C/2026/3755

2026.7.16.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/3755)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Alsace / Vin d'Alsace"

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-A1101-AM04–2026.4.21.

1. **A termék elnevezése**

„Alsace / Vin d'Alsace"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Agrár-élelmiszeripari és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium, a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

Az „Alsace / Vin d'Alsace" OEM módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás iránti kérelem három esete közé; konkrétan a módosítás:

a) nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard" módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Földrajzi terület

Leírás

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 1. pontjában a hivatalos földrajzi kódex referenciaéve 2025-re módosult.

Az 1. pont a) alpontjának Haut-Rhin megyére vonatkozó bekezdésében:

— „Herrlisheim” és „Soultz” települések neve helyébe „Herrlisheim-près-Colmar”, illetve „Soultz-Haut-Rhin” lép.

— Az 1. pont a) alpontjában a Bas-Rhin megyére vonatkozó bekezdésben:

— „Gimbrett-Berstett” település neve helyébe „Gimbrett (Berstetthez tartozó társult település)” lép,

— az „Oberhoffen les Wissembourg” település neve helyébe az „Oberhoffen-lès-Wissembourg” lép.

A földrajzi terület nem változott. A települések jegyzékét a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján frissítették.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Parcellákra osztott körülhatárolt terület

Leírás

A termékleírás I. fejezete IV. szakasza 2. pontjának a) alpontjában az első bekezdés vége a „2022. november 30. és 2024. június 25.” szövegrésszel egészül ki a parcellákra osztott körülhatárolt területet érintő legutóbbi módosítások jóváhagyási időpontjainak feltüntetése érdekében.

A termékleírás I. fejezete IV. szakasza 2. pontjának c) alpontjában az első bekezdés vége az „és 2024. június 25.” szövegrésszel egészült ki a „Klevener de Heiligenstein” megjelölés kivételével a IV. szakasz 1. pontjának b) alpontjában felsorolt kiegészítő földrajzi nevek tekintetében a parcellákra osztott körülhatárolt területet érintő legutóbbi módosítás jóváhagyási időpontjának megjelölése érdekében.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Leírás

A termékleírás I. fejezete IV. szakasza 3. pontjának a) alpontjában az első bekezdés vége a „2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján” szövegrésszel egészül ki.

A termékleírás I. fejezete IV. szakasza 3. pontjának a) alpontjában Bas-Rhin megyére vonatkozóan:

— törölték „Mittelhausen” település nevét,

— a szöveg a következő rendelkezéssel egészült ki: „A következő település területének egy része: Wingersheim les Quatre Bans, kizárólag Mittelhausen egykori önálló település területe”.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület nem változott. A települések jegyzékét a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján frissítették.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Szőlőfajták

Leírás

A termékleírás I. fejezetének V. szakasza a következőképpen módosult:

— az a) alpont előtt a szöveg a következő címmel egészül ki: „1 – A szőlőfajtákra vonatkozó szabályok”,

— az a) alpont alatti táblázat kiegészült az alkalmazkodási célú fajtákat tartalmazó sorokkal, amelyek – a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet illetékes nemzeti bizottsága által jóváhagyott keretmegállapodásnak megfelelően a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet, az érdekvédelmi és irányító szerv, valamint az érintett engedéllyel rendelkező gazdasági szereplők által aláírt megállapodás függvényében – az „Alsace” vagy „Vin d’Alsace” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott fehérborok (Voltis B, Opalor, Selenor, Souvignier Gris B, Johanniter B, Chenin B, Vermentino B – Rolle) és vörös- vagy rozé borok (Coliris, Nebbiolo N, Syrah N – Shiraz) előállítására használhatók.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A szőlőgazdaságban az alkalmazkodási célú fajták arányára vonatkozó szabályok

Leírás

A termékleírás I. fejezetének V. szakasza az 1. pont után a következő rendelkezésekkel egészül ki:

„2 – A szőlőgazdaságban termeszthető szőlőfajták arányára vonatkozó szabályok

a) Fehérborok

Az alkalmazkodási célú fajták aránya nem haladhatja meg a mezőgazdasági üzem szőlőfajtáinak 5 %-át.

b) Rozé borok

Az alkalmazkodási célú fajták aránya nem haladhatja meg a mezőgazdasági üzem szőlőfajtáinak 5 %-át.

c) Vörösborok

Az alkalmazkodási célú fajták aránya nem haladhatja meg a mezőgazdasági üzem szőlőfajtáinak 5 %-át.”

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Parcellánkénti maximális átlagos terhelés

Leírás

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának d) alpontjában szereplő táblázat az „Alsace” vagy a „Vin d’Alsace” sor alatt egy sorral egészül ki. Ez a sor az „egyéb fajták” esetében a parcellánkénti maximális átlagos terhelést határozza meg kilogramm/hektárban:

— Egyéb fajták 14 000.

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának d) alpontja az első táblázat után a következő rendelkezésekkel egészül ki:

„Amennyiben az öntözés a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D. 645–5. cikkével összhangban megengedett, az öntözött parcellánkénti maximális átlagos terhelés:

Az »Alsace« vagy »Vin d'Alsace« OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉS, A KIEGÉSZÍTŐ FÖLDRAJZI MEGJELÖLÉS, A HELYSÉGNEVEK ÉS A »VENDANGES TARDIVES« VAGY »SÉLECTION DE GRAINS NOBLES« MEGJELÖLÉS KIVÉTELÉVEL

PARCELLÁNKÉNTI MAXIMÁLIS ÁTLAGOS TERHELÉS (hektáronkénti kilogrammban megadva)

A BOR SZÍNE

Fehérborok	10 000
Rozé borok	10 000
Vörösborok	8 000”

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Egyéb termesztési gyakorlatok

Leírás

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 2. pontjának a) alpontja a következő rendelkezésekkel egészül ki:

„Az értékelés során azonban megengedett a talaj fóliával történő lefedése a következő feltételek mellett: az erre használt anyagnak porózusnak kell lennie, lehetővé kell tennie a gáz és a víz áteresztését, és nem tartalmazhat petrolkémiai anyagokból származó polimereket. Az értékelés feltétele a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet illetékes nemzeti bizottsága által 2023. június 29-én és 30-án jóváhagyott keretmegállapodásnak megfelelően a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet, az érdekvédelmi és irányító szerv, valamint az érintett engedéllyel rendelkező gazdasági szereplő által aláírt megállapodás. E célból az értékelt parcellák területe nem haladhatja meg az OEM-mel ellátott mezőgazdasági üzem teljes területének 5 %-át.”

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Öntözés

Leírás

A termékleírás I. fejezete VI. szakaszának 3. pontja helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„a) az öntözés a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D. 645–5. cikkével összhangban engedélyezhető. Tilos az öntözés a parcellák kijelöléséről szóló előzetes nyilatkozat hatálya alá tartozó parcellákon a kiegészítő földrajzi nevek, helynevek és a »Vendanges Tardives« vagy »Sélection de Grains Nobles« megjelölések potenciális kihasználása érdekében;

b) a levelek permetezése tilos;

c) trágya kijuttatása (tápanyagpótlás) tilos.”

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A szőlő érettsége

Leírás

A termékleírás I. fejezete VII. szakasza 2. pontjának a) alpontjában a táblázat az „Alsace” vagy a „Vin d'Alsace” sor alatt két sorral egészült ki, akár az Edelzwicker névvel kiegészítve, akár anélkül. Ezek a sorok a rozé és vörösborok minimális szőlőcukor-tartalmát és térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmát tüntetik fel.

A SZŐLŐ MINIMÁLIS CUKORTARTALMA (grammban kifejezve, egy liter mustra vetítve)

TÉRFOGATSZÁZALÉKBAN KIFEJEZETT MINIMÁLIS TERMÉSZETES ALKOHOLTARTALOM

Rozé borok

160

10 %

Vörösborok

177

11 %

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az alkalmazkodási célú fajták aránya

Leírás

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 1. pontja a következő rendelkezésekkel egészül ki:

„b) Szőlőfajták házasítása

— fehérborok esetében az alkalmazkodási célú fajták aránya nem haladhatja meg a házasított borok 10 %-át,

— rozé borok esetében az alkalmazkodási célú fajták aránya nem haladhatja meg a házasított borok 10 %-át,

— vörösborok esetében az alkalmazkodási célú fajták aránya nem haladhatja meg a házasított borok 10 %-át.”

A b), c), d), e) és f) alpontok c), d), e), f) és g) alpontokra módosultak.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Csomagolási előírások

Leírás

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 3. pontjának a) alpontja helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„a) Az »Alsace« vagy »Vin d’Alsace« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat az uniós jogszabályoknak, valamint az 1955. május 20-i 55–673. sz. rendeletnek, az 1959. május 13-i rendeletnek és az 1963. március 19-i rendeletnek megfelelően »Vin du Rhin« palackokba vagy a következő jellemzőkkel rendelkező palackokba kell csomagolni:

300 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 4,3 és 5,0 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,4 és 3,1 között van.

150 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 4,8 és 5,2 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,1 és 3,1 között van.

100 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 3,6 és 5,0 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,1 és 3,1 között van.

75 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 3,8 és 5,1 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,8 és 5,0 között van.

50 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 4,3 és 5,1 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,5 és 4,2 között van.

37,5 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 4,3 és 5,1 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,5 és 5,2 között van.

37,5 cl-nél kisebb edények: egyenes oldalú test, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 3,3 és 4,4 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,6 és 3,0 között van.”

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Kapcsolat a földrajzi területtel

Leírás

A termékleírás I. fejezete X. szakasza 1. pontja b) alpontjának ötödik bekezdésében a csomagolással kapcsolatos változások (az engedélyezett palacktípusok) megjelenítése érdekében a „szükséges” kifejezés helyébe a „hagyományosan használják” kifejezés lépett.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A kiszerelésre és a címkézésre vonatkozó szabályok

Leírás

A termékleírás I. fejezetének XII. szakasza a következő alponttal egészül ki:

„e) Az alkalmazkodási célú fajták nevei nem tüntethetők fel a címkén.”

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Nyilatkozati követelmények

Leírás

A termékleírás II. fejezetének I. szakasza a következőképpen módosult:

1. A 2. pont helyébe a következő rendelkezések lépnek:
„Előzetes nyilatkozat a vörösborok előállítására alkalmas szőlőparcellák kijelöléséről

A parcellák kijelölésére vonatkozó előzetes nyilatkozatot a betakarítási év március 1-jéig kell benyújtani az érdekvédelmi és irányító szervhez. A nyilatkozatnak a következőkre kell kiterjednie:

— azonosítja a gazdasági szereplőt,

— megadja az EVV- vagy SIRET-számot,

— azonosítja a szőlőt potenciálisan átvevő gazdasági szereplőt,

— minden parcellára vonatkozóan megadja a kataszteri hivatkozási számot és a terület nagyságát.”

2. A 2. pont számozása 3. pontra változott.

3. A 4. pont helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„Öntözési nyilatkozat

Az öntözési nyilatkozatot a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D. 645–5. cikkének megfelelően legkésőbb két nappal az öntözés előtt be kell nyújtani az érdekvédelmi és irányító szervnek. Ennek a nyilatkozatnak követnie kell az érdekvédelmi és irányító szerv által meghatározott mintát.”

4. A 3., 4., 5., 6. és 7. pont számozása 5., 6., 7., 8., illetve 9. pontra változott.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az ellenőrző szervre vonatkozó információk

Leírás

A termékleírás III. fejezetének II. szakaszában a szöveg helyébe a következő szöveg lép:

Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
FRANCE

Tel. +33 173303800

E-mail: contact@inao.gouv.fr.

A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzését jóváhagyott ellenőrzési terv alapján az INAO által megbízott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat nyújtó harmadik fél végzi.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Átmeneti intézkedések

Leírás

A termékleírás I. fejezetének XI. szakaszában a 3. pontban szereplő táblázat a következőképpen módosult:

— az „Alsace” vagy „Vin d’Alsace” sorból törölték az „és legkésőbb a 2033-as betakarításig bezárólag” szövegrészt, és a szöveg a következő bekezdéssel egészült ki:

— „A 2034. évi betakarítástól kezdődően az érintett parcellák esetében az oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatára jogosult mennyiséget a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv D. 645–7. cikkében említettek szerint az e termékleírás VIII. szakaszának 1. a) és 1. b) pontjában meghatározott terméshozam és egy 0,8-as együttható szorzata alapján kell meghatározni.”,

— az „Alsace” vagy „Vin d’Alsace” sorból, amelyet egy helynév vagy egy kiegészítő földrajzi név követ, törölték az „és legkésőbb a 2033-as betakarításig bezárólag” szavakat, és a szöveg a következő bekezdéssel egészült ki:

— „A 2034. évi szürettől kezdődően az érintett parcellák esetében az oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatára jogosult mennyiséget az e termékleírás VIII. szakaszának 1. b) pontjában meghatározott hozam 0,8-as együtthatóval megszorzott értéke alapján kell megállapítani.”,

— az „Alsace” vagy „Vin d’Alsace” sorból – akár szerepel utána egy kiegészítő földrajzi név vagy egy helynév, akár nem, és amely sor kiegészül a „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel – törölték az „és legkésőbb a 2033-as betakarításig bezárólag” szövegrészt, és a szöveg a következő bekezdéssel egészült ki:

„A 2034. évi szürettől kezdődően az érintett parcellák esetében az oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatára jogosult mennyiséget az e termékleírás VIII. szakaszának 1. b) pontjában meghatározott hozam 0,8-as együtthatóval megszorzott értéke alapján kell megállapítani.”

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Alsace / Vin d’Alsace”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-A1101-AM04–2026.4.21.

1. **Elnevezés(ek)**

„Alsace / Vin d’Alsace”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehérbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A borok színe általában a zöldes árnyalatú halványsárgától az aranysárgáig terjed.

Illat

A borokat intenzív aromavilág és testesség jellemzi; ezeket hosszú utóízük nyomatékosítja, amelyet enyhe szén-dioxid-telítettség emel ki.

Íz

Ezeket a borokat határozott frissesség jellemzi, amelyet a domináns természetes borkősav és a teljesen érett szőlő együttes érvényesülése hangsúlyoz ki.

Két típusa létezik: száraz, ásványos borok és simulékonyabb, gyümölcsös borok. Az eredetmegjelölés neve kiegészíthető az „Edelzwicker" közhasználatú névvel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 9,5 %. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladhatja meg a 12,5 %-ot.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Közhasználatú névvel kiegészített fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A borok színe általában a zöldes árnyalatú halványsárgától az aranysárgáig terjed.

Illat

Nincs konkrét leírás (lásd az előző leírást).

Íz

Ezek a borok két típusba tartoznak: – száraz, ásványos borok, amelyekben elegáns, érett savasság érvényesül, általában a következő közhasználatú nevekhez kapcsolódnak: Chasselas vagy Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot vagy Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat és Muscat Ottonel, – gyümölcsös, simulékonyabb borok, amelyeket jelentős szárazanyag-kivonatuk határoz meg, általában a következő közhasználatú nevekhez kapcsolódnak: Gewürztraminer és Pinot Gris.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok sajátos analitikai jellemzőkkel rendelkeznek: – A Chasselas vagy Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel és Sylvaner esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 9,5 %, a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom pedig az alkoholtartalom-növelést követően 12,5 %, – az Auxerrois, a Pinot Blanc, a Pinot vagy a Klevner és a Riesling esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 10 %, és a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően 13 %, – a Gewürztraminer és a Pinot Gris esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 11,5 %, a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom pedig az alkoholtartalom-növelést követően 14,5 %.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A borok színe általában a zöldes árnyalatú halványsárgától az aranysárgáig terjed.

Illat

Nincs konkrét leírás (lásd az előző leírást).

Íz

Ezek a borok a fent említett két bortípushoz, azaz a száraz, ásványos borokhoz és a simulékonyabb, gyümölcsös borokhoz tartoznak. Optimális feltételeket egyesítenek ahhoz, hogy mindegyik felhasznált szőlőfajta íze kifejeződhessen.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok a fent említett két típusba tartoznak, azaz száraz, ásványi borok és lágyabb gyümölcsös borok. Optimális feltételeket egyesítenek ahhoz, hogy mindegyik felhasznált szőlőfajta íze kifejeződhessen. A borok színe általában a zöldes árnyalatú halványsárgától az aranysárgáig terjed.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmuk 10,5 %, kivéve, ha a kiegészítő földrajzi nevek mellett a „Gewürztraminer” és a „Pinot Gris” közhasználatú név is szerepel, amely esetben minimális természetes alkoholtartalmuk 12 %. Térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmuk az alkoholtartalom-növelést követően legfeljebb 13,5 %; kizárólag a „Gewürztraminer” és a „Pinot Gris” közhasználatú nevek esetében ez az érték 15 %. A „Klevener de Heiligenstein” kiegészítő földrajzi név esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 11 %, a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom pedig 14 %.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Helynévvel ellátott fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A borok színe általában a zöldes árnyalatú halványsárgától az aranysárgáig terjed.

Illat

Nincs konkrét leírás (lásd az előző leírást).

Íz

A borok a fent említett két típusba tartoznak, azaz száraz, ásványi borok és lágyabb gyümölcsös borok. Optimális feltételeket egyesítenek ahhoz, hogy mindegyik felhasznált szőlőfajta íze kifejeződhessen.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Amennyiben az eredetmegjelölés nevét helynév követi, a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 10,5 %, kivéve, ha a helynevet a „Gewürztraminer” és a „Pinot Gris” közhasználatú név egészíti ki, amely esetben 12 %. Ugyanezen borok esetében az alkoholtartalom-növelést követően a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom 13,5 %, kivéve a „Gewürztraminer” és a „Pinot Gris” közhasználatú neveket, ahol 15 %.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Rozé borok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A rozé borok színe általában az áttetsző rózsaszíntől a változó intenzitású vörösig terjed.

Illat

A borokat intenzív aromavilág és testesség jellemzi; ezeket hosszú utóízük nyomatékosítja, amelyet enyhe szén-dioxid-telítettség emel ki.

Íz

A rozé borok frissek, gyümölcsösek és könnyedek. Ezeket a borokat határozott frissesség jellemzi, amelyet a domináns természetes borkősav és a teljesen érett szőlő együttes érvényesülése hangsúlyoz ki. Az eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „Pinot Noir” közhasználatú névvel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10 %. Az alkoholtartalom-növelést követően összes alkoholtartalmuk nem haladja meg a 13 térfogatszázalékot.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A vörösborokat a mély- és élénkvörös szín különféle árnyalatai jellemzik.

Illat

A borokat intenzív aromavilág és testesség jellemzi; ezeket hosszú utóízük nyomatékosítja, amelyet enyhe szén-dioxid-telítettség emel ki.

Íz

Két típusa létezik: ambiciózus, finom és elegáns vörösborok, valamint friss, gyümölcsös és könnyed vörösborok. Az eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „Pinot Noir” közhasználatú névvel.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %. Az alkoholtartalom-növelést követően összes alkoholtartalmuk nem haladja meg a 14 térfogatszázalékot. Az eredetmegjelölés nevét helynév vagy kiegészítő földrajzi név követheti: „Côtes de Rouffach”, „Ottrott”, „Rodern”, „Sainte Hippolyte”. Ebben az esetben a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmuk 11,5 %, és a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalmuk az alkoholtartalom-növelést követően legfeljebb 14,5 %.

A palackozási szakaszban a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

A „Vendanges Tardives” kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Ezek a fehérborok mély és intenzív színűek, egészen a borostyánsárgáig.

Illat

A borok gyakran nagyon egzotikus, kandírozott gyümölcsös aromákkal és friss utóízzel rendelkeznek.

Íz

Rendkívül koncentráltak, aromáik hosszan tartóak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma a Gewürztraminer Rs és a Pinot Gris G esetében 16 %, a többi fajta esetében pedig 14,5 %.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

A „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel ellátott eredetmegjelölés

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Ezek a fehérborok mély és intenzív színűek, egészen a borostyánsárgáig.

Illat

Koncentráltabb, erős borok, gyakran kandírozott gyümölcsökre emlékeztető aromákkal.

Íz

Rendkívül koncentráltak, aromáik hosszan tartóak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	—
Minimális összes savtartalom	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma a Gewurztraminer Rs és a Pinot Gris G szőlőfajta esetében 18,2 %, a többi szőlőfajta esetében pedig 16,4 %.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott különleges borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Szőlőművelési rendszerek: ültetési sűrűség

A borászati eljárás típusa

Művelési módszer

Leírás

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2,50 métert. Az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolság legalább 0,75 méter és legfeljebb 1,50 méter.

Borkészítési eljárás

Szőlőművelési rendszerek: metszési szabályok

A borászati eljárás típusa

Művelési módszer

Leírás

A szőlőtőkék művelése egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel történik az alábbiak szerint: — tőkénként legfeljebb 24 rügy meghagyásával az „Alsace” vagy a „Vin d'Alsace” esetében, — tőkénként legfeljebb 22 rügy meghagyásával azon „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” esetében, amelyeknél az eredetmegjelölést helynév vagy kiegészítő földrajzi név követi, — tőkénként legfeljebb 20 rügy meghagyásával azon „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” esetében, amelyeknél az eredetmegjelölést a „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel ellátott kiegészítő földrajzi név vagy helynév követheti.

Borkészítési eljárás

Szüret

A borászati eljárás típusa

Művelési módszer

Leírás

A Pinot Gris G és a Pinot Noir N szőlőfajtából készült, helynévvel ellátható boroknak, valamint a „Vendanges Tardives” és a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel ellátható boroknak kézzel szüretelt szőlőből kell készülniük.

Borkészítési eljárás

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom növelése

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A helynévvel vagy kiegészítő földrajzi névvel ellátható borok esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom legfeljebb 2 térfogatszázalékkal növelhető. A „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel ellátható borok alkoholtartalma nem növelhető.

Borkészítési eljárás

Borkészítés

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

– Fadarabok használata tilos. – A rozé borok készítéséhez tilos borászati használatra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

Borkészítési eljárás

Érlelés

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel ellátható borokat legalább a szüret évét követő második év június 1-jéig érlelni kell.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehérbor

Maximális hozam

Maximális hozam:	96
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehérborok

Maximális hozam

Maximális hozam:	79
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Helynévvel ellátott fehérborok

Maximális hozam

Maximális hozam:	75
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Rozé borok

Maximális hozam

Maximális hozam:	90
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

A „Vendanges Tardives” kifejezéssel kiegészített vörösborok vagy eredetmegjelölés

Maximális hozam

Maximális hozam:	66
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

A „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés

Maximális hozam

Maximális hozam:	48
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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 Ross Rs – Muscat, Moscato,

— Nebbiolo N,

— Ópalor,

— Pinot Blanc B,

— Pinot Gris G,

— Pinot Noir N,

— Rizling B,

— Savagnin Rose Rs,

— Selenor,

— Souvignier Gris B,

— Sylvaner B,

— Syrah N – Shiraz,

— Vermentino B – Rolle,

— Voltis B.

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet által az illetékes nemzeti bizottság 2000. február 3-i ülésén jóváhagyott földrajzi terület. E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának időpontjában ez a terület a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján az alábbiakban felsorolt települések területét foglalja magában.

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

a) az „Alsace" vagy „Vin d'Alsace" oltalom alatt álló eredetmegjelölés esetében – akár követi helynév, akár nem – a szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése a következő települések területén történik:

— Haut-Rhin megye: 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, Zimmerbach.

— Bas-Rhin megye: 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 (Berstetthez tartozó társult település), 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, Zellwiller.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A szőlőültetvényeket északi fekvésükből adódóan optimális napsugárzás éri, azokat a Vogézek megvédik a tengeri hatásoktól. A borok egységes ízvilága alapvetően a földrajzi fekvésnek tulajdonítható.

A szőlőültetvények változatos fekvésének, a talajok és az altalajok változatosságának, valamint a rendkívül sajátos mezoklímáknak köszönhetően az elzászi termelők megőrizték a jellemzően aromás szőlőfajták széles skáláját: ellenálltak a fajtaszerkezet-egyszerűsítés kísértésének, és előnyben részesítették a szőlő biológiai sokféleségének fenntartását.

Elzászban a szőlőfajtáknak ezen változatossága – amely a határozott „elzászi" identitásban gyökerezik – fejezi ki legjobban a termőhely adottságait.

A szőlőfajták megválasztása főként a nagyon aromás borok felé mozdította el a termelést. A rendkívül változatos föld- és talajtani adottságokkal rendelkező szőlőültetvények fekvésében mutatkozó különbségek lehetővé tették, hogy az elzászi termelők valamennyi szőlőfajta számára megtalálják az optimális feltételeket. Mindezt a parcellák pontos, a nagy múltra visszatekintő termelési központokhoz igazodó körülhatárolásának, a kiegészítő neveknek, a településneveknek és a helyi elnevezéseknek, valamint a hozzájuk kapcsolódó szőlőfajta-telepítési tervnek köszönhetően sikerült megvalósítani.

A Vogézek által biztosított védelem miatt Elzász száraz és döntően napos, félkontinentális éghajlatú, ami lehetővé teszi a szőlő – a szőlőszemek minimális cukortartalmára vonatkozó szigorú szabályokban rögzített – optimális fejlődését. A domboldali fekvés, a forró nappalok és hűvös éjszakák váltakozásával járó érési időszakkal jellemzett éghajlat, valamint a nagy ültetési sűrűség és a levélzet magassága biztosítja a szőlőszemek megfelelő érettségét (a cukor- és a borkősavtartalom egyensúlyát), megőrzi a borok frissességét, valamint kibontakoztatja és koncentrálja aromáikat és hosszú utóízüket. A szőlőültetvények (200 és 400 m közötti) átlagos tengerszint feletti magassága az optimális hőmérsékleti tartományt képviseli, minőségi szempontból pedig kiegyensúlyozott természetes borkősavtartalmat biztosít. Ezek a feltételek együttesen alakítják ki az elzászi borok jellemzőit.

Az idény végén érvényesülő kiváló éghajlati viszonyok gyakran kedveznek a szőlőtőkén történő töppedésnek és a nemes rothadás kialakulásának. Ennek következtében lehetőség nyílik arra, hogy túlérett állapotban szüretelt szőlőből állítsanak elő borokat. Ezt a lehetőséget elősegíti a kézzel végzett szüretelés, a minimális cukortartalomra vonatkozó szigorúbb szabályok és az alkoholtartalom-növelés tilalma is. A 18 hónapos minimális érlelési időszak lehetővé teszi a borok nemesedését, amelyek idővel egyre összetettebbé és intenzívebb aromavilágúvá válnak.

A közeli Rajna folyó már a középkortól kezdve fontos közlekedési összeköttetésként funkcionált, és mindig is elősegítette a régióból származó borok folyótorkolat menti és azon túli országokba történő exportálását. A mai napig a borok több mint negyedét külföldre történő szállítás és export céljára állítják elő.

Az elzászi borút a régió legjelentősebb turisztikai célpontja, amelyet a szőlőtermesztők a közvetlen értékesítés fejlesztésével, valamint az elzászi gasztronómiával régóta fennálló és még mindig dinamikus párosítás előmozdításával tartanak életben. Mindez jelentős értéket képvisel az elzászi gazdaságban.

André Jullien 1822-ben ezeket a „nagyra értékelt, mámorító fehérborokat” „rendkívül markáns bukéval rendelkező száraz borokként” írja le. Ezeket a borokat egykor Mainzba szállították, ahol Rajna-vidéki borokkal keverték, hogy erősebbé váljanak és aromavilágúk gazdagodjon. Jules Guyot 1866-ban úgy jellemezte az elzászi fehérborokat, hogy azok „rendkívül keresett tulajdonságokkal rendelkeznek, és a felső kategóriás fehérborok közé tartoznak”. Ő a Riesling B szőlőfajtából készült fehérborokat is kedvelte, amelyeket „finom ízük, erősségük és hosszú élettartamuk miatt kiválónak” nevezett.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Kiegészítő földrajzi nevek

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az eredetmegjelölés neve után feltüntethető az alább felsorolt kiegészítő földrajzi nevek egyike, ha a borok megfelelnek az egyes nevek esetében megállapított előállítási követelményeknek: – „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”.

A követelmény/eltérés címe

Csomagolás a területen

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A követelmény/eltérés leírása

Az 1972. július 5-i törvénynek megfelelően az „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat Bas-Rhin és Haut-Rhin megyében kell palackozni. Az „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat az 1955. május 20-i 55–673. sz. rendeletnek, az 1959. május 13-i rendeletnek és az 1963. március 19-i rendeletnek megfelelően „Vin du Rhin” palackokba vagy a következő jellemzőkkel rendelkező palackokba kell csomagolni:

300 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 4,3 és 5,0 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,4 és 3,1 között van.

150 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 4,8 és 5,2 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,1 és 3,1 között van.

100 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 3,6 és 5,0 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,1 és 3,1 között van.

75 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 3,8 és 5,1 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,8 és 5,0 között van.

50 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 4,3 és 5,1 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,5 és 4,2 között van.

37,5 cl-es edények: egyenes oldalú üvegtest, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 4,3 és 5,1 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,5 és 5,2 között van.

37,5 cl-nél kisebb edények: egyenes oldalú test, hengeres megjelenésű, hosszúkás nyakkal, legfeljebb a következő arányban:

— a teljes magasság és az alapátmérő aránya 3,3 és 4,4 között van,

— a teljes magasság és a hengeres szakasz magasságának aránya 2,6 és 3,0 között van.

A követelmény/eltérés címe

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállításra vonatkozó eltérés

A követelmény/eltérés leírása

Az „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” oltalom alatt álló eredetmegjelölés esetében a borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában:

Haut-Rhin megye: Gundolsheim, Ostheim.

Bas-Rhin megye: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Petersbach, Seebach, Strasbourg. A következő települések területének egy része: Wingersheim les Four Bans kizárólag Mittelhausen egykori önálló település területe.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének megfelelően a közvetlenül szomszédos terület a szóban forgó körülhatárolt terület közvetlen szomszédságában lévő területnek felel meg.

A követelmény/eltérés címe

„Edelzwicker”

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az eredetmegjelölés neve – kivéve, ha azt kiegészítő földrajzi név vagy helynév követi – az „Edelzwicker” közhasználatú névvel csak azon csendes fehérborok esetében egészíthető ki, amelyek megfelelnek az adott [közhasználatú] név esetében megállapított előállítási követelményeknek. Az „Edelzwicker” közhasználatú névvel forgalmazott borok esetében sem egy, sem több közhasználatú név nem tüntethető fel a tárolóedényeken, a címkéken vagy a kereskedelmi okmányokon.

A követelmény/eltérés címe

„Vendanges tardives” és „Sélection de Grains Nobles”

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A kiegészítő földrajzi névvel vagy helynévvel ellátható eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel az e kifejezések esetében megállapított előállítási követelményeknek megfelelő fehérborok esetében. Ezeket a kifejezéseket ki kell egészíteni az évjárat megjelölésével és a következő közhasználatú nevek egyikével: Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

A követelmény/eltérés címe

Helynév feltüntetése

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az eredetmegjelölés nevét akkor követheti helynév, ha a borok megfelelnek az adott helynév feltüntetéséhez előírt előállítási követelményeknek.

A követelmény/eltérés címe

Közhasználatú nevek

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A kiegészítő földrajzi névvel vagy helynévvel ellátható oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve kiegészíthető a következő közhasználatú nevek egyikével, azzal a feltétellel, hogy a borok kizárólag olyan szőlőfajtákból készülnek, amelyekre a szóban forgó elnevezésekkel hivatkozni lehet, és amelyek az adott nevek mindegyike esetében megfelelnek a megállapított többi előállítási követelménynek: Auxerrois, Chasselas vagy Gutedel, Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Blanc, Pinot vagy Klevner, Pinot Gris, Riesling, Sylvaner, Pinot Noir (a vörös- és rozé borok esetében).

Ugyanazon a címkén nem tüntethető fel két vagy több közhasználatú név.

A követelmény/eltérés címe

Az alkalmazkodási célú fajták feltüntetése

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az alkalmazkodási célú fajták nem tüntethetők fel a címkén.

A követelmény/eltérés címe

A cukortartalom feltüntetése

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Azon fehérborok esetében, amelyekre „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” oltalom alatt álló eredetmegjelölést igényelnek, egyértelműen fel kell tüntetni az uniós jogszabályokban meghatározott cukortartalmat. Ez arra az esetre vonatkozik, ha az ilyen borokat a fent említett megjelöléssel kínálják a nyilvánosság számára, szállítják, értékesítésre kínálják vagy értékesítik; mindez pedig csak akkor lehetséges, ha a cukortartalmat minden reklámanyagban, szórólapon, címkén, számlán vagy csomagoláson feltüntetik. Ez a feltétel nem vonatkozik a „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” címkével ellátott borokra.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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