C/2026/4521

24.8.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4521)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Alsace grand cru Froehn“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0384-AM03 – 29. 5. 2026

1. **Název produktu**

„Alsace grand cru Froehn“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, zemědělsko-potravinářského průmyslu a potravinové soběstačnosti / Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh. Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Druhy produktu

Popis

V kapitole I oddílu III specifikace byl změněn text tak, aby bylo uvedeno, že označení „Alsace grand cru Vorbourg“ již není vyhrazeno výhradně pro tichá bílá vína, a to po přezkoumání žádosti o uznání tohoto označení původu na vnitrostátní úrovni pro tichá červená vína.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Zeměpisná oblast

Popis

V kapitole I oddílu IV bodě 1 specifikace produktu se v roce 2025 aktualizuje odkaz na oficiální zeměpisný kodex. Tato změna nemá vliv na rozsah zeměpisné oblasti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Vymezená pozemková oblast

Popis

V kapitole 1 oddílu IV bodě 2 specifikace produktu se doplňuje datum 25. června 2024.

Vymezená pozemková oblast definuje pozemky vhodné k produkci hroznů určených k výrobě vína s označením původu.

Tuto oblast schvaluje příslušný vnitrostátní výbor Národního ústavu pro původ a kvalitu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Oblast v bezprostřední blízkosti

Popis

V kapitole I oddílu IV bodě 3 specifikace produktu se v roce 2025 aktualizuje odkaz na oficiální zeměpisný kodex. Tato změna nemění rozsah oblasti v bezprostřední blízkosti, ale vede k následující aktualizaci seznamu názvů obcí:

— v departementu Haut-Rhin se název obce „Herrlisheim“ nahrazuje názvem „Herrlisheim-près-Colmar“ a název obce „Soultz“ názvem „Soultz-Haut-Rhin“,

— v departementu Bas-Rhin:

  — obec „Gimbrett-Berstett“ se stává obcí „Gimbrett (přidružená obec patřící k obci Berstett)“,

  — název obce „Mittelhausen“ se zrušuje a doplňuje se název obce „Wingersheim les Quatre Bans“ s uvedením, že tato obec je částečně zahrnuta pouze na území pověřené obce Mittelhausen.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Hustota výsadby

Popis

V kapitole I oddílu VI bodě 1 písm. a) specifikace produktu se po přezkoumání žádosti o udělení označení „Alsace grand cru Hengst“ pro tichá červená vína na vnitrostátní úrovni doplňují do prvního odstavce slova „nebo „Alsace grand cru Vorbourg“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Pravidlo řezu

Popis

V kapitole I oddílu VI bodě 1 písm. b) specifikace produktu mají červená vína jednoduchý nebo dvojitý Guyotův řez s nejvýše 14 očky na keř.

K této změně vedlo přezkoumání žádosti o uznání označení původu „Alsace grand cru Vorbourg“ pro červená vína.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Zralost hroznů a minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových

Popis

Tabulka v bodě 2 písm. a) oddílu VII kapitoly I specifikace produktu byla změněna tak, aby zohledňovala předložení žádosti o uznání označení původu „Alsace grand cru Vorbourg“ pro tichá červená vína.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Minimální doba zrání

Popis

V kapitole I oddílu IX bodě 2 specifikace produktu se minimální doba zrání u bílých a červených vín mění a stanoví do 1. listopadu roku následujícího po roce sklizně.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Datum uvedení na spotřebitelský trh

Popis

V kapitole I oddílu IX bodě 5 písm. a) se stanoví, že po skončení doby zrání mohou být bílá a červená vína uváděna na trh ke spotřebě až od 1. listopadu roku následujícího po sklizňovém roce v souladu se změnou doby zrání.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Souvislost se zeměpisnou oblastí

Popis

Po uznání tichých červených vín pro označení „Alsace grand cru Vorbourg“ se doplňují oddíly týkající se lidských faktorů, které přispívají k souvislosti se zeměpisnou oblastí, jakosti a vlastnostem produktů a příčinné souvislosti tohoto označení.

U označení původu „Alsace grand cru Hengst“ a „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ se minimální doba zrání uvedená pro červená vína prodlužuje z 10 na 11 měsíců.

Pro každé z padesáti chráněných označení původu „Alsace grand cru“ se v kapitole 1 oddílu X bodě 1 písm. b) pátém odstavci specifikace produktu se slova „se vyžaduje pro“ nahrazují slovy „se tradičně používá pro“, aby se zohlednily změny týkající se balení (povolené typy lahví).

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Kontrolní subjekt

Popis

Kapitola III, oddíl II specifikace produktu se mění tak, aby odkazoval na kontrolní subjekt a byl v souladu s novými formálními pravidly pro tento odstavec.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Ustanovení týkající se balení

Popis

V kapitole 1 části IX bodě 3 písm. a) specifikace se znění nahrazuje tímto:

„a) Vína s chráněným označením původu, na něž se vztahuje tato specifikace, musí být stáčena do lahví typu ‚Vin du Rhin‘, které odpovídají právním předpisům EU a ustanovením nařízení č. 55-673 ze dne 20. května 1955, vyhlášky ze dne 13. května 1959 a nařízení ze dne 19. března 1963, nebo do lahví s těmito vlastnostmi:

nádoby o objemu 300 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,0

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,4 do 3,1

nádoby o objemu 150 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,8 do 5,2

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,1 do 3,1

nádoby o objemu 100 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 3,6 do 5,0

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,1 do 3,1

nádoby o objemu 75 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 3,8 do 5,1

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,8 do 5,0

nádoby o objemu 50 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,1

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,5 do 4,2

nádoby o objemu 37,5 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,1

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,5 do 5,2

nádoby o objemu menším než 37,5 cl: rovné strany, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 3,3 do 4,4

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,6 do 3,0.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Přechodná opatření

Popis

v kapitole I oddílu XI bodě 2:

— poslední pododstavec se nahrazuje tímto:

„Pokud jde o pravidla řezu, na révu se pro účely sklizně nadále uplatňuje chráněné označení původu, a to až do vyklučení a nejpozději do sklizně 2033 včetně.

Pokud jde o pravidla pro hustotu výsadby a vedení révy, na révu se pro účely sklizně nadále uplatňuje chráněné označení původu, a to až do vyklučení.“,

— vkládají se nová ustanovení, která znějí:

„Pro dotčené pozemky se objem způsobilý k použití chráněného označení původu stanoví na základě výnosu stanoveného v bodě 1 kapitoly VIII této specifikace produktu vynásobeného koeficientem 0,8.“

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Alsace grand cru Froehn“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0384-AM03 - 29. 5. 2026

1. **Název (názvy)**

„Alsace grand cru Froehn“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Rozlišují se:

— suchá a minerální vína, často zlatožluté barvy se zelenými odlesky,

— aromatická vína, často velmi zralá se zlatožlutou barvou.

Vůně (aroma)

Vína mají výraznou aromatickou sílu s různými odstíny.

Chuť

Bílá archivní vína par excellence se vyznačují patrnou svěžestí založenou na dominantní kyselosti dané kyselinou vinnou ve spojení s dobrou vyzrálostí hroznů.

Vína mají plné tělo a velkou komplexnost. Projevují se dlouhou chutí na patře a časem se stávají složitějšími.

Rozlišují se:

— suchá, minerální vína: vyznačují se aromatickou ovocnou chutí a zároveň způsobují silné slinění vyznačující se dlouhou a složitou kyselostí,

— aromatická, ovocná, tělnatá a bohatá vína: jsou často velmi zralá, bohatá na cukr a přitom si zachovávají vzdušnost a stravitelnost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu u vín je 12,5 % objemových u odrůdy Gewurztraminer Rs a Pinot gris G a 11 % objemových u ostatních odrůd. Po obohacení vína nepřekročí celkový obsah alkoholu 15 % objemových u vín odrůd Gewurztraminer B a Pinot gris G a 14 % objemových u vín z jiných odrůd.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Označení doplněné výrazem „Vendanges tardives“

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Tato vína mají trvalé intenzivní zbarvení jdoucí až do jantarově žluté.

Vůně (aroma)

Vína využívající výrazu „vendanges tardives“ často vykazují velmi exotické aroma po kandovaném ovoci.

Chuť

Vína mají svěží dochuť. Mají pozoruhodnou koncentraci a velkou aromatickou trvanlivost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu u vín je 16 % objemových u odrůdy Gewurztraminer Rs a Pinot gris G a 14,5 % objemových u ostatních odrůd.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Označení doplněné výrazem „Sélection de grains nobles“

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Tato vína mají trvalé intenzivní zbarvení jdoucí až do jantarově žluté.

Vůně (aroma)

Vína mají často vůní ovocného želé.

Chuť

Vína využívající výrazu „sélection de grains nobles“ jsou koncentrovanější, silná vína. Mají pozoruhodnou koncentraci a velkou aromatickou trvanlivost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu u vín je 18,2 % objemových u odrůdy Gewurztraminer Rs a Pinot gris G a 16,4 % objemových u ostatních odrůd.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě daného vína nebo vín a omezení platná pro tuto výrobu*

Vinařský postup

Způsob vedení révy: hustota výsadby

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 500 rostlin na hektar. Vzdálenost mezi řádky révy vinné nesmí být delší než 2 metry. Vinice mají spon mezi řádky minimálně 0,75 metru a maximálně 1,50 metru. Od 25. října 2011 nesmí vyklučení řádků v rámci pozemku vést ke sponu mezi nejširšími řádky většímu než 3 metry.

Vinařský postup

Způsoby vedení: pravidlo řezu

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Řez révy se provádí buď jednoduchým, nebo dvojitým Guyotovým řezem, s nejvýše 18 očky na keř.

Vinařský postup

Sklizeň

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Vína jsou získávána z hroznů sklizených ručně.

Vinařský postup

Zvyšování minimálního přirozeného obsahu alkoholu v % objemových

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Zvýšení minimálního přirozeného obsahu alkoholu nesmí překročit: 0,5 % objemových u vín vyrobených z odrůd Gewurztraminer B a Pinot Gris G, 1,5 % objemových u vín vyrobených z jiných odrůd. Vína, která využívají výrazů „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“, nejsou předmětem žádného obohacování.

Vinařský postup

Výroba

Druh enologického postupu

Omezení týkající se výroby

Popis

Používání kousků dřeva je zakázáno.

Vinařský postup

Zrání vín

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Víno zraje nejméně do 1. listopadu roku, který následuje po roce sklizně. Vína, která využívají výrazů „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“, zrají minimálně do 1. června dalšího roku, který následuje po roce sklizně.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Označení doplněná nebo nedoplněná výrazem „Vendanges tardives“

Maximální výnos

Maximální výnos:	60
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Označení doplněné výrazem „Sélection de grains nobles“

Maximální výnos

Maximální výnos:	48
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Gewurztraminer Rs

— Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

— Pinot gris G

— Riesling B

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají v těchto obcích na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2025:

— departement Haut-Rhin:

Obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti: 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.

Obec spadající do vymezené oblasti částečně: Kaysersberg Vignoble pouze pro území obcí s přenesenou pravomocí Kientzheim a Sigolsheim.

— departement Bas-Rhin:

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

V případě obcí spadajících do vymezené oblasti částečně je kartografický dokument vymezující zeměpisnou oblast uložen na obecním úřadě.

Kartografické dokumenty zobrazující zeměpisnou oblast jsou k nahlédnutí na webových stránkách INAO.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Na základě příznivých klimatických podmínek, které charakterizují alsaské vinice, využívá kontrolované označení původu „Alsace grand cru Froehn“ jednu z nejlepších lokalit. Vinice, zasazená do malebné alsaské krajiny, umožňuje produkci vín s vysokou expresivitou, s výrazným charakterem a jedinečnou osobitostí. Převládající vápenec a hloubka půdy dávají aromatická, ovocná, bohatá a komplexní vína se stejným projevem kyselin a následnou významnou mineralitou, která se zvyšuje se stárnutím, bez ohledu na vyskytující se cukernatost. Slíny z období liasu na pískovitých železitých vápencích, které jsou zvláštností vinic Grand Cru Froehn, dodávají vínům šířku a bohatost, když jsou mladá, a mineralitu, když stárnou. První chuťový vjem je silný a soustředěný, aby se poté otevřel, přičemž se zahalí kyselost vína. Díky silnému charakteru slínů mají bohatá vína silnou a trvalou strukturu doprovázenou lehkou hořkostí, která prodlužuje chuť vína v ústech. Vyzrálá vína potřebují dlouhou dobu, aby dosáhla dokonalé chuti. V ústech jsou mimořádně jemná a často mají příjemnou slanost. Výborné klimatické podmínky v pozdním období jsou příznivé pro koncentraci hroznů na keři a rozvoj ušlechtilé hniloby, což umožňuje výrobu vín z přezrálých hroznů. Zrání uvedené ve specifikaci umožňuje, aby se vína zušlechtila. Přijetím přísných pravidel produkce, jako je udržování velké listové plochy a ruční sklizeň, si alsaští vinaři zachovávají pevný charakter vín uznávaných pro jejich komplexnost a schopnost k dlouhodobému uchování. Představují v této oblasti nejvyšší kvalitu. Jedná se o hodnotnější vína než vína s chráněným označením původu „Alsace“. Již dílo Médarda Bartha „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine“ (Pěstování révy vinné v Alsasku a oblasti, kam se místní vína dodávají), napsané v roce 1958, vychvaluje toto dnes uznávané místo.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, vinifikaci a zrání vín, zahrnuje území těchto obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2025:

— departement Haut-Rhin:

Obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmannswiller, Herrlisheim-près-Colmar, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz-Haut-Rhin, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

Obec spadající do vymezené oblasti částečně: Kaysersberg Vignoble pouze pro území obce s přenesenou pravomocí Kaysersberg.

— departement Bas-Rhin:

Obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti: 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 (přidružená obec, připojená k Berstettu), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Štrasburk, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Obec spadající do vymezené oblasti částečně: Wingersheim les Quatre Bans pouze pro území pověřené obce Mittelhausen.

Popis požadavku/odchylky

Balení v dané zeměpisné oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Podle zákona ze dne 5. července 1972 musí být vína povinně stáčena v departementech Bas-Rhin a Haut-Rhin, a to do lahví typu „Vin du Rhin“, které odpovídají ustanovením nařízení č. 55.673 ze dne 20. května 1955, vyhlášky ze dne 13. května 1959 a nařízení ze dne 19. března 1963, nebo do lahví s těmito vlastnostmi:

nádoby o objemu 300 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— ·poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,0

— ·poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,4 do 3,1

nádoby o objemu 150 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— ·poměr celkové výšky k průměru dna od 4,8 do 5,2

— ·poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,1 do 3,1

nádoby o objemu 100 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— ·poměr celkové výšky k průměru dna od 3,6 do 5,0

— ·poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,1 do 3,1

nádoby o objemu 75 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— ·poměr celkové výšky k průměru dna od 3,8 do 5,1

— ·poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,8 do 5,0

nádoby o objemu 50 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— ·poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,1

— ·poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,5 do 4,2

nádoby o objemu 37,5 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— ·poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,1

— ·poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,5 do 5,2

nádoby o objemu menším než 37,5 cl: rovné strany, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— ·poměr celkové výšky k průměru dna od 3,3 do 4,4

— ·poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,6 do 3,0.

Popis požadavku/odchylky

Údaj o ročníku

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Údaj o ročníku musí být uveden společně s názvem označení v prohlášeních o sklizni a zásobách, ve všech průvodních dokladech, inzercích, na všech prospektech, etiketách, fakturách, nádobách.

Popis požadavku/odchylky

Používané označení

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Název kontrolovaného označení původu může být doplněn jedním z používaných názvů za podmínky, že vína pocházejí výhradně z odrůd révy vinné, které mohou být označeny daným názvem. Zakazuje se použití dvou nebo několika používaných názvů na téže etiketě. Tyto používané názvy jsou následující: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Popis požadavku/odchylky

Tradiční názvy „vendanges tardives“ a „sélection de grains nobles“

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Vína, která mohou využívat názvů „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“, povinně uvádějí: – údaj o ročníku, – a jeden z používaných názvů.

Popis požadavku/odchylky

Údaj o obsahu cukru

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Bílá vína, pro která je podle podmínek této specifikace produktu nárokováno jedno z 51 kontrolovaných označení původu „Alsace Grand Cru – lieu-dit“, s výjimkou názvů „vendanges tardives“ a „sélection de grains nobles“, jež se prezentují pod uvedeným označením, nesmějí být nabízena veřejnosti, expedována, dávána do prodeje nebo prodávána, aniž by byl ve všech inzerátech, na všech prospektech, etiketách, fakturách a obalech napsán obsah cukru tak, jak je určeno evropskými předpisy, a to celý velmi zřetelným písmem.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-47631e47-a913-4910-9868-ad1c4b70bb3d