C/2026/3755

16.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3755)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Alsace / Vin d’Alsace”

EU-viitenumero: PDO-FR-A1101-AM04 – 21.4.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Alsace / Vin d’Alsace”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire. Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (maatalous- maatalouselintarvike- ja elintarvikeoma-varaisuusministeriö – yritystoiminnan taloudellisesta tehokkuudesta ja ympäristötehokkuudesta vastaava pääosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tähän tuote-eritelmään tehtävät muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa esitetyn määritelmän mukaisia vakiomuutoksia.

Suojatun alkuperänimityksen ”Alsace / Vin d’Alsace” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia. Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Maantieteellinen alue

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 1 kohdassa virallisen geokoodin viitevuodeksi on muutettu 2025.

Haut-Rhinin departementtia koskevan 1 kohdan a alakohdassa:

— kuntien nimet ”Herrlisheim” ja ”Soultz” on muutettu muotoon ”Herrlisheim-près-Colmar” ja ”Soultz-Haut-Rhin”.

— Bas-Rhinin departementtia koskevan 1 kohdan a alakohdassa:

— kunnan nimi ”Gimbrett-Berstett” on muutettu muotoon ”Gimbrett (Berstettiin liitetty kunta)”

— kunnan nimi ”Oberhoffen les Wissembourg” on muutettu muotoon ”Oberhoffen-lès-Wissembourg”.

Maantieteellinen alue pysyy ennallaan. Kuntaluetteloa on päivitetty vuoden 2025 virallisen geokoodin mukaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rajattu viljelyalue

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 2 kohdan a alakohdan ensimmäisen alakohdan loppuun on lisätty teksti ”30. marraskuuta 2022 ja 25. kesäkuuta 2024” osoittamaan päivämäärät, jolloin viimeisimmät muutokset rajattuun viljelyalueeseen on hyväksytty.

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 2 kohdan c alakohdan ensimmäisen alakohdan loppuun on lisätty teksti ”ja 25. kesäkuuta 2024” osoittamaan päivämäärä, jona rajatun viljelyalueen viimeisin muutos on hyväksytty IV jakson 1 kohdan b alakohdassa lueteltujen täydentävien maantieteellisten nimitysten osalta, lukuun ottamatta nimitystä ”Klevener de Heiligenstein”.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 3 kohdan a alakohdan ensimmäisen alakohdan loppuun on lisätty maininta ”vuoden 2025 virallisen geokoodin perusteella”.

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 3 kohdan a alakohdassa, joka koskee Bas-Rhinin departementtia:

— kunnan nimi ”Mittelhausen” on poistettu

— seuraava teksti on lisätty: ”Seuraava kunta osittain: Wingersheim les Quatre Bans, ainoastaan liitoskunnan Mittelhausen alue.”

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue ei ole muuttunut. Kuntaluetteloa on päivitetty vuoden 2025 virallisen geokoodin mukaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Viiniköynnöslajikkeet

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun V jaksoa on muutettu seuraavasti:

— a alakohdan edelle on lisätty seuraava otsikko: ”1 – Rypälelajikkeita koskevat säännöt”

— a alakohdan taulukkoon on lisätty rivit, joissa täsmennetään sopeutumisen kannalta merkittävät lajikkeet, joita voidaan käyttää suojatulla alkuperänimityksellä ”Alsace” tai ”Vin d'Alsace” varustettujen valkoviinien tuotanossa (Voltis B, Opalor, Selenor, Souvignier Gris B, Johanniter B, Chenin B, Vermentino B – Rolle) ja puna- tai roseeviinien tuotannossa (Coliris, Nebbiolo N, Syrah N – Shiraz) edellyttäen, että laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava kansallinen virasto, suojelu- ja hallintoelin ja asianomaiset valtuutetut toimijat allekirjoittavat sopimuksen laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaavan kansallisen viraston toimivaltaisen komitean hyväksymän puitesopimuksen mukaisesti.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden osuutta viinitilalla koskevat säännöt

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun V jaksoon on lisätty 1 kohdan jälkeen seuraavat määräykset:

”2 – Lajikkeen osuutta viinitilalla koskevat säännöt

a) Valkoviinit

Sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden osuus saa olla enintään 5 prosenttia tilan rypälelajikkeista.

b) Roseeviinit

Sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden osuus saa olla enintään 5 prosenttia tilan rypälelajikkeista.

c) Punaviinit

Sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden osuus saa olla enintään 5 prosenttia tilan rypälelajikkeista.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Viljelylohkokohtainen keskimääräinen enimmäistuotos

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan d alakohdassa olevaan taulukkoon on lisätty rivi ”Alsace tai Vin d'Alsace” -otsikon alle. Tällä rivillä täsmennetään muiden lajikkeiden viljelylohkokohtainen keskimääräinen enimmäistuotos kilogrammoina hehtaaria kohden:

— Muut lajikkeet 14 000

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan d alakohtaan on lisätty ensimmäisen taulukon jälkeen seuraavat määräykset:

”Jos kastelu on sallittu Ranskan maatalous- ja merikalastuslain D. 645-5 §:n mukaisesti, kasteltujen viljelylohkojen lohkokohtainen keskimääräinen enimmäistuotos on

SUOJATTU ALKUPERÄNIMITYS ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace”, LUKUUN OTTAMATTA TÄYDENTÄVIÄ MAANTIETEELLISIÄ NIMITYKSIÄ, PAIKANNIMIÄ JA MERKINTÖJÄ ”VENDANGES TARDIVES” TAI ”SÉLECTION DE GRAINS NOBLES”

VILJELYLOHKOKOHTAINEN KESKIMÄÄRÄINEN ENIMMÄISTUOTOS (kilogrammoina hehtaaria kohden)

VIININ VÄRI

Valkoviinit	10 000
Roseeviinit	10 000
Punaviinit	8 000

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muut viljelymenetelmät

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 2 kohdan a alakohtaan on lisätty seuraavat määräykset:

”Maaperä voidaan kuitenkin arvioinnin perusteella peittää maanpeitekankaalla seuraavin edellytyksin: käytetyn materiaalin on oltava huokoista ja mahdollistettava kaasun ja veden läpäisy, eikä se saa sisältää petrokemiallisista raaka-aineista johdettuja polymeerejä. Arviointi suoritetaan sillä edellytyksellä, että laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava kansallinen virasto, suojelu- ja hallintoelin ja asianomainen valtuutettu toimija allekirjoittavat sopimuksen toimivaltaisen kansallisen komitean 29. ja 30. kesäkuuta 2023 hyväksymän puitesopimuksen mukaisesti. Arvioitujen viljelylohkojen pinta-ala saa olla enintään 5 prosenttia suojatun alkuperänimityksen kattaman tilan kokonaispinta-alasta.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kastelu

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 3 kohta on korvattu seuraavilla määräyksillä:

”a) Kastelu voidaan sallia Ranskan maatalous- ja merikalastuslain (Code rural et de la pêche maritime) D. 645-5 §:n mukaisesti. Kastelu on kielletty lohkoilla, joista on tehty ennakkoilmoitus täydentävien maantieteellisten nimitysten, paikannimien ja merkintöjen ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains Nobles” mahdollista käyttöä varten.

b) Lehtien sadetus on kielletty.

c) Lannoitteiden käyttö (lannoitus) on kielletty.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rypäleiden kypsyys

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun VII jakson 2 kohdan a alakohdassa olevaan taulukkoon on lisätty kaksi riviä ”Alsace tai Vin d’Alsace, jonka yhteydessä voi olla yleisnimi ”Edelzwicker”” -otsikon alle. Näillä riveillä ilmoitetaan rosee- ja punaviinien rypäleiden vähimmäissokeripitoisuus ja luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina.

RYPÄLEIDEN VÄHIMMÄISSOKERIPITOISUUS (grammaa litrassa puristemehua)

LUONNOLLINEN ALKOHOLIPITOISUUS TILAVUUSPROSENTTEINA

Roseeviinit

160

10 %

Punaviinit

177

11 %

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden osuus

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohtaan on lisätty seuraavat määräykset:

”b) Rypälelajikkeiden sekoittaminen

— Valkoviinien osalta sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden osuus saa olla enintään 10 prosenttia sekoituksesta.

— Valkoviinien osalta sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden osuus saa olla enintään 10 prosenttia sekoituksesta.

— Punaviinien osalta sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden osuus saa olla enintään 10 prosenttia sekoituksesta.”

Kohdan b, c, d, e ja f alakohdat on nimetty uudelleen c, d, e, f ja g alakohdiksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Pakkaamista koskevat säännöt

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 3 kohdan a alakohta on korvattu seuraavilla määräyksillä:

”a) Suojatulla alkuperänimityksellä ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” varustetut viinit pullotetaan Vin du Rhin -pulloihin EU:n lainsäädännön ja 20. toukokuuta 1955 annetun asetuksen nro 55-673, 13. toukokuuta 1959 annetun määräyksen ja 19. maaliskuuta 1963 annetun asetuksen mukaisesti tai pulloihin, joilla on seuraavat ominaisuudet:

300 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,0

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,4–3,1

150 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,8–5,2

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,1–3,1

100 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,6–5,0

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,1–3,1

75 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,8–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,8–5,0

50 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,5–4,2

37,5 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,5–5,2

Alle 37,5 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen pullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,3–4,4

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,6–3,0”

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun X jakson 1 kohdan b alakohdan viidennessä alakohdassa ilmaisu ”edellytetään” on korvattu ilmaisulla ”käytetään perinteisesti”, jotta voidaan ottaa huomioon pakkaamista koskevat muutokset (sallitut pullotyypit).

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Esillepanoa ja merkintöjä koskevat säännöt

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun XII jaksoon on lisätty seuraava alakohta:

”e) Sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden nimiä ei saa mainita merkinnöissä.”

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Ilmoitusvelvollisuudet

Kuvaus

Tuote-eritelmän II luvun I jaksoa on muutettu seuraavasti:

1) 2 kohta on korvattu seuraavilla määräyksillä:

”Ennakkoilmoitus viljelylohkoista, joita käytetään nimityksen kattamien punaviinien tuotantoon

Viljelylohkojen käyttötarkoitusta koskeva ennakkoilmoitus on toimitettava suojelu- ja hallintoelimelle ennen sadonkorjuuvuoden maaliskuun 1. päivää. Ilmoituksessa on ilmoitettava

— toimijan tiedot

— EVV- tai SIRET-tunniste

— sen toimijan tiedot, jolle rypäleet mahdollisesti toimitetaan

— kunkin lohkon kiinteistörekisterimerkintä ja pinta-ala."

2) 2 kohta on numeroitu uudelleen 3 kohdaksi.

3) 4 kohta on korvattu seuraavilla määräyksillä:

"Kasteluilmoitus

Kasteluilmoitus on toimitettava suojelu- ja hallintoelimelle viimeistään kaksi päivää ennen kastelua Ranskan maaseutu- ja merikalastuslain D. 645-5 §:n mukaisesti. Ilmoituksen on oltava suojelu- ja hallintoelimen laatiman mallin mukainen."

4) 3, 4, 5, 6 ja 7 kohdat on numeroitu uudelleen 5, 6, 7, 8 ja 9 kohdiksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelintä koskevat tiedot

Kuvaus

Tuote-eritelmän III luvun II jakson teksti on korvattu seuraavasti:

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
FRANCE

P. +33 173303800

Sähköposti: contact@inao.gouv.fr

Tuote-eritelmän noudattamista valvotaan hyväksytyn valvontasuunnitelman pohjalta, ja valvontaa suorittaa INAO:n valtuuttama kolmas osapuoli, joka on antanut takeet pätevyydestään, puolueettomuudestaan ja riippumattomuudestaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Siirtymätoimenpiteet

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun XI jakson 3 kohdassa olevaa taulukkoa on muutettu seuraavasti:

— Otsikon "Alsace tai Vin d'Alsace" alla olevasta tekstistä on poistettu maininta "ja viimeistään sadonkorjuuvuoteen 2033 asti", ja siihen lisätty seuraava kappale:

— "Vuoden 2034 sadosta alkaen asianomaisten lohkojen osalta suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien valmistusta varten hyväksyttävä määrä on vahvistettava tämän tuote-eritelmän VIII jakson 1 kohdan a ja b alakohdassa vahvistetun, Ranskan maaseutu- ja merikalastuslain D. 645-7 §:ssä tarkoitetun tuotoksen perusteella kertomalla kyseinen tuotos kertoimella 0,8."

— Otsikon ”Alsace tai Vin d’Alsace, jonka yhteydessä on paikannimi tai täydentävä maantieteellinen nimitys” alla olevasta tekstistä on poistettu maininta ”ja viimeistään sadonkorjuuvuoteen 2033 asti”, ja siihen lisätty seuraava kappale:

— ”Vuoden 2034 sadosta alkaen asianomaisten lohkojen osalta suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien valmistusta varten hyväksyttävä määrä on vahvistettava tämän tuote-eritelmän VIII jakson 1 kohdan b alakohdassa vahvistetun tuotoksen perusteella kertomalla kyseinen tuotos kertoimella 0,8.”

— Otsikon ”Alsace tai Vin d’Alsace, jonka yhteydessä voi olla täydentävä maantieteellinen nimitys tai paikannimi ja johon on lisätty ilmaisu ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains Nobles”” alla olevasta tekstistä on poistettu maininta ”ja viimeistään sadonkorjuuvuoteen 2033 asti”, ja siihen lisätty seuraava kappale:

”Vuoden 2034 sadosta alkaen asianomaisten lohkojen osalta suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien valmistusta varten hyväksyttävä määrä on vahvistettava tämän tuote-eritelmän VIII jakson 1 kohdan b alakohdassa vahvistetun tuotoksen perusteella kertomalla kyseinen tuotos kertoimella 0,8.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Alsace / Vin d’Alsace”

EU-viitenumero: PDO-FR-A1101-AM04 – 21.4.2026

1. **Nimi/nimet**

Alsace / Vin d’Alsace

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinien väri vaihtelee yleensä vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen.

Tuoksu

Niissä on voimakkaita aromeja ja hyvä alkoholipitoisuus. Pitkässä jälkimaussa korostuu usein lievä hiilidioksidipitoisuus.

Maku

Viinit ovat hyvin raikkaita, sillä maussa hallitseva viinihappo yhdistyy rypäleiden täydelliseen kypsyyteen.

Viinit jaotellaan kahteen tyyppiin: kuivat mineraaliset viinit ja notkeammat hedelmäiset viinit. Alkuperänimitystä voidaan täydentää yleisnimellä ”Edelzwicker”.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 9,5 tilavuusprosenttia. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoviinit, joihin on lisätty yleisnimi

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinien väri vaihtelee yleensä vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen.

Tuoksu

Ei erillistä kuvausta (ks. edellinen kuvaus).

Maku

Näitä viinejä on kahta tyyppiä: – kuivat mineraaliset viinit, joissa on kireä ja kypsä hapokkuus ja joihin yleensä liitetään seuraavat yleisnimet: Chasselas tai Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot tai Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat ja Muscat Ottonel, – hedelmäiset, notkeammat viinit, joiden kuiva-ainepitoisuus on huomattava ja joihin yleensä liitetään seuraavat yleisnimet: Gewürztraminer ja Pinot Gris.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Viineillä on seuraavat analyyttiset erityisominaisuudet: –Chasselasin tai Gutedelin, Muscatin, Muscat Ottonelin ja Sylvanerin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 9,5 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia, Auxerroisin, Pinot Blancin, Pinotin tai Klevnerin ja Rieslingin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia, Gewürztraminerin ja Pinot Grisin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen enintään 14,5 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoviinit, joihin on lisätty täydentävä maantieteellinen nimitys

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinien väri vaihtelee yleensä vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen.

Tuoksu

Ei erillistä kuvausta (ks. edellinen kuvaus).

Maku

Viinit jaotellaan kahteen edellä mainittuun viinityyppiin eli kuiviin mineraalisiin viineihin ja notkeampiin hedelmäisiin viineihin. Niissä luodaan parhaat mahdolliset edellytykset kullekin käytettävissä olevalle viiniköynnöslajikkeelle.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Nämä viinit jaotellaan kahteen edellä mainittuun viinityyppiin eli kuiviin mineraalisiin viineihin ja notkeampiin hedelmäisiin viineihin. Niissä luodaan parhaat mahdolliset edellytykset kullekin käytettävissä olevalle viiniköynnöslajikkeelle. Väri vaihtelee yleensä vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen.

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia, paitsi jos täydentäviä maantieteellisiä nimityksiä täydennetään yleisnimellä ”Gewürztraminer” tai ”Pinot Gris”, jolloin se on vähintään 12 tilavuusprosenttia. Kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen on enintään 13,5 tilavuusprosenttia, ja kun viiniin on lisätty yleisnimi ”Gewürztraminer” tai ”Pinot Gris”, se on enintään 15 tilavuusprosenttia. Täydentävällä maantieteellisellä nimityksellä ”Klevener de Heiligenstein” merkityn viinin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen enintään 14 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoviinit, joihin on lisätty paikannimi

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinien väri vaihtelee yleensä vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen.

Tuoksu

Ei erillistä kuvausta (ks. edellinen kuvaus).

Maku

Nämä viinit jaotellaan kahteen edellä mainittuun viinityyppiin eli kuiviin mineraalisiin viineihin ja notkeampiin hedelmäisiin viineihin. Niissä luodaan parhaat mahdolliset edellytykset kullekin käytettävissä olevalle viiniköynnöslajikkeelle.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos alkuperänimitystä täydennetään paikannimellä, luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia, paitsi jos nimitystä täydennetään yleisnimellä ”Gewürztraminer” tai ”Pinot Gris”, jolloin se on vähintään 12 tilavuusprosenttia. Näiden samojen viinien kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen on enintään 13,5 tilavuusprosenttia, lukuun ottamatta yleisnimellä ”Gewürztraminer” tai ”Pinot Gris” merkittyjä viiniä, joissa se on enintään 15 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Roseeviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Roseeviinien väri vaihtelee yleensä läpikuultavasta vaaleanpunaisesta punaiseen.

Tuoksu

Niissä on voimakkaita aromeja ja hyvä alkoholipitoisuus. Pitkässä jälkimaussa korostuu usein lievä hiilidioksidipitoisuus.

Maku

Roseeviinit ovat raikkaita, hedelmäisiä ja kevyitä. Ne ovat hyvin raikkaita, sillä maussa hallitseva viinihappo yhdistyy rypäleiden täydelliseen kypsyyteen. Alkuperänimitystä voidaan täydentää yleisnimellä ”Pinot Noir”.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Roseeviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia. Väkevöinnin jälkeen viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 13 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Punaviinit ovat sävyiltään syvän- ja voimakkaan punaisia.

Tuoksu

Niissä on voimakkaita aromeja ja hyvä alkoholipitoisuus. Pitkässä jälkimaussa korostuu usein lievä hiilidioksidipitoisuus.

Maku

Viinit jaotellaan kahteen tyyppiin: kunnianhimoisiin, hienoihin ja elegantteihin punaviineihin sekä raikkaisiin, hedelmäisiin ja kevyisiin punaviineihin. Alkuperänimitystä voidaan täydentää yleisnimellä ”Pinot Noir”.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Niiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia. Väkevöinnin jälkeen viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 14 tilavuusprosenttia. Alkuperänimityksen yhteydessä voidaan käyttää paikannimeä tai täydentävää maantieteellistä nimitystä: ”Côtes de Rouffach”, ”Ottrott”, ”Rodern”, ”Sainte Hippolyte”. Tällöin viinin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen enintään 14,5 tilavuusprosenttia.

Pakkausvaiheessa punaviinien omenahappopitoisuus on enintään 0,4 grammaa litrassa.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Alkuperänimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”Vendanges Tardives”

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Näiden valkoviinien väri on syvä ja voimakas ja tummimmillaan jopa meripihkankeltainen.

Tuoksu

Viineissä on usein erittäin eksoottisia kandeerattujen hedelmien aromeja ja raikas jälkimaku.

Maku

Näiden viinien maku on huomattavan tiivistynyt ja aromit pitkäkestoisia.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on Gewürztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta 16 tilavuusprosenttia ja muiden lajikkeiden osalta 14,5 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Alkuperänimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”Sélection de Grains Nobles”

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Näiden valkoviinien väri on syvä ja voimakas ja tummimmillaan jopa meripihkankeltainen.

Tuoksu

Ne ovat väkevämpiä ja voimakkaampia viinejä, joissa on usein kandeerattujen hedelmien aromeja.

Maku

Näiden viinien maku on huomattavan tiivistynyt ja aromit pitkäkestoisia.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on Gewürztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta 18,2 tilavuusprosenttia ja muiden lajikkeiden osalta 16,4 tilavuusprosenttia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

Kasvatustavat: istutustiheys

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Rivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä. Viiniköynnösten välisen etäisyyden rivissä on oltava 0,75–1,50 metriä.

Viininvalmistusmenetelmä

Kasvatustavat: leikkaussäännöt

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

Viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että – kuhunkin köynnökseen jää enintään 24 silmua, kun kyseessä on Alsace tai Vin d'Alsace, – kuhunkin köynnökseen jää enintään 22 silmua, kun kyseessä on Alsace tai Vin d'Alsace, jonka yhteydessä on paikannimi tai täydentävä maantieteellinen nimitys, – kuhunkin köynnökseen jää enintään 20 silmua, kun kyseessä on Alsace tai Vin d'Alsace, jonka yhteydessä voi olla täydentävä maantieteellinen nimitys tai paikannimi ja johon on lisätty ilmaisu "Vendanges Tardives" tai "Sélection de Grains Nobles".

Viininvalmistusmenetelmä

Sadonkorjuu

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

Viinit, joihin voidaan lisätä paikannimi ja jotka on valmistettu Pinot Gris G- ja Pinot Noir N -lajikkeista, ja viinit, joihin voidaan lisätä ilmaisu "Vendanges Tardives" ja "Sélection de Grains Nobles", on valmistettava käsin korjatuista rypäleistä.

Viininvalmistusmenetelmä

Luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden lisääminen

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Paikannimen tai täydentävän maantieteellisen nimityksen käyttöön oikeutettujen viinien luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta voidaan nostaa enintään 2 tilavuusprosenttia. Jos viiniin saa lisätä ilmaisun "Vendanges Tardives" tai "Sélection de Grains Nobles", sitä ei saa väkevöidä.

Viininvalmistusmenetelmä

Viininvalmistus

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Kuvaus

– Puupalojen käyttö on kielletty. – Roseeviinien valmistuksessa on kiellettyä käyttää viininvalmistukseen tarkoitettua hiiltä yksinään tai valmisteissa olevina sekoituksina.

Viininvalmistusmenetelmä

Viinin kypsytys

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Jos viiniin saa lisätä ilmaisun ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains Nobles”, sitä on kypsytettävä vähintään rypäleiden korjuuvuotta seuraavan toisen vuoden kesäkuun 1. päivään asti.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoviinit

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	96
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoviinit, joihin on lisätty täydentävä maantieteellinen nimitys

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	79
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoviinit, joihin on lisätty paikannimi

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos	75
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Roseeviinit

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	90
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Punaviinit tai alkuperänimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”Vendanges Tardives”

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	66
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Alkuperänimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”Sélection de Grains Nobles”

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	48
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— Auxerrois B

— Chasselas B

— Chasselas Rose Rs

— Chenin B

— Coliris

— Gewürztraminer Rs

— Johanniter B

— Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

— Nebbiolo N

— Opalor

— Pinot Blanc B

— Pinot Gris G

— Pinot Noir N

— Riesling B

— Savagnin Rose Rs

— Selenor

— Souvignier Gris B

— Sylvaner B

— Syrah N – Shiraz

— Vermentino B – Rolle

— Voltis B

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava kansallinen virasto on hyväksynyt maantieteellisen alueen 3. helmikuuta 2000 pidetyssä asianomaisen kansallisen komitean kokouksessa. Alueen muodostavat päivänä, jona toimivaltainen kansallinen komitea on hyväksynyt tämän tuote-eritelmän, seuraavat vuoden 2025 virallisen geokoodin mukaiset kunnat:

Maantieteellisen alueen kattavat kartat ovat saatavilla INAOn (Institut national de l'origine et de la qualité) verkkosivustolla.

a) Suojatun alkuperänimityksen "Alsace" tai "Vin d'Alsace" rypäleet korjataan ja viiniytetään ja viinit valmistetaan ja kypsytetään seuraavien kuntien alueella riippumatta siitä, onko nimitystä täydennetty paikannimellä:

— Haut-Rhinin departementti: – Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmannswiller, Hattstatt, Herrlisheim-près-Colmar, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg Vignoble, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultz-Haut-Rhin, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg ja Zimmerbach

— Bas-Rhinin departementti: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (Berstettiin liitetty kunta), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen-lès-Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim ja Zellwiller.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Viinitarhat nauttivat optimaalisesta auringonpaisteesta pohjoisessa sijainnissaan, jossa Vogeesien vuoristo suojaa niitä merellisiltä vaikutuksilta. Juuri tämä sijainti antaa viineille yhtenäisen maun.

Viinitarhojen sijaintien moninaisuuden, maaperän ja pohjamaan vaihtelevuuden sekä hyvin erityisten paikallisilmastojen ansiosta Alsacen tuottajat säilyttivät laajan valikoiman enimmäkseen aromaattisia rypälelajikkeita. He ovat panneet viiniköynnösten biologisen monimuotoisuuden säilyttämisen etusijalle ja vastustaneet houkutusta yksinkertaistaa lajikeyhdistelmää.

Tämä viiniköynnösten monimuotoisuus mahdollistaa sen, että alueen identiteettiin vahvasti ankkuroituneen tuotteen kasvupaikan ominaisuudet tulevat Alsace-viineissä esiin parhaalla mahdollisella tavalla.

Viiniköynnöslajikkeiden valinta on suurelta osin ohjannut tuotantoa hyvin aromaattisiin viineihin. Viininviljely-alueiden erittäin vaihtelevien kallio- ja maaperäolosuhteiden ansiosta Alsacen tuottajat ovat pystyneet luomaan kullekin käytettävissä olevalle viinirypälelajikkeelle parhaat mahdolliset edellytykset. Tässä on onnistuttu tarkasti rajattujen lohkojen ansiosta, jotka perustuvat historiallisiin tuotantoalueisiin, täydentäviin, kunnallisiin ja paikallisiin nimiin sekä niitä vastaaviin viiniköynnöslajikesuunnitelmiin.

Vogeesien vuoriston tarjoaman suojan ansiosta Alsacessa on kuiva ja suurelta osin aurinkoinen puolimannermainen ilmasto, joka mahdollistaa viiniköynnösten optimaalisen kehityksen, jota säännellään rypäleiden vähimmäissokeripitoisuutta koskevilla tiukoilla säännöillä. Sijainti ja ilmasto rinteellä, jolle on ominaista kuumien päivien ja viileiden öiden vuorottelu kypsymisaikana, sekä suuri istutustiheys ja lehvistön korkeus takaavat, että rypäleet kypsyvät hyvin (sokerien ja viinihapon tasapaino), pitävät viinit raikkaina sekä kehittävät ja tiivistävät niiden aromeja ja niiden pitkää jälkimakua. Viinitarhojen keskimääräinen sijaintikorkeus (200–400 m) edustaa optimaalista lämpötila-aluetta ja takaa tasapainoisen luonnollisen hapokkuuden laadullisesta näkökulmasta. Nämä edellytykset saavat aikaan Alsace-viinien ominaisuudet.

Kasvukauden loppupuolen erinomaiset ilmasto-olosuhteet ovat usein suotuisat rypäleiden ylikypsymiselle ja jalohomeen kehittymiselle. Ylikypsyneistä rypäleistä voidaan sitten valmistaa viiniä. Tämä potentiaali säilytetään korjaamalla sato käsin, noudattamalla tavanomaista tiukempia vähimmäissokeripitoisuutta koskevia sääntöjä ja kieltämällä väkevöinti. Viinien 18 kuukauden vähimmäiskypsytysaika mahdollistaa viinien kehittymisen ja lisää niiden monivivahteisuutta ja voimakasta aromaattisuutta.

Lähistöllä sijaitseva Reinjoki on toiminut tärkeänä liikenneyhteytenä jo keskiajalta lähtien, ja sen avulla on voitu viedä viinejä joen suulla sijaitseviin maihin ja myös kauemmaksi. Vielä nykyäänkin yli neljännes viinistä tuotetaan vientiin ja lähetettäväksi ulkomaille.

Alsacen viinitie on alueen tärkein matkailukohde, jonka elinvoimaa viininviljelijät pitävät yllä kehittämällä suoramyyntiä ja edistämällä pitkäaikaista ja edelleen kukoistavaa Alsacen ruoka- ja viinikulttuuria. Se on merkittävä voimavara Alsacen taloudelle.

André Jullien kuvaili viinejä vuonna 1822 arvostetuiksi väkeviksi valkoviineiksi ja maultaan kuiviksi ja voimakkaan aromaattisiksi. Aiemmin Alsacen viinejä kuljetettiin Mainziin, jossa niitä sekoitettiin Reinin alueelta peräisin oleviin viineihin, joiden väkevyyttä haluttiin lisätä ja joihin haluttiin enemmän aromeja. Vuonna 1866 Jules Guyot totesi Alsacen valkoviineistä, että ne tarjoavat erittäin haluttuja ominaisuuksia ja sijoittuvat valkoviinien parhaimmistoon. Hänen mielestään parhaimpien viinien joukossa olivat myös Riesling B -lajikkeesta valmistetut valkoviinit, joiden makua, väkevyyttä ja pitkäikäisyyttä hän kuvaili erinomaiseksi.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Täydentävät maantieteelliset nimitykset

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Alkuperänimitystä voidaan täydentää jollakin seuraavista täydentävistä maantieteellisistä nimityksistä silloin, kun viinit täyttävät kullekin nimitykselle vahvistetut tuotantoedellytykset: – ”Bergheim” – ”Blienschwiller” – ”Coteaux du Haut-Koenigsbourg” – ”Côtes de Barr” – ”Côte de Rouffach” – ”Klevener de Heiligenstein” – ”Ottrott” – ”Rodern” – ”Saint-Hippolyte” – ”Scherwiller” – ”Vallée Noble” – ”Val Saint Grégoire” – ”Wolxheim”.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pakkaaminen maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Alsace” tai ”Vin d'Alsace” varustetut viinit on 5. heinäkuuta 1972 annetun lain mukaisesti pullotettava Bas-Rhinin ja Haut-Rhinin departementeissa. Suojatulla alkuperänimityksellä ”Alsace” tai ”Vin d'Alsace” varustetut viinit pullotetaan Vin du Rhin -pulloihin 20. toukokuuta 1955 annetun asetuksen nro 55-673, 13. toukokuuta 1959 annetun määräyksen ja 19. maaliskuuta 1963 annetun asetuksen mukaisesti tai pulloihin, joilla on seuraavat ominaisuudet:

300 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,0

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,4–3,1

150 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,8–5,2

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,1–3,1

100 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,6–5,0

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,1–3,1

75 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,8–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,8–5,0

50 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,5–4,2

37,5 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen lasipullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 4,3–5,1

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,5–5,2

Alle 37,5 cl:n pullot: suoralinjainen ja lieriömäinen pullo, jonka kaula on pitkänomainen ja jonka mittasuhteet ovat enintään seuraavat:

— kokonaiskorkeuden ja pohjan halkaisijan suhde 3,3–4,4

— kokonaiskorkeuden ja lieriömäisen osan korkeuden suhde 2,6–3,0

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” tuotantoalueen välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu viinien valmistusta, jalostusta ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavista kunnista:

Haut-Rhinin departementti: Gundolsheim ja Ostheim

Bas-Rhinin departementti: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Petersbach, Seebach ja Strasbourg. Seuraavat kunnat osittain: Wingersheim les Quatre Bans, ainoastaan liitoskunnan Mittelhausen alue.

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan mukaisesti välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue vastaa kyseisen rajatun alueen välittömässä läheisyydessä sijaitsevaa aluetta.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Yleisnimi ”Edelzwicker”

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Alkuperänimitystä, jonka yhteydessä ei ole täydentävää maantieteellistä nimitystä tai paikannimeä, voidaan täydentää yleisnimellä ”Edelzwicker”, jos kyseessä on hiilihapoton valkoviini, joka täyttää kyseiselle yleisnimelle vahvistetut tuotantovaatimukset. Edelzwicker-yleisnimellä markkinoitujen viinien pakkauksissa, etiketeissä tai kaupallisissa asiakirjoissa ei saa olla useampaa yleisnimeä.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Merkinnät ”Vendanges Tardives” ja ”Sélection de Grains Nobles”

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Riippumatta siitä, onko alkuperänimityksen yhteydessä täydentävä maantieteellinen nimitys tai paikannimi vai ei, alkuperänimitystä voidaan täydentää ilmaisulla ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains Nobles” valkoviineissä, jotka täyttävät näille merkinnöille asetetut tuotantovaatimukset. Näitä ilmaisuja on täydennettävä vuosikertaa koskevalla maininnalla ja jollakin seuraavista yleisnimistä: Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris tai Riesling.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Paikannimi

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Alkuperänimityksen yhteydessä voidaan käyttää paikannimeä, jos viinit täyttävät kyseistä paikannimeä koskevat tuotantovaatimukset.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Yleisnimet

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Riippumatta siitä, onko suojatun alkuperänimityksen yhteydessä täydentävä maantieteellinen nimitys tai paikannimi vai ei, alkuperänimitystä voidaan täydentää jollakin seuraavista yleisnimistä sillä edellytyksellä, että viinit on valmistettu yksinomaan rypälelajikkeista, joihin asianomaisella lajikenimellä voidaan viitata, ja että ne täyttävät muut kullekin nimitykselle vahvistetut tuotantovaatimukset: Auxerrois, Chasselas tai Gutedel, Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Blanc, Pinot tai Klevner, Pinot Gris, Riesling ja Sylvaner sekä Pinot Noir (puna- ja roseeviinit).

Samassa etiketissä ei saa mainita kahta tai useampaa yleisnimeä.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Sopeutumisen kannalta merkittävien lajikkeiden sisällyttäminen

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Sopeutumistarkoituksiin käytettävien rypälelajikkeiden nimiä ei saa mainita merkinnöissä.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Sokeripitoisuuden merkitseminen

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Sokeripitoisuus, sellaisena kuin se on määritelty EU:n lainsäädännössä, on ilmoitettava selvästi valkoviineissä, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” tämän tuote-eritelmän ehtojen mukaisesti. Kyseisellä nimityksellä varustettuja viinejä ei saa tarjota yleisölle, lähettää, saattaa markkinoille eikä myydä, ellei sokeripitoisuutta ole ilmoitettu ilmoituksissa, esitteissä, etiketeissä, laskuissa ja pakkauksissa. Tämä ei koske valkoviinejä, joissa on ilmaisu ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains Nobles”.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-6fe90f2b-ac49-4fec-a13f-309ce19ef3e7