aneinanderkleben.

Auf die erste Pressphase folgt die Erwärmung. Dadurch sollen sich die Bruchbröckchen weiter zusammenziehen und Molke abgeben. Der Bruch wird mit einer Intensität von 1 °C in 2,5 Minuten unter ständigem Rühren auf 30–40 °C (langsame Dicklegung) bzw. 36–48 °C (schnelle Dicklegung) erhitzt.

Beim zweiten Pressen muss der molkehaltige Bruch ununterbrochen gerührt und sich absetzen gelassen werden, bis der Bruch die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Bei der langsamen Dicklegung kann die zweite Pressphase ausgelassen werden.

## 6. Kühlen und Entmolken

Dieser Schritt soll die Übersäuerung des geschnittenen, erwärmten Bruchs, die Ausbreitung von möglichen mikrobiellen Kontaminanten und das Verklumpen des Bruchs verhindern und die Verdichtung regulieren. Der Bruch wird in einem Dicklegungsgefäß (Kessel oder Tank) mit einer Intensität von 3–4 °C pro Minute auf 18–22 °C heruntergekühlt.

Beim Kühlmittel kann es sich um Molke aus dem Kessel oder Tank selbst handeln, der es ermöglicht werden sollte, in dem in die Ablaufleitung eingebauten Schichtwärmetauscher zu zirkulieren, und die auf unter 5 °C heruntergekühlt wird. Auch Trinkwasser kann zur Kühlung verwendet werden, wenn die Molke abgelaufen ist. Das Herunterkühlen in einer Kühlkammer bietet ebenfalls hinreichende Sicherheit. Außerdem verhindern moderne Kulturen selbst die Übersäuerung.

Die Molken-Bruch-Mischung des Erzeugnisses „Rögös túró“ wird durch Schwerkraft oder durch eine Pumpe, die die Textur des Bruchs wahrt, aus dem Dicklegungsgefäß entfernt.

## 7. Separieren der Molke

Nach dem Abscheiden der Molke vom Bruch muss diese entfernt werden. Die entscheidende Phase bei der Entstehung der bröckeligen Textur ist das Verfahren der Molkeseparierung (Dekantieren). Beim Separieren wird der Bruch hin und wieder vorsichtig gerührt, um sicherzustellen, dass die blumenkohllähnliche Textur nicht beschädigt wird. Das Separieren wird fortgesetzt, bis der für die Fettgehaltstufe erforderliche Trockenmassegehalt und Säuregrad erreicht ist.

## 8. Abgießen, Verpacken, Kennzeichnen und Lagern

In der Phase des Abgießens und Verpackens muss unbedingt sichergestellt werden, dass die bröckelige Textur nicht aufgebrochen oder beschädigt wird. Beim Verpacken kann ein inertes Schutzgas verwendet werden. Der Fettgehalt gemäß Punkt 4.1 ist auf der Verpackung anzugeben.

Der Frischkäse „Rögös túró“ muss bei höchstens 10 °C nach einem Verfahren gelagert werden, das mechanische Einwirkungen ausschließt.

### Mindestprüfanforderungen

Angesichts der besonderen Merkmale des Erzeugnisses müssen vor allem die nachstehenden Aspekte bei der Kontrolle von „Rögös túró“ geprüft werden.

Besondere Qualitätsmerkmale der folgenden, zur Herstellung verwendeten Stoffe (Kuhmilch, Rahm, Reinkulturen von Milchsäurebakterien):

- frische Kuhmilch mit einem Säuregrad von höchstens 7,2 °SH,
- Rahm mit einem Säuregrad des Plasmas von höchstens 7,2 °SH,
- Milchferment von 36–40 °SH, säure- und aromabildende Milchsäurebakterien mit guter Säuerungsfähigkeit (z. B. in Form einer serienmäßig hergestellten Kultur oder einer tiefgefrorenen oder gefriergetrockneten Milchstarterkultur).

Die Bestimmungen unter Punkt 4 müssen bei der Herstellung und besonders bei folgenden Schritten beachtet werden:

- Dicklegen: Säuregrad (30–36 °SH) und Dicklegungsdauer (4–20 Stunden),
- Bruchverarbeitung: Prüfen der Festigkeit des Bruchs (er sollte sich glatt anfühlen, der Bruch sollte präzise vom Gefäßrand entfernt werden können, 32–38 °SH),
- Kühlen des Bruchs (auf 18–22 °C, mit einer Intensität von 3–4 °C pro Minute),
- Abtrennen der Molke (vorsichtig, durch Entmolken ohne Pressen, d. h. allein durch Schwerkraft).

Qualität des Endprodukts:

- Die Bestimmungen unter Punkt 4 müssen bei der Kontrolle der physikalischen und chemischen Anforderungen (Fettgehaltstufe, Trockenmassegehalt, Fettgehalt, Säuregrad) beachtet werden;
- die Bestimmungen unter Punkt 4 müssen bei der Kontrolle der organoleptischen Anforderungen (Aussehen, Textur, Geschmack und Geruch) beachtet werden.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Im 18.–20. Jahrhundert wurde Frischkäse frisch verzehrt oder haltbar gemacht, indem er *in natürlichem Zustand zu korn- oder haselnussgroßen Stücken zermahlen* wurde (Magyar Néprajz nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Magyar Tudományos Akadémia).

Ein historischer Hinweis auf die bröckelige Textur von Frischkäse geht auf die Zeit nach dem Ersten Weltkrieg zurück. Ihm zufolge wurde „Frischkäse in *haselnussgroße Stücke* geschnitten ... je bröckeliger der Frischkäse, desto länger bleibt er frisch (O. Gratz, *A tej és tejtermékek*, S. 294–296, 1925).

Die Zeitschrift „Tejgazdasági Szemle“ schrieb im Jahr 1925, dass Frischkäse sich *körnig oder bröckelig anfühle* (A. Törs 1925, *Tejgazdasági Szemle és Tejgazdasági Könyvtár (Tejgazdasági Szemle kiadása)*).

Mihály Balatoni erwähnt „Bruchbröckchen, eine feine, lockere, grobe, blumenkohlähnliche Textur, Klumpen und *Bröckchen*, die an Blumenkohl erinnern“ (Mihály Balatoni 1960, *Étkezési Túró gyártása*).

Im Jahr 1979 veröffentlichten Dr. Sándor Szakály und Dr. Gábor Tomka Verbrauchertrends aus den Jahren 1970 bis 1977 für diesen Frischkäse mit einer *blumenkohlähnlichen Textur* (Tejpar, Band 28, Nr. 1, 1979).

Dr. Sándor Szakály zufolge entfallen im Ungarn „80 % der Frischkäseerzeugung auf die bröselige Sorte“. Der Frischkäse „Rögös túró“ unterscheidet sich deshalb grundlegend von den anderen drei Arten, weil die für seine Erzeugung vorgenommene Dicklegung der Milch nur durch biologische Säuerung erreicht wird (Dr. S. Szakály 1980, *A rögös állományú étkezési túró korszerű gyártása*, Magyar Tejgazdasági Kutató Intézet, Pécs).

Dr. Sándor Szakály zufolge ist „Rögös túró“ nur in Mitteleuropa bekannt. Es handle sich um ein *altes ungarisches Milchprodukt*, das aus dem Westen des Urals stammt und in den Haushalten über Jahrhunderte hinweg aus Rohmilch hergestellt wurde (Tejgazdaságtan, 2001).

Der traditionelle Charakter von „Rögös túró“ zeigt sich daran, dass ihm in der vom Landwirtschaftsministerium und vom Agrármarketing Centrum im Jahr 2002 veröffentlichten Sammlung „Hagyományok-Ízek-Régiók“ [Traditionen-Geschmäcker-Regionen] ein eigenes Kapitel gewidmet wurde. Die Sammlung beschränkt sich auf Produkte mit einer Geschichte, die nach einschlägigen Kriterien dokumentiert werden kann. Um für die Aufnahme in die Sammlung in Betracht zu kommen, muss das Erzeugnis nachweislich mindestens zwei Generationen (50 Jahre) zurückreichen, und es muss sich um ein bekanntes, renommiertes Erzeugnis handeln, das hergestellt und vertrieben wird.

---

**BERICHTIGUNGEN****Berichtigung des Zinssatzes der Europäischen Zentralbank für Hauptrefinanzierungsgeschäfte — am 1. Oktober 2022: 0,50 % — Euro-Wechselkurs (2022/C 381/04)**

*(Amtsblatt der Europäischen Union C 381 vom 4. Oktober 2022)*

(2022/C 385/14)

Auf der Titelseite und auf Seite 4, im Titel:

Anstatt: „am 1. Oktober 2022: 0,50 %“,

muss es heißen: „am 1. Oktober 2022: 1,25 %“.

---



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



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE