C/2026/4521

24.8.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4521)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Alsace grand cru Froehn”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0384-AM03 – 29.5.2026

1. **Nazwa produktu**

„Alsace grand cru Froehn”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ krajowy powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-Alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Suwerenności Żywnościowej, Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw) – Francja

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) obejmuje zmianę w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu. W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Rodzaj produktu

Opis

W rozdziale I pkt III specyfikacji produktu zmieniono tekst, aby wskazać, że nazwa „Alsace grand cru Vorbourg" nie są już nazwą zastrzeżoną dla białych win niemusujących, w następstwie rozpatrzenia wniosku o uznanie tej nazwy dla czerwonych win niemusujących.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Obszar geograficzny

Opis

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu zaktualizowano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r. Zmiana ta nie ma wpływu na granice obszaru geograficznego.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wyznaczone działki rolne

Opis

W rozdziale 1 pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu dodano datę 25 czerwca 2024 r.

Wyznaczone działki rolne to działki nadające się do produkcji winogron przeznaczonych do produkcji wina objętego nazwą pochodzenia.

Ich obszar ten jest zatwierdzany przez właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Opis

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 specyfikacji produktu zaktualizowano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r. Zmiana ta nie powoduje zmiany granic obszaru bezpośredniego sąsiedztwa, lecz skutkuje następującą aktualizacją wykazu nazw gmin:

— w departamencie Haut-Rhin nazwy gmin „Herrlisheim" i „Soultz" zastępuje się odpowiednio nazwami „Herrlisheim-près-Colmar" i „Soultz-Haut-Rhin".

— w departamencie Bas-Rhin:

  — nazwę gminy „Gimbrett-Berstett" zmieniono na „Gimbrett (gmina przyłączona do Berstett)";

  — usunięto nazwę gminy „Mittelhausen" i dodano nazwę gminy „Wingersheim les Quatre Bans" wraz z informacją, że gmina ta jest uwzględniona częściowo, tj. wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Mittelhausen.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Gęstość nasadzeń

Opis

Po rozpatrzeniu na szczeblu krajowym wniosku o uznanie dla tej nazwy czerwonych win niemusujących, w rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. a) specyfikacji produktu w odniesieniu do produkcji wina czerwonego w akapicie pierwszym po „Alsace grand cru Hengst" dodaje się słowa „lub »Alsace grand cru Vorbourg«".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zasady cięcia

Opis

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu zaznaczono, że w przypadku produkcji win czerwonych winorośl przycina się w pojedynczy lub podwójny sznur Guyota, z maksymalnie 14. oczkami na krzew.

Rozpatrzenie wniosku o uznanie nazwy pochodzenia dla win czerwonych „Alsace grand cru Vorbourg" prowadzi do tej zmiany.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dojrzewanie winogron i minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Opis

W rozdziale I pkt VII ppkt 2 lit. a) specyfikacji produktu zmieniono tabelę, aby uwzględnić rozpatrzony na poziomie krajowym wniosek o uznanie czerwonych win niemusujących w odniesieniu do nazwy „Alsace grand cru Vorbourg".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Minimalny okres dojrzewania

Opis

W rozdziale I pkt IX ppkt 2 specyfikacji produktu minimalny okres dojrzewania win białych i czerwonych zmieniono i ustalono go na 1 listopada roku następującego po roku zbiorów.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Data wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta

Opis

W rozdziale I pkt IX ppkt 5 lit. a) wskazano, że po zakończeniu okresu dojrzewania wina białe i czerwone można wprowadzać do obrotu dla konsumentów dopiero od 1 listopada roku następującego po roku zbiorów, zgodnie ze zmianą dotyczącą okresu dojrzewania.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Związek z obszarem geograficznym

Opis

W następstwie uznania czerwonych win niemusujących w odniesieniu do nazwy „Alsace grand cru Vorbourg" uzupełniono części dotyczące czynników ludzkich przyczyniających się do związku z obszarem geograficznym, jakości i cech produktów oraz interakcji przyczynowych w odniesieniu do tej nazwy.

W przypadku nazw pochodzenia „Alsace grand cru Hengst” i „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” minimalny okres dojrzewania w przypadku win czerwonych wydłużono z 10 do 11 miesięcy.

W odniesieniu do ok. 51 kontrolowanych nazw pochodzenia w rozdziale 1 pkt X ppkt 1 lit. b) akapit piąty specyfikacji produktu słowa „wymagane jest” zastępuje się słowami „jest tradycyjnie stosowane do” w celu uwzględnienia zmian w pakowaniu (dozwolone rodzaje butelek).

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Organ kontrolny

Opis

Zmieniono rozdział III pkt II specyfikacji produktu, wskazując organ nadzorczy i zgodnie z nowymi zasadami redagowania tego ustępu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Przepisy dotyczące pakowania

Opis

w rozdziale I pkt IX ppkt 3 specyfikacji produktu lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, o których mowa w niniejszej specyfikacji, pakuje się w butelki typu »Vin du Rhin« zgodne z przepisami prawodawstwa europejskiego i dekretem nr 55-673 z dnia 20 maja 1955 r., rozporządzeniem z dnia 13 maja 1959 r. i dekretem z dnia 19 marca 1963 r. lub w butelki o następujących cechach:

w odniesieniu do pojemników 300 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 4,3 a 5,0

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,4 a 3,1

w odniesieniu do pojemników 150 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 4,8 a 5,2

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,1 a 3,1

w odniesieniu do pojemników 100 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 3,6 a 5,0

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,1 a 3,1

w odniesieniu do pojemników 75 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 3,8 a 5,1

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,8 a 5,0

w odniesieniu do pojemników 50 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 4,3 a 5,1

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,5 a 4,2

w odniesieniu do pojemników 37,5 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 4,3 a 5,1

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,5 a 5,2

w odniesieniu do pojemników poniżej 37,5 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 3,3 a 4,4

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,6 a 3,0".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Środki przejściowe

Opis

W rozdziale I pkt XI ppkt 2:

— ostatni akapit otrzymuje następujące brzmienie:

„Zgodnie z zasadami przycinania winorośl nadal korzysta, w odniesieniu do zbiorów, z prawa do kontrolowanej nazwy pochodzenia, do czasu wykarczowania, a najpóźniej do zbiorów w 2033 r. włącznie.

Zgodnie z zasadami dotyczącymi gęstości nasadzeń i palikowania winorośl nadal kwalifikuje się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia w odniesieniu do zbiorów, do czasu wykarczowania.";

— dodaje się następujące przepisy:

„W odniesieniu do odnośnych działek ilość kwalifikująca się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia jest ustalana na podstawie plonów określonych w rozdziale VIII pkt 1 niniejszej specyfikacji, pomnożonych przez współczynnik 0,8.".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Alsace grand cru Froehn"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0384-AM03 - 29.5.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Alsace grand cru Froehn"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Można wyróżnić:

— wina wytrawne, mineralne: ich barwa jest często złotożółta z zielonymi refleksami;

— wina aromatyczne, często o wysokim poziomie dojrzałości, złotożółtych barwach.

Aromat/zapach

Ich aromat jest intensywny i mocno zniuansowany.

Smak

Te białe wina doskonale nadają się do długiego dojrzewania. Charakteryzują się dużą świeżością opartą na dominującej kwasowości winowej, wynikającej z dobrej dojrzałości winogron.

Ich smak długo utrzymuje się w ustach. W miarę dojrzewania stają się bardziej złożone. Ich smak długo utrzymuje się w ustach. W miarę dojrzewania stają się bardziej złożone.

Można wyróżnić:

— wina wytrawne, mineralne: uwodzicielski owocowy smak, powodują ślinkę na języku, ich kwasowość jest złożona i długo się utrzymuje;

— wina aromatyczne, owocowe, tłuste, bogate: często o wysokim poziomie dojrzałości, często bogate w cukier, lecz zachowujące lekkość i strawne.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu win wynosi 12,5 % w przypadku gewurztraminer Rs i pinot gris G, a 11 % w przypadku innych odmian winorośli. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win po wzbogaceniu wina nie przekracza 15 % w przypadku win z odmian winorośli gewurztraminer B i pinot gris G oraz 14 % w przypadku win z innych odmian.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Nazwa uzupełniona określeniem „vendanges tardives” (późne zbiory)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina te charakteryzują się dużą intensywnością barwy, która może dochodzić do bursztynowej.

Aromat/zapach

Wina opatrzone określeniem „vendanges tardives" często charakteryzują się bardzo egzotycznymi aromatami, aromatami kandyzowanych owoców.

Smak

Wina mają świeży finisz. Charakteryzują się niezwykłym stężeniem i dużą trwałością aromatyczną.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu win wynosi 16 % w przypadku gewurztraminer Rs i pinot gris G, a 14,5 % w przypadku innych odmian winorośli.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Nazwa uzupełniona określeniem „sélection de grains nobles" (wybór gron szlachetnych)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina te charakteryzują się dużą intensywnością barwy, która może dochodzić do bursztynowej.

Aromat/zapach

Wina często mają aromaty przecieru owocowego.

Smak

Wina z określeniem „sélection de grains nobles" są to bardziej skoncentrowane, intensywne. Charakteryzują się niezwykłym stężeniem i dużą trwałością aromatyczną.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu win wynosi 18,2 % w przypadku gewurztraminer Rs i pinot gris G, a 16,4 % w przypadku innych odmian winorośli.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

7. **Praktyki winiarskie**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

Sposób prowadzenia winorośli: gęstość nasadzeń

Rodzaj praktyki enologicznej

Metoda uprawy

Opis

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 500 krzewów na hektar. Odległość między rzędami nie może przekraczać 2 metrów. Odstęp między rzędami winorośli wynosi od co najmniej 0,75 metra do nie więcej niż 1,50 metra. Od 25 października 2011 r. karczowanie rzędów na działce nie może prowadzić do odstępu między rzędami powyżej 3 metrów w najszerszych miejscach.

Praktyki winiarskie

Sposób prowadzenia winorośli: zasady cięcia

Rodzaj praktyki enologicznej

Metoda uprawy

Opis

Winorośl prowadzona jest techniką jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota, z maksymalnie 18. oczkami na krzew.

Praktyki winiarskie

Zbiory

Rodzaj praktyki enologicznej

Metoda uprawy

Opis

Wina produkuje się z zebranych ręcznie winogron.

Praktyki winiarskie

Zwiększenie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Zwiększenie minimalnej średniej objętościowej naturalnej zawartości alkoholu nie może przekroczyć: 0,5 % obj. w przypadku win z odmian winorośli gewurztraminer B i pinot gris G oraz 1,5 % obj. w przypadku win z innych odmian. Win kwalifikujących się do określenia „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles" nie poddaje się wzbogacaniu.

Praktyki winiarskie

Produkcja wina

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Zabrania się stosowania kawałków drewna.

Praktyki winiarskie

Dojrzewanie win

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wina dojrzewają co najmniej do 1 czerwca roku następującego po roku zbiorów. Wina kwalifikujące się do określenia „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles" dojrzewają co najmniej do 1 czerwca drugiego roku po zbiorach.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Nazwa uzupełniona lub nie określeniem „vendanges tardives"

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	60
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Nazwa uzupełniona określeniem „sélection de grains nobles"

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	48
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win odbywają się na obszarze następujących gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r.:

— w departamencie Haut-Rhin:

gminy uwzględnione w całości: 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.

gmina uwzględniona częściowo: Kaysersberg Vignoble; wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Kientzheim i Sigolsheim;

— w departamencie Bas-Rhin:

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

W urzędzie gminy uwzględnionej częściowo złożono mapę określającą granice obszaru geograficznego.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej INAO (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości).

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Alsace grand cru Froehn” czerpie z korzystnych warunków klimatycznych charakterystycznych dla alzackich winnic w jednej z najlepszych lokalizacji. Położone w malowniczym krajobrazie Alzacji winnice umożliwiają produkcję win o wysokiej ekspresji, wyrazistym charakterze i unikatowej osobowości. Dominacja wapienia i głębokość gleby umożliwiają powstanie win aromatycznych, owocowych, bogatych i złożonych, o jednakowym stopniu kwasowości i wyczuwalnej następnie o dużej mineralności, która wzrasta wraz z dojrzewaniem, niezależnie od poziomu cukru. Margle z Lias na ferrugijnym szarym wapieniu, które są charakterystyczne dla grand cru Froehn, nadają młodym winom rozłożystość i hojność, a z biegiem czasu mineralność. Atak jest skoncentrowany i wyśrodkowany, a następnie otwiera się całą amplitudą i obejmuje kwasowość materiału. Silny charakter margli nadaje winom silną i dobrą strukturę, której towarzyszy lekka goryczka, która przedłuża utrzymywanie się smaku w ustach. Są to bardzo dojrzałe wina, które potrzebują czasu, aby dojść do doskonałości. W ustach są wyjątkowo subtelne i często charakteryzują się pięknym zasoleniem. Doskonałe warunki klimatyczne pod koniec sezonu sprzyjają koncentracji cukru na krzewach oraz rozwojowi szlachetnej pleśni, co umożliwia produkcję win z przejrzałych zbiorów. Dojrzewanie przewidziane w specyfikacji pozwala na poprawę jakości win. Przyjmując rygorystyczne przepisy dotyczące produkcji, takie jak utrzymywanie dużej powierzchni liści i ręczne zbiory, alzaccy plantatorzy winorośli zachowują zdecydowany charakter win cenionych za złożoność i potencjał starzenia. Są to najlepsze wina tego regionu. Wina te są bardziej dopracowane niż wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Alsace”. To miejsce uprawy, dziś powszechnie cenione, chwalono już w publikacji Médarda Bartha „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine” z 1958 r.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.:

— w departamencie Haut-Rhin:

gminy uwzględnione w całości: 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.

gmina uwzględniona częściowo: Kaysersberg Vignoble wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Kaysersberg;

— w departamencie Bas-Rhin:

gminy uwzględnione w całości: 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 (gmina przyłączona do Berstett), 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, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

gmina uwzględniona częściowo: Wingersheim les Quatre Bans wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Mittelhausen.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Od publikacji ustawy z dnia 5 lipca 1972 r. wina butelkuje się w departamentach Bas-Rhin i Haut-Rhin w butelki typu „Vin du Rhin" zgodnie z przepisami dekretu nr 55.673 z dnia 20 maja 1955 r., zarządzenia z dnia 13 maja 1959 r. i dekretu z dnia 19 marca 1963 r. lub w butelki o następujących cechach:

w odniesieniu do pojemników 300 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 4,3 a 5,0

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,4 a 3,1

w odniesieniu do pojemników 150 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 4,8 a 5,2

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,1 a 3,1

w odniesieniu do pojemników 100 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 3,6 a 5,0

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,1 a 3,1

w odniesieniu do pojemników 75 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 3,8 a 5,1

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,8 a 5,0

w odniesieniu do pojemników 50 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 4,3 a 5,1

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,5 a 4,2

w odniesieniu do pojemników 37,5 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 4,3 a 5,1

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,5 a 5,2

w odniesieniu do pojemników poniżej 37,5 cl: prosta szklana forma, kształt cylindryczny z podłużną szyjką, o następujących maksymalnych proporcjach:

— całkowita wysokość/średnica podstawy – pomiędzy 3,3 a 4,4

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej – pomiędzy 2,6 a 3,0.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Wskazanie rocznika

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Rocznik musi być podany wraz z nazwą w deklaracjach zbiorów i zapasów, dokumentach towarzyszących, reklamach, ulotkach, etykietach, fakturach i wszelkich pojemnikach.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Nazwy zwyczajowe

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Chronioną nazwę pochodzenia można uzupełniać jedną z nazw powszechnie stosowanych, pod warunkiem że wina pochodzą wyłącznie z odmian winorośli, na które dana nazwa wskazuje. Zabrania się umieszczania dwóch albo więcej nazw zwyczajowych na tej samej etykiecie. Nazwy zwyczajowe to: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Określenia tradycyjne „vendanges tardives" i „sélection de grains nobles"

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Dla win kwalifikujących się do określenia „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles" obowiązkowe jest podanie: – rocznika i jednej z używanych nazw.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Wskazanie zawartości cukru

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Win białych, dla których zgodnie z niniejszą specyfikacją zastrzeżono jedną z 51 kontrolowanych nazw pochodzenia „Alsace Grand Cru – nazwa miejsca" (fr. lieu-dit) (z wyjątkiem określeń „vendanges tardives" i „sélection de grains nobles"), prezentowanych pod wskazaną nazwą, nie można oferować klientom, wysyłać, oferować do sprzedaży ani sprzedawać bez wskazania w reklamach, ulotkach, etykietach, fakturach i pojemnikach bardzo widoczną czcionką zawartości cukru, zgodnie z definicją w przepisach europejskich.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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