C/2026/3755

16.7.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/3755)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Alsace / Vin d'Alsace“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A1101-AM04 – 21. 4. 2026

1. **Názov výrobku**

„Alsace / Vin d'Alsace“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a lesného hospodárstva, Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Alsace / Vin d'Alsace“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) zmenami sa nemení názov označenia ani používanie názvu, ani sa nimi nemení kategória výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) zmeny nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh. Francúzske orgány preto považujú žiadosť za „štandardnú“ zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Zemepisná oblasť

Opis

V kapitole I oddiele IV bode 1 špecifikácie výrobku sa referenčný rok úradného zemepisného kódexu zmenil na rok 2025.

V bode 1 písm. a) sa v odseku týkajúcom sa departementu Haut-Rhin:

— názvy obcí „Herrlisheim“ a „Soultz“ nahradili názvami „Herrlisheim-près-Colmar“ a „Soultz-Haut-Rhin“.

— V bode 1 písm. a) sa v odseku týkajúcom sa departementu Bas-Rhin:

— názov obce „Gimbrett-Berstett“ nahradil názvom „Gimbrett (pridružená obec patriaca pod obec Berstett)“,

— názov obce „Oberhoffen les Wissembourg“ nahradil názvom „Oberhoffen-lès-Wissembourg“.

Zemepisná oblasť sa nemení. Zoznam obcí bol aktualizovaný podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2025.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzená pozemková oblasť

Opis

V kapitole I oddiele IV bode 2 písm. a) špecifikácie výrobku sa na konci prvého odseku doplnili slová „30. novembra 2022 a 25. júna 2024“ s cieľom uviesť dátumy schválenia posledných zmien vymedzenej pozemkovej oblasti.

V kapitole I oddiele IV bode 2 písm. c) špecifikácie výrobku sa na konci prvého odseku doplnili slová „a 25. júna 2024“ s cieľom uviesť dátum schválenia poslednej zmeny vymedzenej pozemkovej oblasti v prípade doplňujúcich zemepisných označení uvedených v oddiele IV bode 1 písm. b), s výnimkou označenia „Klevener de Heiligenstein“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Opis

V kapitole I oddiele IV bode 3 písm. a) špecifikácie výrobku sa na konci prvého odseku doplnili slová „podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2025“.

V kapitole I oddiele IV bode 3 písm. a) špecifikácie výrobku týkajúcom sa departementu Bas-Rhin:

— vypustil sa názov obce „Mittelhausen“,

— doplnilo sa aj toto ustanovenie: „Čiastočne zahrnutá obec: Wingersheim les Quatre Bans len pre územie delegovanej obce Mittelhausen“.

Oblasť v bezprostrednej blízkosti sa nemení. Zoznam obcí bol aktualizovaný podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2025.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Odrody viniča

Opis

Kapitola I oddiel V špecifikácie výrobku sa zmenila takto:

— pred písmeno a) sa vložil tento nadpis: „1. Pravidlá týkajúce sa muštových odrôd“,

— v tabuľke v písmene a) sa doplnili riadky, v ktorých sa uvádzajú odrody s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy, ktoré možno používať – za predpokladu podpísania dohody medzi Institut national de l'origine et de la qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality), organizáciou výrobcov a príslušnými oprávnenými prevádzkovateľmi v súlade s rámcovou dohodou schválenou príslušným národným výborom inštitútu INAO – na výrobu bielych vín s CHOP „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ (Voltis B, Opalor, Selenor, Souvignier Gris B, Johanniter B, Chenin B, Vermentino B – Rolle) a červených alebo ružových vín s CHOP „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ (Coliris, Nebbiolo N, Syrah N – Shiraz).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Pravidlá týkajúce sa podielu v poľnohospodárskom podniku v prípade odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy:

Opis

V kapitole I oddiele V špecifikácie výrobku sa za bod 1 doplnili tieto ustanovenia:

„2. Pravidlá týkajúce sa podielu v poľnohospodárskom podniku

a) Biele vína

Podiel odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy nesmie presiahnuť 5 % všetkých muštových odrôd v poľnohospodárskom podniku.

b) Ružové vína

Podiel odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy nesmie presiahnuť 5 % všetkých muštových odrôd v poľnohospodárskom podniku.

c) Červené vína

Podiel odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy nesmie presiahnuť 5 % všetkých muštových odrôd v poľnohospodárskom podniku.“

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Maximálny priemerný výnos na pozemok

Opis

V tabuľke v kapitole I oddiele VI bode 1 písm. d) špecifikácie výrobku sa pod riadok „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ doplnil riadok. V danom riadku sa uvádza maximálny priemerný výnos na pozemok v kilogramoch na hektár v prípade „ostatných odrôd“:

— Ostatné odrody 14 000

V kapitole I oddiele VI bode 1 písm. d) špecifikácie výrobku sa za prvú tabuľku doplnili tieto ustanovenia:

„V prípadoch, keď je zavlažovanie povolené v súlade s článkom D. 645 – 5 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu, maximálny priemerný výnos pri zavlažovaní je:

CHRÁNENÉ OZNAČENIE PÔVODU ‚Alsace' alebo ‚Vin d'Alsace', S VÝNIMKOU DOPLŇUJÚCICH ZEMEPISNÝCH OZNAČENÍ, NÁZVOV MIEST A POJMOV ‚VENDANGES TARDIVES' ALEBO ‚SÉLECTION DE GRAINS NOBLES'

MAXIMÁLNY PRIEMERNÝ VÝNOS NA POZEMOK (v kilogramoch na hektár)

FARBA VÍNA	
Biele vína	10 000
Ružové vína	10 000
Červené vína	8 000“.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Iné pestovateľské postupy

Opis

V kapitole I oddiele VI bode 2 písm. a) špecifikácie výrobku sa doplnili tieto ustanovenia:

„V nadväznosti na hodnotenie je však povolené zakryť pôdu textíliou, pokiaľ sú splnené tieto podmienky: použitý materiál musí byť pórovitý, prepúšťať plyny a vodu a nesmie obsahovať žiadne polyméry pochádzajúce z petrochemických látok. Hodnotenie sa uskutoční po podpísaní dohody medzi Institut national de l'origine et de la qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality), organizáciou výrobcov a príslušným oprávneným prevádzkovateľom v súlade s rámcovou dohodou schválenou príslušným národným výborom 29. a 30. júna 2023. Na tento účel nesmie plocha hodnotených pozemkov presiahnuť 5 % celkovej plochy poľnohospodárskeho podniku, na ktorú sa vzťahuje CHOP.“

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zavlažovanie

Opis

Kapitola I oddiel VI bod 3 špecifikácie výrobku sa nahradil týmito ustanoveniami:

„a) Zavlažovanie možno povoliť v súlade s ustanoveniami článku D. 645 – 5 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu (code rural et de la pêche maritime). Zavlažovanie je zakázané na pozemkoch, na ktoré sa vzťahuje predbežné hlásenie o pridelení pozemkov na účely prípadného využitia doplňujúcich zemepisných označení, názvov miest a pojmov ‚vendanges tardives' alebo ‚sélection de grains nobles'.

b) Je zakázané kropenie listov.

c) Je zakázané aplikovanie hnojiva (fertigácia).“

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zrelosť hrozna

Opis

V kapitole I oddiele VII bode 2 písm. a) špecifikácie výrobku sa do tabuľky doplnili dva riadky pod riadkom „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s doplnením alebo bez doplnenia bežného názvu Edelzwicker. V týchto riadkoch sa uvádza minimálny obsah cukru v hrozne a minimálny prirodzený obsah alkoholu v obj. % v prípade ružových a červených vín.

MINIMÁLNY OBSAH CUKRU V HROZNE (v gramoch na liter hroznového muštu)

MINIMÁLNY PRIRODZENÝ OBSAH ALKOHOLU V OBJ. %

Ružové vína

160

10 %

Červené vína

177

11 %

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Podiel odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy

Opis

V kapitole I oddiele IX bode 1 špecifikácie výrobku sa doplnili tieto ustanovenia:

„b) Zmesi muštových odrôd

— v prípade bielych vín podiel odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy nesmie presiahnuť 10 % zmesi,

— v prípade ružových vín podiel odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy nesmie presiahnuť 10 % zmesi,

— v prípade červených vín podiel odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy nesmie presiahnuť 10 % zmesi.“

Písmená b), c), d), e) a f) sa zmenili na písmená c), d), e), f) a g).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Pravidlá týkajúce sa balenia

Opis

V kapitole I oddiele IX bode 3 sa písmeno a) špecifikácie výrobku nahradilo týmito ustanoveniami:

„a) Vína s chráneným označením pôvodu ‚Alsace‘ alebo ‚Vin d'Alsace‘ sa musia plniť do fliaš ‚Vin du Rhin‘ v súlade s právnymi predpismi EÚ a dekrétom č. 55.673 z 20. mája 1955, nariadením z 13. mája 1959 a dekrétom z 19. marca 1963 alebo do fliaš s týmito vlastnosťami:

Nádoby s objemom 300 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 4,3 až 5,0,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,4 až 3,1.

Nádoby s objemom 150 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 4,8 až 5,2,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,1 až 3,1.

Nádoby s objemom 100 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 3,6 až 5,0,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,1 až 3,1.

Nádoby s objemom 75 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 3,8 až 5,1,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,8 až 5,0.

Nádoby s objemom 50 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 4,3 až 5,1,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,5 až 4,2.

Nádoby s objemom 37,5 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 4,3 až 5,1,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,5 až 5,2.

Nádoby s objemom menším ako 37,5 cl: telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 3,3 až 4,4,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,6 až 3,0“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Opis

V kapitole I oddiele X bode 1 písm. b) piatom odseku špecifikácie výrobku sa slová „je povinné používať na“ nahradili slovami „sa tradične používa na“, aby sa zohľadnili zmeny týkajúce sa balenia (povolené typy fliaš).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Pravidlá prezentácie a označovania

Opis

V kapitole I oddiele XII špecifikácie výrobku sa doplnilo toto písmeno:

„e) Na etikete sa nesmú uvádzať názvy odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy.“

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Povinné hlásenia

Opis

Kapitola II oddiel I špecifikácie výrobku sa zmenila takto:

1. Bod 2 sa nahradil týmito ustanoveniami:

„Predbežné hlásenie o pridelení pozemkov určených na pestovanie viniča, ktoré spĺňajú podmienky na výrobu červených vín

Predbežné hlásenie o pridelení pozemkov je potrebné predložiť organizácii výrobcov do 1. marca roku zberu. V hlásení sa musí uviesť:

— prevádzkovateľ,

— číslo EVV alebo SIRET,

— prevádzkovateľ, ktorý by potenciálne mohol hrozno prevziať,

— katastrálne číslo a plocha každého pozemku.“

2. Bod 2 sa prečísloval na bod 3.

3. Bod 4 sa nahradil týmito ustanoveniami:

„Hlásenie o zavlažovaní

V súlade s článkom D. 645 – 5 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu je potrebné najneskôr dva dni pred zavlažovaním predložiť organizácii výrobcov hlásenie o zavlažovaní. Pri tomto hlásení sa musí dodržať vzor, ktorý vypracovala organizácia výrobcov.“

4. Body 3, 4, 5, 6 a 7 sa prečíslovali na body 5, 6, 7, 8 a 9.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Informácie o kontrolnom orgáne

Opis

Text v kapitole III oddiele II špecifikácie výrobku sa nahradil takto:

Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
FRANCE

Telefón: +33 173303800

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

Kontroly súladu so špecifikáciou výrobku sa musia vykonávať na základe schváleného plánu kontroly a prostredníctvom orgánu tretej strany, ktorý poskytuje záruky spôsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a ktorý bol poverený inštitútom INAO.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Prechodné opatrenia

Opis

V kapitole I oddiele XI špecifikácie výrobku sa tabuľka v bode 3 zmenila takto:

— v riadku „Alsace“ alebo „Vin d’Alsace“ sa vypustili slová „a najneskôr do zberu v roku 2033 vrátane“ a doplnil sa tento odsek:

— „Počnúc zberom v roku 2034 a v prípade príslušných pozemkov sa objem, ktorý spĺňa podmienky na používanie chráneného označenia pôvodu, stanoví na základe výnosu určeného podľa oddielu VIII bodu 1 písm. a) a b) tejto špecifikácie výrobku, ako sa uvádza v článku D. 645 – 7 zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu, a vynásobí sa koeficientom 0,8.“,

— v riadku „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením názvu miesta alebo doplňujúceho zemepisného označenia sa vypustili slová „a najneskôr do zberu v roku 2033 vrátane“ a doplnil sa tento odsek:

— „Počnúc zberom v roku 2034 a v prípade príslušných pozemkov sa objem, ktorý spĺňa podmienky na používanie chráneného označenia pôvodu, stanoví na základe výnosu určeného podľa oddielu VIII bodu 1 písm. b) tejto špecifikácie výrobku a vynásobí sa koeficientom 0,8.“,

— v riadku „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením alebo bez uvedenia doplňujúceho zemepisného označenia alebo názvu miesta doplneného pojmom „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“ sa vypustili slová „a najneskôr do zberu v roku 2033 vrátane“ a doplnil sa tento odsek:

„Počnúc zberom v roku 2034 a v prípade príslušných pozemkov sa objem, ktorý spĺňa podmienky na používanie chráneného označenia pôvodu, stanoví na základe výnosu určeného podľa oddielu VIII bodu 1 písm. b) tejto špecifikácie výrobku a vynásobí sa koeficientom 0,8.“

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Alsace / Vin d'Alsace“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A1101-AM04 – 21. 4. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Alsace / Vin d'Alsace“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, do ktorej vymedzená zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Biele vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba vín sa pohybuje od svetložltej s nádychom zelenej až po zlatožltú.

Aróma

Vína majú intenzívne arómy a dobrý objem zdôraznený dlhou koncovkou, ktorú často podčiarkuje jemné nasýtenie oxidom uhličitým.

Chuť

Vína sa vyznačujú silnou sviežosťou, ktorú umocňuje dominantná prirodzená kyselina vínna v kombinácii s plne dozretým hroznom.

Existujú dva druhy: suché, minerálne vína a jemnejšie ovocné vína. Názov označenia sa môže doplniť bežným názvom „Edelzwicker“.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 9,5 obj. %. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 12,5 %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele vína s doplnením bežného názvu

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba vín sa pohybuje od svetložltej s nádychom zelenej až po zlatožltú.

Aróma

Žiadny konkrétny opis (pozri predchádzajúci opis).

Chuť

Tieto vína sa delia na dva druhy: – suché, minerálne vína s pevnou, zrelou kyslosťou, ktoré sa všeobecne spájajú s týmito bežnými názvami: Chasselas alebo Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot alebo Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat a Muscat Ottonel, – ovocné, jemnejšie vína, ktoré sa vyznačujú značným suchým extraktom a ktoré sa vo všeobecnosti spájajú s týmito bežnými názvami: Gewürztraminer a Pinot Gris.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Vína majú tieto špecifické analytické vlastnosti: – v prípade Chasselas alebo Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel a Sylvaner je minimálny prirodzený obsah alkoholu 9,5 obj. % a maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 12,5 obj. %, – v prípade Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot alebo Klevner a Riesling je minimálny prirodzený obsah alkoholu 10 obj. % a maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 13 obj. %, – v prípade Gewürztraminer a Pinot Gris je minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. % a maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 14,5 obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele vína s uvedením doplňujúceho zemepisného označenia

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba vín sa pohybuje od svetložltej s nádychom zelenej až po zlatožltú.

Aróma

Žiadny konkrétny opis (pozri predchádzajúci opis).

Chuť

Vína sa delia na dva už uvedené druhy, t. j. na suché, minerálne vína a jemnejšie ovocné vína. Spájajú v sebe optimálne podmienky na vyjadrenie jednotlivých používaných muštových odrôd.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Tieto vína sa delia na dva už uvedené druhy, t. j. na suché, minerálne vína a jemnejšie ovocné vína. Spájajú v sebe optimálne podmienky na vyjadrenie jednotlivých používaných muštových odrôd. Farba vín sa zvyčajne pohybuje od svetložltej s nádychom zelenej až po zlatožltú.

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Ich minimálny prirodzený obsah alkoholu je 10,5 obj. % s výnimkou prípadov, keď sú doplňujúce zemepisné označenia doplnené bežnými názvami „Gewürztraminer“ a „Pinot Gris“ – v takých prípadoch je to 12 obj. %. Maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení je 13,5 obj. % a výlučne v prípade bežných názvov „Gewürztraminer“ a „Pinot Gris“ 15 obj. %. V prípade doplňujúceho zemepisného označenia „Klevener de Heiligenstein“ je minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. % a maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 14 obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele vína s uvedením názvu miesta

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba vín sa pohybuje od svetložltej s nádychom zelenej až po zlatožltú.

Aróma

Žiadny konkrétny opis (pozri predchádzajúci opis).

Chuť

Tieto vína sa delia na dva už uvedené druhy, t. j. na suché, minerálne vína a jemnejšie ovocné vína. Spájajú v sebe optimálne podmienky na vyjadrenie jednotlivých používaných muštových odrôd.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Ak sa za názvom označenia uvádza názov miesta, minimálny prirodzený obsah alkoholu je 10,5 obj. % s výnimkou prípadov, keď je názov miesta doplnený bežnými názvami „Gewürztraminer“ a „Pinot Gris“ – v takých prípadoch je to 12 obj. %. V prípade týchto vín je maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 13,5 obj. % s výnimkou vín označených bežnými názvami „Gewürztraminer“ a „Pinot Gris“, v prípade ktorých je to 15 obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Ružové vína majú zvyčajne číru ružovú až červenú farbu rôznej intenzity.

Aróma

Vína majú intenzívne arómy a dobrý objem zdôraznený dlhou koncovkou, ktorú často podčiarkuje jemné nasýtenie oxidom uhličitým.

Chuť

Ružové vína sú svieže, ovocné a ľahké. Vyznačujú sa silnou sviežosťou, ktorú umocňuje dominantná prirodzená kyselina vínna v kombinácii s plne dozretým hroznom. Názov označenia sa môže doplniť bežným názvom „Pinot Noir“.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Ich minimálny prirodzený obsah alkoholu je najmenej 10 obj. %. Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 13 obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Červené vína majú rôzne odtiene sýtej a intenzívnej červenej farby.

Aróma

Vína majú intenzívne arómy a dobrý objem zdôraznený dlhou koncovkou, ktorú často podčiarkuje jemné nasýtenie oxidom uhličitým.

Chuť

Existujú dva druhy: komplexné („ambiciózne“), jemné a elegantné červené vína a svieže, ovocné a ľahké červené vína. Názov označenia sa môže doplniť bežným názvom „Pinot Noir“.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Ich minimálny prirodzený obsah alkoholu je najmenej 11 obj. %. Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 14 obj. %. Za názvom označenia pôvodu sa môže uvádzať názov miesta alebo doplňujúce zemepisné označenie: „Côtes de Rouffach“, „Ottrott“, „Rodern“, „Sainte Hippolyte“. V takom prípade je ich minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. % a celkový obsah alkoholu po obohatení najviac 14,5 obj. %.

Pri plnení do fliaš majú červené vína obsah kyseliny jablčnej maximálne 0,4 gramu na liter.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Označenie doplnené pojmom „vendanges tardives“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tieto biele vína majú sýtu a intenzívnu farbu, ktorá siaha až po jantárovožltú.

Aróma

Vína majú často veľmi exotické arómy kandizovaného ovocia so sviežou koncovkou.

Chuť

Majú pozoruhodnú koncentráciu a pretrvávajúcu arómu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Prirodzený obsah alkoholu vo vínach je 16 obj. % pri odrodách Gewürztraminer Rs a Pinot Gris G a 14,5 obj. % pri iných odrodách.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Označenie s uvedením pojmu „sélection de grains nobles“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tieto biele vína majú sýtu a intenzívnu farbu, ktorá siaha až po jantárovožltú.

Aróma

Sú to koncentrovanejšie, silnejšie vína, často s arómami kandizovaného ovocia.

Chuť

Majú pozoruhodnú koncentráciu a pretrvávajúcu arómu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	miliekvivalentov na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Prirodzený obsah alkoholu vo vínach je 18,2 obj. % pri odrodách Gewürztraminer Rs a Pinot Gris G a 16,4 obj. % pri iných odrodách.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

Spôsoby vedenia viniča: hustota výsadby

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Minimálna hustota výsadby je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m. Vzdialenosť medzi radmi viniča sa pohybuje od 0,75 m do maximálne 1,50 m.

Vinársky výrobný postup

Spôsoby vedenia viniča: pravidlá rezu

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Vinič je vedený jednoduchým alebo dvojitým Guyotovým rezom s: – maximálnym počtom 24 púčikov na ker v prípade výrobkov „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“, – maximálnym počtom 22 púčikov na ker v prípade výrobkov „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením názvu miesta alebo doplňujúceho zemepisného označenia, – maximálnym počtom 20 púčikov na ker v prípade výrobkov „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením alebo bez uvedenia doplňujúceho zemepisného označenia alebo názvu miesta doplneného pojmom „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“.

Vinársky výrobný postup

Zber

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Vína, ktoré možno označiť názvom miesta a ktoré sú vyrobené z odrôd Pinot Gris G a Pinot Noir N, a vína, ktoré možno označiť pojmami „vendanges tardives“ a „sélection de grains nobles“, musia byť vyrobené z ručne zozberaného hrozna.

Vinársky výrobný postup

Zvyšovanie minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

V prípade vín, ktoré možno označiť názvom miesta alebo doplňujúcim zemepisným označením, sa minimálny prirodzený obsah alkoholu nesmie zvýšiť o viac než 2 obj. %. Biele vína, ktoré možno označiť pojmami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“, sa nesmú obohacovať.

Vinársky výrobný postup

Výroba vína

Typ enologického postupu

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Opis

– Používanie kúskov dreva je zakázané. – Pri výrobe ružových vín je zakázané používanie enologického aktívneho uhlia, či už samostatne, alebo v zmesi v prípravkoch.

Vinársky výrobný postup

Vyzrievanie

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Vína, ktoré možno označiť pojmami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“, musia vyzrievať najmenej do 1. júna druhého roku nasledujúceho po roku zberu.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele vína

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	96
Jednotka maximálneho výnosu:	86,4 hektolitra na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele vína s uvedením doplňujúceho zemepisného označenia

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	79
Jednotka maximálneho výnosu:	86,4 hektolitra na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Biele vína s uvedením názvu miesta

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	75
Jednotka maximálneho výnosu:	86,4 hektolitra na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Ružové vína

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	90
Jednotka maximálneho výnosu:	86,4 hektolitra na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Červené vína alebo označenie doplnené pojmom „vendanges tardives“

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	66
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitrov na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Označenie doplnené pojmom „sélection de grains nobles“

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	48
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitrov na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Auxerrois B

— Chasselas B

— Chasselas Rose Rs

— Chenin B

— Coliris

— Gewürztraminer Rs

— Johanniter B

— Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

— Nebbiolo N

— Opalor

— Pinot Blanc B

— Pinot Gris G

— Pinot Noir N

— Riesling B

— Savagnin Rose Rs

— Selenor

— Souvignier gris B

— Sylvaner B

— Syrah N – Shiraz

— Vermentino B – Rolle

— Voltis B

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť je taká, ako ju schválil Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality na zasadnutí príslušného národného výboru 3. februára 2000. Táto oblasť zahŕňa ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným vnútroštátnym výborom územie obcí uvedených ďalej podľa oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2025.

Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle INAO.

a) V prípade chráneného označenia pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením alebo bez uvedenia názvu miesta sa zber hrozna a vinifikácia, vývoj a vyzrievanie vín uskutočňujú na území týchto obcí:

— departement 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.

— departement 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 (pridružená obec patriaca pod obec 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Vďaka severnej polohe sú vinohrady vystavené optimálnemu slnečnému svitu a masív Vogéz ich chráni pred morskými vplyvmi. Táto poloha vínam v podstate dodáva ich spoločnú chuť.

Rozmanitosť vinohradníckych oblastí, rôznorodosť pôd a pôdnych podloží a veľmi špecifická mezoklíma viedli pestovateľov v Alsasku k zachovaniu širokej škály prevažne aromatických muštových odrôd, pričom pestovatelia dali prednosť zachovaniu biodiverzity viniča a odolali pokušeniu zjednodušiť odrodovú skladbu.

V Alsasku je táto odrodová rozmanitosť základom najlepšieho vyjadrenia miestneho terroir, ktoré sa odvíja od silnej „alsaskej“ identity.

Výberom muštových odrôd sa výroba vo veľkej miere orientuje na veľmi aromatické vína. Rôznorodosť vinohradníckych oblastí s neobyčajne rozmanitými geologickými a pôdnymi profilmi umožnila pestovateľom v Alsasku nájsť pre každú muštovú odrodu, ktorá sa tu pestuje, optimálne podmienky vyjadrenia. Želanie dosiahnuť túto súhru sa realizovalo prostredníctvom prísne a presne vymedzených pozemkov na základe historických stredísk produkcie, doplňujúcich, obecných a miestnych názvov a príslušného plánu odrodovej skladby.

Vďaka ochrane, ktorú poskytuje masív Vogéz, panuje v Alsasku suché a prevažne slnečné polokontinentálne podnebie, ktoré umožňuje optimálny vývin viniča, regulovaný prísnymi pravidlami týkajúcimi sa minimálneho obsahu cukru v hrozne. Poloha na svahoch a podnebie, pre ktoré je charakteristické obdobie dozrievania so striedaním horúcich dní a chladných nocí, spolu s vysokou hustotou výsadby a výškou listovej steny zabezpečujú dobrú zrelosť hrozna (vyvážený obsah cukrov a kyseliny vínnej), zachovávajú sviežosť vín a rozvíjajú a koncentrujú ich arómy a dlhú koncovku. Priemerná nadmorská výška vinohradov (od 200 do 400 m) predstavuje optimálne teplotné rozpätie a z kvalitatívneho hľadiska zabezpečuje vyvážený obsah prirodzenej kyseliny vínnej. Všetky tieto podmienky vytvárajú charakteristické črty alsaských vín.

Vynikajúce klimatické podmienky v závere sezóny sú často priaznivé pre koncentráciu na kre a rast ušľachtilej plesne. Preto je možné vyrábať vína z prezretého hrozna. Tento potenciál sa zachováva vďaka ručnému zberu, prísnejším pravidlám týkajúcim sa minimálneho obsahu cukru a zákazu obohacovania. Minimálna doba zrenia 18 mesiacov umožňuje zlepšovanie kvalít vín a obohacovanie ich komplexnosti a aromatickej sily s postupom času.

Neďaleký Rýn už od stredoveku slúžil ako dôležitá dopravná spojnica a neustále umožňoval vyvážať vína z tohto regiónu do krajín pri ústí rieky i ďalej. Aj dnes sa viac než štvrtina vína vyrába na vývoz a prepravu do zahraničia.

Alsaská vínna cesta, ktorú vinohradníci udržiavajú pri živote rozvíjaním priameho predaja a ktorá propaguje dlhoročné a stále živé spojenie s alsaskou kuchyňou, je najväčšou turistickou atrakciou regiónu. Je významným prínosom pre hospodárstvo Alsaska.

André Jullien v roku 1822 hovorí o „oceňovaných opojných bielych vínach“, ktoré opisuje ako „suché s veľmi výrazným buketom aróm“. V minulosti sa prevážali do Mainzu, kde sa používali na sceľovanie s vínami z okolia Rýna, aby im dodali silu a obohatili ich škálu aróm. V roku 1866 sa Jules Guyot o bielych vínach z Alsaska vyjadril, že „ponúkajú veľmi vyhľadávané vlastnosti, vďaka ktorým sa radia medzi špičku bielych vín“. Takisto uprednostňoval biele vína z odrody Riesling B, o ktorých tvrdil, že „vynikajú jemnou chuťou, silou a dlhou životnosťou“.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

Doplňujúce zemepisné označenia

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Za názvom označenia pôvodu sa môže uvádzať niektoré z doplňujúcich zemepisných označení vymenovaných ďalej, pokiaľ vína spĺňajú výrobné požiadavky stanovené pre príslušné názvy: – „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“.

Predmet požiadavky/výnimky

Balenie v oblasti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Podľa zákona z 5. júla 1972 sa vína s chráneným označením pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ musia fľašovať v departementoch Bas-Rhin a Haut-Rhin. Vína s chráneným označením pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ sa musia plniť do fliaš „Vin du Rhin“ v súlade s právnymi predpismi EÚ a dekrétom č. 55.673 z 20. mája 1955, nariadením z 13. mája 1959 a dekrétom z 19. marca 1963 alebo do fliaš s týmito vlastnosťami:

Nádoby s objemom 300 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 4,3 až 5,0,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,4 až 3,1.

Nádoby s objemom 150 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 4,8 až 5,2,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,1 až 3,1.

Nádoby s objemom 100 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 3,6 až 5,0,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,1 až 3,1.

Nádoby s objemom 75 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 3,8 až 5,1,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,8 až 5,0.

Nádoby s objemom 50 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 4,3 až 5,1,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,5 až 4,2.

Nádoby s objemom 37,5 cl: sklenené telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 4,3 až 5,1,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,5 až 5,2.

Nádoby s objemom menším ako 37,5 cl: telo s rovnými stenami, valcovitého tvaru, s predĺženým hrdlom, pričom nie sú presiahnuté tieto rozmery:

— pomer celkovej výšky k priemeru základne v rozmedzí 3,3 až 4,4,

— pomer celkovej výšky k výške valcovitej časti v rozmedzí 2,6 až 3,0.

Predmet požiadavky/výnimky

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

V prípade chráneného označenia pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ zahŕňa oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín, územie týchto obcí:

departement Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

departement Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Petersbach, Seebach, Štrasburg. Čiastočne zahrnutá obec: Wingersheim les Quatre Bans len pre územie delegovanej obce Mittelhausen.

V súlade s článkom 5 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 oblasť v bezprostrednej blízkosti zodpovedá oblasti v bezprostrednej blízkosti príslušnej vymedzenej oblasti.

Predmet požiadavky/výnimky

Bežný názov „Edelzwicker“

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názov označenia pôvodu – s výnimkou prípadov, keď sa za ním uvádza doplňujúce zemepisné označenie alebo názov miesta – sa môže doplniť bežným názvom „Edelzwicker“ len v prípade tichých bielych vín, ktoré spĺňajú výrobné požiadavky stanovené pre daný [bežný] názov. V prípade vín uvádzaných na trh s bežným názvom „Edelzwicker“ nie je povolené uvádzať na nádobách, etiketách ani v obchodných dokladoch jeden či viacero bežných názvov.

Predmet požiadavky/výnimky

Pojmy „vendanges tardives“ a „sélection de grains nobles“

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názov označenia pôvodu – s uvedením alebo bez uvedenia doplňujúceho zemepisného označenia alebo názvu miesta – sa môže doplniť pojmami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“ v prípade bielych vín, ktoré spĺňajú výrobné požiadavky stanovené pre dané pojmy. Uvedené pojmy musia byť doplnené uvedením ročníka a niektorého z týchto bežných názvov: Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Predmet požiadavky/výnimky

Uvádzanie názvu miesta

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Za názvom označenia pôvodu sa môže uvádzať názov miesta, pokiaľ vína spĺňajú výrobné požiadavky, ktorými je podmienené uvádzanie daného názvu miesta.

Predmet požiadavky/výnimky

Bežné názvy

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názov chráneného označenia pôvodu – s uvedením alebo bez uvedenia doplňujúceho zemepisného označenia alebo názvu miesta – môže byť doplnený niektorým z bežných názvov uvedených ďalej pod podmienkou, že vína sú vyrobené výlučne z muštových odrôd, ktoré možno označovať predmetnými názvami, a že spĺňajú ostatné výrobné požiadavky stanovené pre príslušné názvy: Auxerrois, Chasselas or Gutedel, Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Blanc, Pinot or Klevner, Pinot Gris, Riesling, Sylvaner, Pinot Noir (v prípade červených a ružových vín).

Uvedenie dvoch alebo viacerých používaných názvov na tej istej etikete je zakázané.

Predmet požiadavky/výnimky

Označenie odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názvy odrôd s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy sa na označení nesmú uvádzať.

Predmet požiadavky/výnimky

Označenie obsahu cukru

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

V prípade bielych vín, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ podľa podmienok tejto špecifikácie výrobku, sa musí jasne uvádzať obsah cukru, ako sa stanovuje v právnych predpisoch EÚ. Platí to v prípade prezentácie takýchto vín s uvedeným označením a ich sprístupňovania verejnosti, odosielania, ponúkania na predaj alebo predaja, čo je podmienené uvádzaním obsahu cukru pri propagácii a na letákoch, etiketách, faktúrach alebo nádobách. Neplatí to v prípade vín označených pojmom „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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