C/2026/3755

16.7.2026

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

(C/2026/3755)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

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

„Alasce / Vin d'Alsace"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A1101-AM04 – 21.4.2026

1. **Nazwa produktu**

„Alasce / Vin d'Alsace"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

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

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

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

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

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

Wniosek o zmianę ChNP „Alasce" nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, która:

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

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

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

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

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Obszar geograficzny

Opis

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji rokiem referencyjnym oficjalnego kodu geograficznego jest rok 2025.

w ppkt 1 lit. a) w akapicie dotyczącym departamentu Haut-Rhin:

— nazwy gmin „Herrlisheim" i „Soultz" zastąpiono odpowiednio nazwami „Herrlisheim-près-Colmar" i „Soultz-Haut-Rhin".

— w ppkt 1 lit. a) w akapicie dotyczącym departamentu Bas-Rhin:

— nazwę gminy „Gimbrett-Berstett" zastępuje się słowami: „Gimbrett (gmina przyłączona do Berstett)";

— nazwę gminy „Oberhoffen les Wissembourg" zastępuje się nazwą: „Oberhoffen-lès-Wissembourg".

Obszar geograficzny nie uległ zmianie. Wykaz gmin zaktualizowano z uwzględnieniem oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Wyznaczone działki rolne

Opis

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 lit. a) specyfikacji produktu na końcu akapitu pierwszego dodano słowa „30 listopada 2022 r. i 25 czerwca 2024 r." odnoszące się do dat zatwierdzenia ostatnich zmian w działkach wyznaczonych do produkcji.

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 lit. c) specyfikacji produktu, na końcu akapitu pierwszego dodano słowa „25 czerwca 2024 r." odnoszące się do daty zatwierdzenia ostatnich zmian w działkach wyznaczonych do produkcji, korzystających z uzupełniających oznaczeń geograficznych określonych w pkt IV ppkt 1 lit. b), z wyjątkiem oznaczenia „Klevener de Heiligenstein".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Opis

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 lit. a) specyfikacji produktu, na końcu akapitu pierwszego dodano słowa „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.".

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 lit. a) specyfikacji produktu:

— usunięto nazwę gminy „Mittelhausen";

— dodano następujące przepisy: „Gmina uwzględniona częściowo: Wingersheim les Quatre Bans wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Mittelhausen".

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa pozostał bez zmian. Wykaz gmin zaktualizowano z uwzględnieniem oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Odmiany winorośli

Opis

W rozdziale I pkt V specyfikacji produktu wprowadzono następujące zmiany:

— przed lit. a) dodaje się tytuł w brzmieniu: „1° – Zasady dotyczące odmian winorośli"

— tabelę w lit. a) uzupełniono wierszami określającymi odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym, które mogą być stosowane pod warunkiem podpisania przez INAO, organ ds. ochrony i zarządzania oraz zainteresowane upoważnione podmioty umowy zgodnie z umową ramową zatwierdzoną przez właściwy komitet krajowy INAO w sprawie produkcji win białych objętych ChNP „Alasce" lub „Vin d'Alsace" (Voltis B, Opalor, Selenor, Souvignier gris B, Johanniter B, Chenin B, Vermentino B – Rolle) oraz win czerwonych i różowych (Coliris, Nebbiolo N, Syrah N – Shiraz);

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Przepisy dotyczące proporcji w winnicy odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym

Opis

W rozdziale I pkt V specyfikacji produktu po pkt 1 dodaje się następujące przepisy:

„2 – Zasady dotyczące proporcji odmian w winnicy

a) wina białe

Proporcja odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym nie przekracza 5 % odmian winorośli w winnicy.

b) wina różowe

Proporcja odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym nie przekracza 5 % odmian winorośli w winnicy.

c) wina czerwone

Proporcja odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym nie przekracza 5 % odmian winorośli w winnicy.".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Średnia dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki

Opis

W tabeli w rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. d) specyfikacji pod wierszem: „Alasce" lub „Vin d'Alsace" dodano wiersz określający średnią maksymalną ilość winogron z działki w kilogramach na hektar dla „innych odmian":

— inne odmiany 14 000

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. d) specyfikacji produktu pod pierwszą tabelą dodaje się następujące przepisy:

„W przypadku gdy zgodnie z art. D. 645-5 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego dozwolone jest nawadnianie, średnia maksymalna ilość winogron z działki w odniesieniu do nawadnianych działek wynosi:

KONTROLOWANA NAZWA POCHODZENIA „Alasce" lub „Vin d'Alsace" Z WYŁĄCZENIEM UZUPEŁNIAJĄCYCH OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH, POSZCZEGÓLNYCH WINNIC, „VENDANGES TARDIVES" i „SELECTION DE GRAINS NOBLES"

ŚREDNIA MAKSYMALNA ILOŚĆ WINOGRON Z DZIAŁKI (w kilogramach na hektar)

BARWA WINA,

wina białe	10 000
wina różowe	10 000
wina czerwone	8 000

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pozostałe praktyki uprawy

Opis

W rozdziale I pkt VI ppkt 2 lit. a) specyfikacji produktu dodaje się następujące przepisy:

„Jednakże do celów oceny mogą być stosowane osłony ziemi pod następującymi warunkami: materiał musi być przepuszczalny, umożliwiać wymianę gazu i wody, a jego skład nie może zawierać polimerów petrochemicznych. Ocenę przeprowadza się pod warunkiem podpisania umowy między INAO, ODG i zainteresowanym upoważnionym podmiotem, zgodnie z umową ramową zatwierdzoną przez właściwy komitet krajowy w dniach 29 i 30 czerwca 2023 r. W tym kontekście powierzchnia działek podlegających ocenie jest ograniczona do 5 % całkowitej powierzchni winnicy zadeklarowanej jako kontrolowana nazwa pochodzenia".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Nawadnianie

Opis

Rozdział I pkt VI ppkt 3 specyfikacji otrzymuje brzmienie:

„a) można zezwolić na nawadnianie zgodnie z przepisami art. D. 645-5 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego. Nawadnianie jest zabronione w przypadku działek, które były przedmiotem uprzedniej deklaracji przeznaczenia działek w celu ewentualnego ubiegania się o uzupełniające oznaczenia geograficzne, nazw poszczególnych winnic i określeń »vendanges tardives« lub »sélection de grains nobles«;

b) opryskiwanie liści jest zabronione;

c) stosowanie nawozów (fertygacja) jest zabronione.".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dojrzałość winogron

Opis

W tabeli w rozdziale I pkt VII ppkt 2 lit. a) specyfikacji pod wierszem: „»Alasce« lub »Vin d'Alsace«, niezależnie od tego, czy są one uzupełnione nazwą zwyczajową Edelzwicker", dodano dwa wiersze określające minimalną zawartość cukru w winogronach i minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winach różowych i czerwonych.

MINIMALNA ZAWARTOŚĆ CUKRÓW GRONOWYCH (g na litr moszczu)

MINIMALNA NATURALNA OBJĘTOŚCIOWA ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

Wina różowe

160

10 %

Wina czerwone

177

11 %

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Przepisy dotyczące proporcji odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym, będących przedmiotem zainteresowania

Opis

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 specyfikacji produktu dodaje się następujące przepisy:

„b) asamblaż odmian winorośli

— w przypadku win białych: proporcja odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym nie przekracza 10 % odmian w asamblażu;

— w przypadku win różowych: proporcja odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym nie przekracza 10 % odmian w asamblażu;

— w przypadku win czerwonych: proporcja odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym nie przekracza 10 % odmian w asamblażu."

Litery b), c), d), e), f) otrzymują odpowiednio oznaczenia c), d), e), f) i g);

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Przepisy dotyczące pakowania

Opis

Rozdział I pkt IX ppkt 3 lit. a) specyfikacji otrzymuje brzmienie:

„a) wina objęte chronioną nazwą pochodzenia »Alasce« lub »Vin d'Alsace« butelkuje się w butelki typu »Vin du Rhin« zgodnie z przepisami dekretu nr 55.673 z dnia 20 maja 1955 r., zarządzenia z dnia 13 maja 1959 r. i dekretu z dnia 19 marca 1963 r. lub w butelki o następujących cechach:

w przypadku pojemników o pojemności 300 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności 150 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności 100 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności 75 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności 50 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności 37,5 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności poniżej 37,5 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Związek z obszarem geograficznym

Opis

W rozdziale I pkt X ppkt 5 lit. b) akapit pierwszy specyfikacji produktu słowa „wymagane jest" zastępuje się słowami „jest tradycyjnie stosowane do" w celu uwzględnienia zmian w pakowaniu (dozwolone rodzaje butelek).

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zasady prezentacji i etykietowania

Opis

W rozdziale I pkt XII specyfikacji produktu wprowadzono następujące zmiany:

„e) nazwy odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym nie mogą być umieszczane na etykietach.".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Opis

W rozdziale II pkt I specyfikacji produktu wprowadzono następujące zmiany:

1) ppkt 2 otrzymuje następujące brzmienie:

„Uprzednia deklaracja przeznaczenia działek pod uprawę winorośli, na których można produkować wina czerwone

Uprzednią deklarację przeznaczenia działek przedkłada się organowi ds. ochrony i zarządzania przed dniem 1 marca roku zbiorów. Deklaracja ta zawiera:

— tożsamość podmiotu gospodarczego;

— numer EVV lub SIRET;

— tożsamość podmiotu gospodarczego przyjmującego ewentualnie winogrona;

— w odniesieniu do każdej działki: numer katastralny, powierzchnia".

2) ppkt 2 otrzymuje oznaczenie 3;

3) ppkt 4 otrzymuje następujące brzmienie:
„Deklaracja nawadniania

Deklarację nawadniania przesyła się organowi ds. ochrony i zarządzania oraz organowi kontrolnemu nie później niż 2 dni przed nawadnianiem, zgodnie z przepisami art. D. 645-5 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego. Deklarację tę sporządza się zgodnie ze wzorem określonym przez organ ds. ochrony i zarządzania."

4) ppkt 3 otrzymuje oznaczenie 5, ppkt 4 otrzymuje oznaczenie 6, ppkt 5 otrzymuje oznaczenie 7, ppkt 6 otrzymuje oznaczenie 8, a ppkt 7 otrzymuje oznaczenie 9.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia do organu kontrolnego

Opis

W rozdziale III pkt II specyfikacji produktu tekst otrzymuje brzmienie:

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

Tel.: (33) (0)1.73.30.38.00

Adres e-mail: contact@inao.gouv.fr.

Zgodność z niniejszą specyfikacją sprawdzana jest na podstawie zatwierdzonego planu kontroli oraz przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Środki przejściowe

Opis

W tabeli pod rozdziałem I pkt XI ppkt 3 specyfikacji wprowadza się następujące zmiany:

— pod wierszem „Alasce" lub „Vin d'Alsace" skreśla się słowa „i najpóźniej do zbioru w 2033 r. włącznie" oraz dodaje się następujący akapit:

— „Od zbiorów w 2034 r. i dla odnośnych działek ilość kwalifikująca się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia jest ustalana na podstawie plonów określonych w rozdziale VIII ppkt 1 lit. a) i b) niniejszej specyfikacji i o których mowa w art. D. 645-7 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego, pomnożonych przez współczynnik 0,8.";

— pod wierszem „Alasce” lub „Vin d’Alsace” z dodaną nazwą miejsca lub uzupełniającym oznaczeniem geograficznym skreśla się słowa „i najpóźniej do zbioru w 2033 r. włącznie” oraz dodaje się następujący akapit:

— „Od zbiorów w 2034 r. i dla odnośnych działek ilość kwalifikująca się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia jest ustalana na podstawie plonów określonych w rozdziale VIII pkt 1 lit. b) niniejszej specyfikacji, pomnożonych przez współczynnik 0,8.”;

— pod wierszem „Alasce” lub „Vin d’Alsace” z dodanym uzupełniającym oznaczeniem geograficznym lub nazwą miejsca z towarzyszącym oznaczeniem „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles” skreśla się słowa „i najpóźniej do zbioru w 2033 r. włącznie” oraz dodaje się następujący akapit:

„Od zbiorów w 2034 r. i dla odnośnych działek ilość kwalifikująca się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia jest ustalana na podstawie plonów określonych w rozdziale VIII pkt 1 lit. b) niniejszej specyfikacji, pomnożonych przez współczynnik 0,8.”.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Alasce / Vin d’Alsace”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A1101-AM04 – 21.4.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Alasce / Vin d’Alsace”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

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

Francja

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

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

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

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina zazwyczaj mają barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do złotożółtej.

Aromat/zapach

Są to wina o intensywnym aromacie i dobrej objętości oraz długim finiszu, często podkreślonym lekkim nasyceniem dwutlenku węgla.

Smak

Wina te charakteryzują się dużą świeżością opartą na dominującej kwasowości winowej, wynikającej z pełnej dojrzałości winogron.

Odróżnia się wina wytrawne, mineralne oraz bardziej giętkie wina owocowe. Nazwę pochodzenia można uzupełnić nazwą zwyczajową „Edelzwicker".

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

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

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 9,5 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

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

Produkt sektora wina

Wina białe uzupełnione nazwą zwyczajową

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina zazwyczaj mają barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do złotożółtej.

Aromat/zapach

Brak szczegółowego opisu (zob. poprzedni opis)

Smak

Wina te dzielą się na dwa rodzaje: – wina mineralne, wytrawne, z wyrazistą, dojrzałą kwasowością, zwykle kojarzone z następującymi nazwami zwyczajowymi: Chasselas lub Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot lub Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat i Muscat Ottonel; – wina owocowe, bardziej miękkie, charakteryzujące się znacznym suchym ekstraktem, zwykle powiązane z następującymi nazwami zwyczajowymi: Gewurztraminer i Pinot Gris.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

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

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Wina te posiadają następujące szczególne cechy analityczne: – w przypadku win Chasselas lub Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel i Sylvaner naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 9,5 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 %; w przypadku win Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot lub Klevner i Riesling naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 13 %; w przypadku win Gewurztraminer i Pinot Gris naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11,5 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 14,5 %.

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

Produkt sektora wina

Wina białe z uzupełniającym oznaczeniem geograficznym

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina zazwyczaj mają barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do złotożółtej.

Aromat/zapach

Brak szczegółowego opisu (zob. poprzedni opis)

Smak

Wina te zaliczają się do dwóch wyżej wymienionych rodzajów, tj. win wytrawnych, mineralnych oraz win owocowych, bardziej miękkich. Razem pozwalają one optymalnie wyrazić właściwości każdej z wykorzystywanych odmian winorośli.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

Wina te zaliczają się do dwóch wyżej wymienionych rodzajów, tj. win wytrawnych, mineralnych oraz win owocowych, bardziej miękkich. Razem pozwalają one optymalnie wyrazić właściwości każdej z wykorzystywanych odmian winorośli. Wina zazwyczaj mają barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do złotożółtej.

Cechy analityczne

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

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %, z wyjątkiem win, w przypadku których uzupełniające oznaczenia geograficzne są uzupełniane nazwami zwyczajowymi „Gewurztraminer" i „Pinot Gris" – wówczas naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %; wynosi ona 15 % tylko w przypadku win o nazwach zwyczajowych „Gewurztraminer" i „Pinot Gris". W przypadku win z uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Klevener de Heiligenstein" naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 14 %.

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

Produkt sektora wina

Wina białe uzupełnione nazwą miejsca/winnicy

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina zazwyczaj mają barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do złotożółtej.

Aromat/zapach

Brak szczegółowego opisu (zob. poprzedni opis)

Smak

Wina te zaliczają się do dwóch wyżej wymienionych rodzajów, tj. win wytrawnych, mineralnych oraz win owocowych, bardziej miękkich. Razem pozwalają one optymalnie wyrazić właściwości każdej z wykorzystywanych odmian winorośli.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

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

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

W przypadku win, których nazwa pochodzenia jest uzupełniona nazwą miejsca, naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %, z wyjątkiem sytuacji, gdy nazwa miejsca jest uzupełniona nazwami zwyczajowymi „Gewurztraminer" i „Pinot Gris" – wówczas naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych samych winach po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %, z wyjątkiem win o nazwach zwyczajowych „Gewurztraminer" i „Pinot Gris", w przypadku których wynosi ona 15 %.

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

Produkt sektora wina

Wina różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe mają zazwyczaj przezroczystą barwę różową do czerwonej o różnej intensywności.

Aromat/zapach

Są to wina o intensywnym aromacie i dobrej objętości oraz długim finiszu, często podkreślonym lekkim nasyceniem dwutlenku węgla.

Smak

Wina różowe są świeże, owocowe i lekkie. Charakteryzują się one dużą świeżością opartą na dominującej kwasowości winowej, wynikającej z pełnej dojrzałości winogron. Nazwę pochodzenia można uzupełnić nazwą zwyczajową „Pinot Noir".

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

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

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

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

Produkt sektora wina

Wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina czerwone występują w rozmaitych odcieniach głębokiej i intensywnej czerwieni.

Aromat/zapach

Są to wina o intensywnym aromacie i dobrej objętości oraz długim finiszu, często podkreślonym lekkim nasyceniem dwutlenku węgla.

Smak

Występuje on w dwóch podstawowych odmianach: ambitne, finezyjne i eleganckie wina czerwone oraz świeże, owocowe i lekkie wina czerwone. Nazwę pochodzenia można uzupełnić nazwą zwyczajową „Pinot Noir".

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

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

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 14 %. Nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę miejsca lub uzupełniające oznaczenie geograficzne: „Côtes de Rouffach", „Ottrott", „Rodern", „Sainte Hippolyte". W takim przypadku naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11,5 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 14,5 %.

Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych nie przekracza 0,4 grama na litr.

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

Produkt sektora wina

Nazwa uzupełniona określeniem „vendanges tardives" (późne zbiory)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Te białe wina charakteryzują głęboką i intensywną barwą, która może dochodzić do bursztynowej.

Aromat/zapach

Wina te mają często bardzo egzotyczne aromaty kandyzowanych owoców i świeży finisz.

Smak

Charakteryzują się niezwykłym stężeniem i dużą trwałością aromatyczną.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

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

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 16 % w przypadku win Gewurztraminer Rs i Pinot Gris G oraz 14,5 % w przypadku innych odmian winorośli.

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

Produkt sektora wina

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

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Te białe wina charakteryzują głęboką i intensywną barwą, która może dochodzić do bursztynowej.

Aromat/zapach

Są to bardziej skoncentrowane, intensywne wina, często o aromatach kandyzowanych owoców.

Smak

Charakteryzują się niezwykłym stężeniem i dużą trwałością aromatyczną.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

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

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 18,2 % w przypadku win Gewurztraminer Rs i Pinot Gris G oraz 16,4 % w przypadku innych odmian winorośli.

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

7. **Praktyki winiarskie**

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

Praktyki winiarskie

Sposób prowadzenia winorośli: gęstość nasadzeń

Rodzaj praktyki enologicznej

Metoda uprawy

Opis

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odległość między rzędami wynosi maksymalnie 2,50 metra. Odstęp między rzędami winorośli wynosi od co najmniej 0,75 metra do nie więcej niż 1,50 metra.

Praktyki winiarskie

Sposób prowadzenia winorośli: zasady cięcia

Rodzaj praktyki enologicznej

Metoda uprawy

Opis

Winorośl przycina się w formie jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota, z pozostawieniem: – maksymalnie 24 oczka na krzewie w przypadku winorośli wykorzystywanych do produkcji win o nazwie „Alasce" lub „Vin d'Alsace"; maksymalnie 22 oczka na krzewie w przypadku winorośli wykorzystywanych do produkcji win o nazwie „Alasce" lub „Vin d'Alsace" z umieszczonym po niej uzupełniającym oznaczeniem geograficznym; maksymalnie 20 oczka na krzewie w przypadku winorośli wykorzystywanych do produkcji win o nazwie „Alasce" lub „Vin d'Alsace", bez względu na to, czy umieszczono po niej uzupełniające oznaczenie geograficzne lub nazwę miejsca uzupełnioną określeniem „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles".

Praktyki winiarskie

Zbiory

Rodzaj praktyki enologicznej

Metoda uprawy

Opis

Wina kwalifikujące się do określenia nazwą miejsca, które produkuje się z odmian Pinot Gris G i Pinot Noir N, oraz wina kwalifikujące się do opatrzenia określeniami „vendanges tardives" i „sélection de grains nobles", muszą być produkowane z zebranych ręcznie winogron.

Praktyki winiarskie

Zwiększenie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

W przypadku win kwalifikujących się do opatrzenia nazwą miejsca lub uzupełniającym oznaczeniem geograficznym minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie można zwiększyć o więcej niż 2 % obj. Win białych kwalifikujących się do użycia określenia „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles" nie poddaje się wzbogacaniu.

Praktyki winiarskie

Produkcja wina

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

– Zabrania się stosowania wiórków drewna. – Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.

Praktyki winiarskie

Dojrzewanie

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

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

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	96
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina białe z uzupełniającym oznaczeniem geograficznym

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	79
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina białe uzupełnione nazwą miejsca/winnicy

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	75
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina różowe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	90
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina czerwone lub nazwa uzupełniona określeniem „vendanges tardives”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	66
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Nazwa uzupełniona określeniem „sélection de grains nobles”

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	48
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

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

— Auxerrois B

— Chasselas B

— Chasselas rose Rs

— Chenin B

— Coliris

— Gewurztraminer 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny został zatwierdzony przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniach właściwego komitetu krajowego w dniu 3 lutego 2000 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique") z 2025 r.:

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

a) w przypadku win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Alasce" lub „Vin d'Alsace", bez względu na to, czy następuje po niej nazwa miejsca, zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie wina odbywają się na obszarze wymienionych poniżej gmin:

— w departamencie Haut-Rhin: -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.

— w departamencie Bas-Rhin: 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 (gmina przyłączona do Berstett), 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. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Dzięki północnemu położeniu winnice są optymalnie nasłonecznione, a przed wpływem klimatu oceanicznego chroni je masyw Wogezów. To właśnie ta lokalizacja nadaje winom wspólny smak.

Różnorodność lokalizacji winnic, różnorodność gleb i podglebia oraz bardzo specyficzny mezoklimat skłoniły producentów w Alzacji do zachowania szerokiej gamy głównie aromatycznych odmian winorośli – producenci celowo zachowali bioróżnorodność roślin i nie ulegli pokusie uproszczenia mieszanki odmian.

W Alzacji ta różnorodność roślin jest gwarancją wyrażenia w najlepszy sposób lokalnego terroir, bazującego na silnej tożsamości związanej z nazwą „Alasce".

Wybór odmian winorośli w dużej mierze ukierunkował produkcję na wina bardzo aromatyczne. Różnorodność lokalizacji winnic, a w szczególności niezwykła różnorodność warunków geologicznych i pedologicznych w Alzacji, umożliwiła producentom zapewnienie każdej zadomowionej odmianie winorośli optymalnych warunków wzrostu. Dopasowanie to osiągnięto dzięki rygorystycznemu i precyzyjnemu wyznaczeniu działek w oparciu o historyczne ośrodki produkcji, nazwy uzupełniające, gminne i lokalne oraz odpowiedni plan ochrony odmian winorośli.

Alzacja, chroniona masywem Wogezów, charakteryzuje się suchym i w dużej mierze słonecznym klimatem półkontynentalnym, który umożliwia optymalny rozwój winorośli, regulowany przez rygorystyczne przepisy dotyczące minimalnej zawartości cukru w winogronach. Położenie wzgórz i klimat charakteryzujący się okresem przebarwiania jagód, w którym gorące dni następują naprzemiennie z chłodnymi nocami, wraz z wysoką gęstością nasadzeń i wysokością ulistnienia, zapewniają dobrą dojrzałość winogron (równowagę cukrów i kwasu winowego), pozwalają zachować świeżość win i odpowiadają za utworzenie się i skoncentrowanie aromatów w winach oraz ich długi finisz. Średnia wysokość winnic (od 200 do 400 m n.p.m.) zapewnia optymalny zakres temperatur i zrównoważoną naturalną kwasowość wina pod względem jakościowym. Wszystkie te warunki kształtują cechy charakterystyczne win alzackich.

Doskonałe warunki klimatyczne pod koniec sezonu często sprzyjają koncentracji cukru na krzewach winorośli oraz rozwojowi szlachetnej pleśni. W rezultacie można produkować wina z przejrzałych zbiorów. Potencjał ten zachowano dzięki ręcznym zbiorom, bardziej rygorystycznym przepisom dotyczącym minimalnej zawartości cukru oraz zakazowi wzbogacania. Minimalny czas dojrzewania wynoszący 18 miesięcy pozwala na poprawę jakości win, a ich złożoność i siła aromatyczna wzbogacają się z upływem czasu.

Płynący w pobliżu Ren służył jako ważne połączenie transportowe już od średniowiecza, co zawsze pomagało w wywozie win z tego regionu do krajów położonych u ujścia rzeki i poza nią. Do dziś ponad jedną czwartą win produkuje się w celu wysyłki za granicę i wywozu.

Szlak win w Alzacji jest największą atrakcją turystyczną regionu, utrzymywaną przez plantatorów winorośli dzięki rozwojowi sprzedaży bezpośredniej i promowaniu istniejącego od dawna i wciąż żywego połączenia z kuchnią Alzacji. Jest to ważny atut alzackiej gospodarki.

André Jullien w 1822 r. określił je jako „bardzo cenione białe wina", i opisał jako „wytrawne z bardzo wyraźnym bukietem aromatów". W przeszłości wina te transportowano do Moguncji, gdzie mieszano je z winami z regionu Renu, aby nadać im mocy i wzbogacić ich gamę aromatów. W 1866 r. Jules Guyot powiedział o białych winach z Alzacji, że „oferują niezwykle pożądane cechy, plasując się w górnej części skali win białych". Preferował również wina białe produkowane z odmiany Riesling B, które określił jako „wyjątkowe pod względem finezyjnego smaku, mocy i długowieczności".

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Dodatkowe nazwy geograficzne

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Po nazwie pochodzenia można umieścić jedno z uzupełniających oznaczeń geograficznych wymienionych poniżej, jeżeli wina spełniają wymogi dotyczące produkcji określone dla każdej z tych nazw: – „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".

Tytuł wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Zgodnie z ustawą z dnia 5 lipca 1972 r. wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Alasce" lub „Vin d'Alsace" muszą być butelkowane w departamentach Bas-Rhin i Haut-Rhin. Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Alasce" lub „Vin d'Alsace" butelkuje się w butelki typu „Vin du Rhin" zgodnie z przepisami dekretu nr 55.673 z dnia 20 maja 1955 r., zarządzenia z dnia 13 maja 1959 r. i dekretu z dnia 19 marca 1963 r. lub w butelki o następujących cechach:

w przypadku pojemników o pojemności 300 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności 150 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności 100 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności 75 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności 50 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności 37,5 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

w przypadku pojemników o pojemności poniżej 37,5 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

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

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

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

W przypadku chronionej nazwy pochodzenia „Alasce" lub „Vin d'Alsace" obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar wymienionych poniżej gmin:

w departamencie Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

w departamencie Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg. gmina uwzględniona częściowo: Wingersheim les Quatre Bans wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Mittelhausen.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada obszarowi znajdującemu się w bezpośrednim sąsiedztwie odnośnego wyznaczonego obszaru geograficznego.

Tytuł wymogu/odstępstwa

„Edelzwicker"

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Nazwę pochodzenia – z wyjątkiem sytuacji, gdy następuje po niej uzupełniające oznaczenie geograficzne lub nazwa miejsca – można uzupełnić nazwą zwyczajową „Edelzwicker" wyłącznie w przypadku białych win niemusujących spełniających wymogi produkcji określone dla tej nazwy [zwyczajowej]. W przypadku win wprowadzanych do obrotu pod nazwą zwyczajową „Edelzwicker" niedozwolone jest umieszczanie na pojemnikach, etykietach lub dokumentach handlowych jednej lub więcej nazw zwyczajowych.

Tytuł wymogu/odstępstwa

„Vendanges tardives" i „Sélection de grains nobles"

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Nazwę pochodzenia – niezależnie od tego, czy następuje po niej uzupełniające oznaczenie geograficzne lub nazwa miejsca – można uzupełnić określeniem „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles" w przypadku win białych spełniających wymogi produkcji określone dla tych określeń. Określenia te muszą być uzupełnione o oznaczenie rocznika wina i jedną z następujących nazw zwyczajowych: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Oznaczenie nazwy miejsca/winnicy

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając po niej nazwę miejsca, jeżeli wina spełniają wymogi produkcji dotyczące oznaczenia tej nazwy.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Nazwy zwyczajowe

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Chronioną nazwę pochodzenia – niezależnie od tego, czy następuje po niej uzupełniające oznaczenie geograficzne lub nazwa miejsca – można uzupełnić jedną z następujących nazw zwyczajowych, pod warunkiem że wina wyprodukowano wyłącznie z odmian winorośli, do których dana nazwa nawiązuje, oraz że spełniają one pozostałe wymogi produkcji określone dla każdej z tych nazw: Auxerrois, Chasselas lub Gutedel, Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot blanc, Pinot lub Klevner, Pinot gris, Riesling, Sylvaner, Pinot noir (w przypadku win czerwonych i różowych)

Zabrania się umieszczania dwóch albo więcej nazw zwyczajowych na tej samej etykiecie.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Przepisy dotyczące proporcji odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym, będących przedmiotem zainteresowania

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Nazwy odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym nie mogą być umieszczane na etykietach.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Wskazanie zawartości cukru

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

W przypadku win białych, dla których zgodnie z niniejszą specyfikacją zastrzeżono chronioną nazwę pochodzenia „Alasce" lub „Vin d'Alsace", należy wyraźnie podać zawartość cukru zgodnie z definicją określoną w przepisach UE. Win prezentowanych pod wskazaną nazwą nie można oferować klientom, wysyłać, oferować do sprzedaży ani sprzedawać bez wskazania w reklamach, ulotkach, etykietach, fakturach i pojemnikach zawartości cukru, bardzo widoczną czcionką, zgodnie z definicją w przepisach europejskich.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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