Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3755)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Alsace / Vin d'Alsace"

Referenčna številka EU: PDO-FR-A1101-AM04 – 21. april 2026

1. **Ime proizvoda**

„Alsace / Vin d'Alsace"

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, agroživilsko in prehransko suverenost, Generalni direktorat za gospodarsko in okoljsko uspešnost podjetij

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe specifikacije proizvoda so standardne spremembe v skladu z opredelitvijo iz člena 24, odstavek 4, Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtevek za spremembo ZOP „Alsace" se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije:

(a) ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) ne more izničiti povezave z geografskim okoljem,

(c) ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda. Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Geografsko območje

Opis

V odstavku 1 poglavja I(IV) specifikacije proizvoda je bilo referenčno leto uradnega geografskega kodeksa spremenjeno na leto 2025.

V točki 1(a), v odstavku o departmaju Haut-Rhin:

— imeni občin „Herrlisheim“ in „Soultz“ sta bili nadomeščeni s „Herrlisheim-près-Colmar“ oziroma „Soultz-Haut-Rhin“.

— V točki 1(a), v odstavku o departmaju Bas-Rhin:

— občina „Gimbrett-Berstett“ je postala občina „Gimbrett (občini Berstett pridružena občina)“,

— ime občine „Oberhoffen les Wissembourg“ je bilo nadomeščeno z „Oberhoffen-lès-Wissembourg“.

Geografsko območje ni spremenjeno. Seznam občin je bil posodobljen po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Razmejeno območje parcel

Opis

Na koncu prvega odstavka poglavja I(IV)(2)(a) specifikacije proizvoda je bilo dodano besedilo „30. november 2022 in 25. junij 2024“, datuma odobritve zadnjih sprememb razmejenega območja parcel.

V poglavju I(IV)(2)(a) specifikacije proizvoda je bilo na koncu prvega odstavka dodano besedilo „in 25. junij 2024“, datum odobritve zadnje spremembe razmejenega območja parcel za dopolnilna geografska imena iz oddelka IV(1)(b), razen imena „Klevener de Heiligenstein“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Območje v neposredni bližini

Opis

Na koncu prvega odstavka poglavja I(IV)(3)(a) specifikacije proizvoda je bilo dodano besedilo „po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025“.

V poglavju I(IV)(3)(a) specifikacije proizvoda o departmaju Bas-Rhin:

— je bilo črtano ime občine „Mittelhausen“,

— je bila dodana naslednja določba: „Del občine: Wingersheim les Quatre Bans, samo ozemlje pooblaščene občine Mittelhausen“.

Območje v neposredni bližini ni spremenjeno. Seznam občin je bil posodobljen po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Trsni izbor

Opis

Oddelek (V) poglavja I specifikacije proizvoda je bil spremenjen:

— pred točko (a) je bil dodan naslednji naslov: „1 Pravila o sortnem sestavu“,

— v preglednico v točki (a) so bile dodane vrstice o prilagoditveno obetavnih sortah, ki se lahko uporabljajo, če nacionalni inštitut za poreklo in kakovost INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), organ za zaščito in upravljanje označbe ter zadevni pooblaščeni gospodarski subjekti podpišejo sporazum v skladu z okvirnim sporazumom, ki ga je odobril pristojni nacionalni odbor inštituta INAO, za proizvodnjo belih vin z zaščiteno označbo porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“ (voltis B, opalor, selenor, souvignier gris B, johanniter B, chenin B, vermentino B – rolle) ter rdečih vin ali vin rosé (coliris, nebbiolo N, syrah N – shiraz).

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Pravila o sortnih deležih na vinogradniškem gospodarstvu za prilagoditveno obetavne sorte

Opis

Po točki 1 poglavja I(V) specifikacije proizvoda so bile dodane naslednje določbe:

„2 Pravila o sortnih deležih na vinogradniškem gospodarstvu

(a) Bela vina

Delež prilagoditveno obetavnih sort znaša največ 5 % sort vinske trte vinogradniškega gospodarstva.

(b) Vina rosé

Delež prilagoditveno obetavnih sort znaša največ 5 % sort vinske trte vinogradniškega gospodarstva.

(c) Rdeča vina

Delež prilagoditveno obetavnih sort znaša največ 5 % sort vinske trte vinogradniškega gospodarstva.“

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Največja povprečna obremenitev na parcelo

Opis

V preglednico v poglavju I(VI)(1)(d) specifikacije proizvoda je bila pod vrstico za označbo „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“ dodana vrstica o največji povprečni obremenitvi na parcelo v kilogramih na hektar za „druge sorte“:

— Druge sorte 14 000

Po prvi preglednici v poglavju I(VI)(1)(d) specifikacije proizvoda so bile dodane naslednje določbe:

„Kadar je namakanje dovoljeno v skladu s členom D. 645-5 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu, je največja povprečna obremenitev na namakano parcelo:

ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA ‚Alsace' ali ‚Vin d'Alsace', RAZEN DOPOLNILNIH GEOGRAFSKIH IMEN, IMEN KRAJEV IN IZRAZOV ‚VENDANGES TARDIVES' ALI ‚SÉLECTION DE GRAINS NOBLES'

NAJVEČJA POVPREČNA OBREMENITEV NA PARCELO (v kilogramih na hektar)

BARVA VINA	
Bela vina	10 000
Vina rosé	10 000
Rdeča vina	8 000

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Druge pridelovalne prakse

Opis

V točko (a) poglavja I(VI)(2) specifikacije proizvoda so bile dodane naslednje določbe:

‚Vendar je na podlagi ocene dovoljeno tla prekriti s folijo pod naslednjimi pogoji: uporabljeni material mora biti porozen, omogočati prehajanje plinov in vode ter ne sme vsebovati polimerov, pridobljenih iz petrokemičnih proizvodov. Ocena se opravi pod pogojem, da inštitut INAO, organ za zaščito in upravljanje označbe ter zadevni pooblaščeni gospodarski subjekt podpišejo sporazum v skladu z okvirnim sporazumom, ki ga je 29. in 30. junija 2023 odobril pristojni nacionalni odbor. V ta namen površina ocenjenih parcel obsega največ 5 % skupne površine vinogradniškega gospodarstva, prijavljenega v ZOP.'

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Namakanje

Opis

Odstavek 3 poglavja I(VI) specifikacije proizvoda je bila nadomeščen z naslednjimi določbami:

‚(a) Namakanje se lahko dovoli v skladu s členom D. 645-5 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu. Namakanje je prepovedano na parcelah, zajetih v predhodni prijavi namembnosti parcel zaradi morebitne uporabe dopolnilnih geografskih imen, imen vinorodnih krajev (*lieux-dits*) in izrazov ‚vendanges tardives' ali ‚sélection de grains nobles'.

(b) Škropljenje listja je prepovedano.

(c) Uporaba gnojila (gnojenje prek namakalnega sistema) je prepovedana.'

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Zrelost grozdja

Opis

V preglednico v poglavju I(VII)(2)(a) specifikacije proizvoda sta bili pod vrstico za označbo ‚Alsace' ali ‚Vin d'Alsace', dopolnjeno z imenom v rabi ‚Edelzwicker' ali ne, dodani dve vrstici o najnižji predpisani vsebnosti sladkorja v grozdju in najmanjšem predpisanem volumenskem deležu naravnega alkohola pri vinih rosé in rdečih vinih.

NAJNIŽJA VSEBNOST SLADKORJA V GROZDJU (v gramih na liter grozdnega mošta)

NAJMANJŠI VOLUMENSKI DELEŽ NARAVNEGA ALKOHOLA

Vina rosé

160

10 %

Rdeča vina

177

11 %

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Delež prilagoditveno obetavnih sort

Opis

V odstavek 1 poglavja I(IX) specifikacije proizvoda so bile dodane naslednje določbe:

‚(b) Zvrščanje sort vinske trte

— pri belih vinih znaša delež prilagoditveno obetavnih sort največ 10 % zvrsti,

— pri vinih rosé znaša delež prilagoditveno obetavnih sort največ 10 % zvrsti,

— pri rdečih vinih znaša delež prilagoditveno obetavnih sort največ 10 % zvrsti.‘.

Točke (b), (c), (d), (e) in (f) so postale točke (c), (d), (e), (f) oziroma (g).

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Določbe o polnjenju

Opis

Točka (a) v poglavju I(IX)(3) specifikacije proizvoda je bila nadomeščena z naslednjimi določbami:

‚(a) Vina z zaščiteno označbo porekla ‚Alsace‘ ali ‚Vin d'Alsace‘ se morajo polniti v renske steklenice v skladu z določbami uredbe št. 55-673 z dne 20. maja 1955, odloka z dne 13. maja 1959 in uredbe z dne 19. marca 1963 ali v steklenice z naslednjimi značilnostmi:

posode s prostornino 300 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— skupna višina: premer dna = med 4,3 in 5,0,

— skupna višina: višina valjastega dela = med 2,4 in 3,1,

posode s prostornino 150 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— skupna višina: premer dna = med 4,8 in 5,2,

— skupna višina: višina valjastega dela = med 2,1 in 3,1,

posode s prostornino 100 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— skupna višina: premer dna = med 3,6 in 5,0,

— skupna višina: višina valjastega dela = med 2,1 in 3,1,

posode s prostornino 75 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— skupna višina: premer dna = med 3,8 in 5,1,

— skupna višina: višina valjastega dela = med 2,8 in 5,0,

posode s prostornino 50 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— skupna višina: premer dna = med 4,3 in 5,1,

— skupna višina: višina valjastega dela = med 2,5 in 4,2,

posode s prostornino 37,5 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— skupna višina: premer dna = med 4,3 in 5,1,

— skupna višina: višina valjastega dela = med 2,5 in 5,2,

posode s prostornino pod 37,5 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— skupna višina: premer dna = med 3,3 in 4,4,

— skupna višina: višina valjastega dela = med 2,6 in 3,0,‘

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Povezava z geografskim območjem

Opis

V peti odstavek poglavja I(X)(1)(b) specifikacije proizvoda je bilo besedilo ‚se zahteva za‘ nadomeščeno z besedilom ‚se tradicionalno uporablja za‘, da bi se upoštevale spremembe pri polnjenju (dovoljene vrste steklenic).

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Pravila o predstavitvi in označevanju

Opis

Oddelku (XII) poglavja I specifikacije proizvoda je bila dodana naslednja točka:

‚(e) Prilagoditveno obetavne sorte se ne navedejo na etiketi.‘.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Prijavne obveznosti

Opis

Oddelek (I) poglavja II specifikacije proizvoda je bil spremenjen:

(1) točka 2 je bila nadomeščena z naslednjimi določbami:
‚Predhodna prijava namembnosti parcel za vinograde, na katerih se lahko pridelajo rdeča vina

Predhodna prijava namembnosti parcel se pri organu za zaščito in upravljanje označbe vloži pred 1. marcem leta trgatve. V prijavi je treba navesti:

— podatke o gospodarskem subjektu,

— številko EVV ali SIRET,

— podatke o gospodarskem subjektu, ki bo morda prevzel grozdje,

— katastrsko številko in površino za vsako parcelo.‘;

(2) točka 2 je postala točka 3;

(3) točka 4 je bila nadomeščena z naslednjimi določbami:

‚Prijava namakanja

Prijava namakanja se pri organu za zaščito in upravljanje označbe vloži najpozneje dva dni pred namakanjem v skladu s členom D. 645-5 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu. Prijava se pripravi po predlogi, ki jo določi organ za zaščito in upravljanje označbe.‘;

(4) točke 3, 4, 5, 6 in 7 so postale točke 5, 6, 7, 8 oziroma 9.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podatki o nadzornem organu

Opis

Oddelek II poglavja III specifikacije proizvoda je bil nadomeščen z naslednjim besedilom:

‚Nacionalni inštitut za poreklo in kakovost INAO (Institut national de l’origine et de la qualité)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex

tel. +33 173303800

e-naslov: contact@inao.gouv.fr

Nadzor nad upoštevanjem specifikacije proizvoda po odobrenem načrtu nadzora izvaja tretji organ, ki jamči za usposobljenost, nepristranskost in neodvisnost ter ki ga je pooblastil inštitut INAO.‘

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Prehodni ukrepi

Opis

Preglednica v poglavju I(Odstavek 3 poglavja I(IX))(3) je bila spremenjena:

— pod vrstico za označbo ‚Alsace‘ ali ‚Vin d’Alsace‘ je bilo črtano besedilo ‚in najpozneje do vključno trgatve leta 2033‘, dodan pa je bil naslednji odstavek:

— ‚Od trgatve leta 2034 dalje se za te parcele količina, za katero se lahko uporabi zaščitena označba porekla, določi na podlagi donosa iz točke 1(a) in (b) oddelka VIII te specifikacije proizvoda v skladu s členom D. 645-7 zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu, pomnoženega s koeficientom 0,8.‘;

— pod vrstico za označbo ‚Alsace' ali ‚Vin d'Alsace', ki ji sledi ime vinorodnega kraja ali dopolnilno geografsko ime, je bilo črtano besedilo ‚in najpozneje do vključno trgatve leta 2033', dodan pa je bil naslednji odstavek:

— ‚Od trgatve leta 2034 dalje se za te parcele količina, za katero se lahko uporabi zaščitena označba porekla, določi na podlagi donosa iz točke 1(b) oddelka VIII specifikacije proizvoda, pomnoženega s koeficientom 0,8.';

— pod vrstico za označbo ‚Alsace' ali ‚Vin d'Alsace', ki ji sledi dopolnilno geografsko ime ali ime vinorodnega kraja ali ne, dopolnjeno z izrazom ‚vendanges tardives' ali ‚sélection de grains nobles', je bilo črtano besedilo ‚in najpozneje do vključno trgatve leta 2033', dodan pa je bil naslednji odstavek:

‚Od trgatve leta 2034 dalje se za te parcele količina, za katero se lahko uporabi zaščitena označba porekla, določi na podlagi donosa iz točke 1(b) oddelka VIII specifikacije proizvoda, pomnoženega s koeficientom 0,8.'.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

‚Alsace / Vin d'Alsace'

Referenčna številka EU: PDO-FR-A1101-AM04 – 21. april 2026

1. **Ime**

‚Alsace / Vin d'Alsace'

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vin**

Proizvod vinske trte

Bela vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina so običajno bledo rumene barve z zelenimi odsevi do zlato rumene barve.

Vonj

Vina imajo intenzivne arome, so polna z dolgim pookusom, ki ga pogosto poudarja rahla nasičenost z ogljikovim dioksidom.

Okus

Za vina je značilna izrazita svežina, ki izhaja iz visoke vsebnosti naravne vinske kisline v povezavi z dobro dozorelim grozdjem.

Delijo se na dve vrsti: suha, mineralna vina in mehkejša sadna vina. Ime označbe se lahko dopolni z imenom v rabi ‚Edelzwicker‘.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola je 9,5 %. Po obogatitvi je volumenski delež skupnega alkohola v vinih največ 12,5 %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Bela vina, dopolnjena z imenom v rabi

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina so običajno bledo rumene barve z zelenimi odsevi do zlato rumene barve.

Vonj

Ni posebnega opisa (glej prejšnji opis).

Okus

Ta vina se delijo na dve vrsti: suha, mineralna vina z ostrimi, zrelimi kislinami, ki so običajno povezana z naslednjimi imeni v rabi: ‚Chasselas‘ ali ‚Gutedel‘, ‚Sylvaner‘, ‚Pinot blanc‘, ‚Pinot‘ ali ‚Klevner‘, ‚Auxerrois‘, ‚Riesling‘, ‚Muscat‘ in ‚Muscat Ottonel‘, sadna, mehkejša vina, za katera je značilna precejšnja vsebnost suhega ekstrakta in ki so običajno povezana z naslednjima imenoma v rabi: ‚Gewürztraminer‘ in ‚Pinot gris‘.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Vina imajo posebne analitske lastnosti: pri vinih ‚Chasselas' ali ‚Gutedel', ‚Muscat', ‚Muscat Ottonel' in ‚Sylvaner' je delež naravnega alkohola najmanj 9,5 vol. %, delež skupnega alkohola po obogatitvi pa največ 12,5 vol. %. pri vinih ‚Auxerrois', ‚Pinot blanc', ‚Pinot' ali ‚Klevner', ‚Riesling' je delež naravnega alkohola najmanj 10 vol. %, delež skupnega alkohola po obogatitvi pa največ 13 vol. %; pri vinih ‚Gewurztraminer' in ‚Pinot gris' je delež naravnega alkohola najmanj 11,5 vol. %, delež skupnega alkohola po obogatitvi pa največ 14,5 vol. %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Bela vina, ki jim sledi dopolnilno geografsko ime

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina so običajno bledo rumene barve z zelenimi odsevi do zlato rumene barve.

Vonj

Ni posebnega opisa (glej prejšnji opis).

Okus

Ta vina pripadajo navedenima vrstama, tj. suha, mineralna vina in mehkejša sadna vina. Združujejo najboljše dejavnike za izražanje lastnosti vsake od uporabljenih sort vinske trte.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Ta vina pripadajo navedenima vrstama, tj. suha, mineralna vina in mehkejša sadna vina. Združujejo najboljše dejavnike za izražanje lastnosti vsake od uporabljenih sort vinske trte. Običajno so bledo rumene barve z zelenimi odsevi do zlato rumene barve.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež naravnega alkohola je najmanj 10,5 vol. %, razen kadar se dopolnilna geografska imena dopolnijo z imenoma v rabi ‚Gewürztraminer' in ‚Pinot gris', pri katerih je delež naravnega alkohola najmanj 12 vol. %. Delež skupnega alkohola po obogatitvi je največ 13,5 vol. %, samo pri imenih v rabi ‚Gewürztraminer' in ‚Pinot gris' pa 15 vol. %. Pri dopolnilnem geografskem imenu ‚Klevener de Heiligenstein' je delež naravnega alkohola najmanj 11 vol. %, volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi pa največ 14 vol. %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Bela vina, ki jim sledi ime vinorodnega kraja (*lieu-dit*)

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina so običajno bledo rumene barve z zelenimi odsevi do zlato rumene barve.

Vonj

Ni posebnega opisa (glej prejšnji opis).

Okus

Ta vina pripadajo navedenima vrstama, tj. suha, mineralna vina in mehkejša sadna vina. Združujejo najboljše dejavnike za izražanje lastnosti vsake od uporabljenih sort vinske trte.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Kadar imenu označbe sledi ime vinorodnega kraja je delež naravnega alkohola najmanj 10,5 vol. %, razen kadar se ime vinodrodnega kraja dopolni z imenoma v uporabi ‚Gewürztraminer' in ‚pinot gris', pri katerih je delež naravnega alkohola znaša najmanj 12 vol. %. Pri teh vinih je delež skupnega alkohola po obogatitvi največ 13,5 vol. %, razen pri imenih v rabi ‚Gewürztraminer' in ‚Pinot gris', pri katerih je 15 vol. %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vina rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina rosé so običajno različno intenzivne prozorno rožnate do rdeče barve.

Vonj

Vina imajo intenzivne arome, so polna z dolgim pookusom, ki ga pogosto poudarja rahla nasičenost z ogljikovim dioksidom.

Okus

Vina rosé so sveža, sadna in lahka. Zanje je značilna izrazita svežina, ki izhaja iz visoke vsebnosti naravne vinske kisline v povezavi z dobro dozorelim grozdjem. Ime označbe se lahko dopolni z imenom v rabi ‚Pinot noir'.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež naravnega alkohola je najmanj 10 vol. %. Po obogatitvi je delež skupnega alkohola v vinih največ 13 vol. %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Rdeča vina so intenzivno rdeče barve različnih odtenkov.

Vonj

Vina imajo intenzivne arome, so polna z dolgim pookusom, ki ga pogosto poudarja rahla nasičenost z ogljikovim dioksidom.

Okus

Delijo se na dve vrsti: ambiciozna, prefinjena in elegantna rdeča vina ter sveža, sadna in lahka rdeča vina. Ime označbe se lahko dopolni z imenom v rabi ‚Pinot noir'.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež naravnega alkohola je najmanj 11 vol. %. Po obogatitvi je delež skupnega alkohola v vinih največ 14 vol. %. Imenu označbe porekla lahko sledi ime vinorodnega kraja ali dopolnilno geografsko ime: ‚Côtes de Rouffach', ‚Ottrott', ‚Rodern', ‚Sainte Hippolyte'. V tem primeru je volumenski delež naravnega alkohola najmanj 11,5 vol. %, delež skupnega alkohola po obogatitvi pa največ 14,5 vol. %.

Rdeča vina ob stekleničenju vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Označba, dopolnjena z izrazom ‚vendanges tardives' (pozna trgatev)

Organoleptične lastnosti

Videz

Ta bela vina so globoke in intenzivne barve, ki sega do jantarno rumene.

Vonj

Vina imajo pogosto zelo eksotične arome kandiranega sadja s svežim pookusom.

Okus

So zelo koncentrirana in imajo zelo obstojen vonj.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež naravnega alkohola je najmanj 16 vol. % pri sorti gewurztraminer Rs in pinot gris G ter 14,5 vol. % pri drugih sortah.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Označba, dopolnjena z izrazom ‚sélection de grains nobles' (plemeniti jagodni izbor)

Organoleptične lastnosti

Videz

Ta bela vina so globoke in intenzivne barve, ki sega do jantarno rumene.

Vonj

So bolj koncentrirana in močna vina, pogosto z aromami sadnih želejev.

Okus

So zelo koncentrirana in imajo zelo obstojen vonj.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota za najnižjo vsebnost skupnih kislin:	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež naravnega alkohola je najmanj 18,2 vol. % pri sorti gewurztraminer Rs in pinot gris G ter 16,4 vol. % pri drugih sortah.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Vzgoja vinograda: gostota zasaditve

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razmik med vrstami je največ 2,50 metra. Razmik med trsi v isti vrsti je najmanj 0,75 metra in največ 1,50 metra.

Vinarska praksa

Vzgoja vinograda: pravila rezi

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Vinska trta se obreže v enojni ali dvojni guyot z: največ 24 očesi na trs pri označbi ‚Alsace' ali ‚Vin d'Alsace', največ 22 očesi na trs pri označbi ‚Alsace' ali ‚Vin d'Alsace', ki ji sledi ime vinorodnega kraja ali dopolnilno geografsko ime, največ 20 očesi na trs pri označbi ‚Alsace' ali ‚Vin d'Alsace', ki ji sledi dopolnilno geografsko ime ali ime vinorodnega kraja ali ne, dopolnjeno z izrazom ‚vendanges tardives' ali ‚sélection de grains nobles'.

Vinarska praksa

Trgatev

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Vina, za katera se lahko uporabi ime vinorodnega kraja (*lieu-dit*) in se pridelajo iz sort pinot gris G in pinot noir N, ter vina, za katera se lahko uporabita izraza ‚vendanges tardives' in ‚sélection de grains nobles', se pridelajo iz ročno potrganega grozdja.

Vinarska praksa

Povečanje najmanjšega volumenskega deleža naravnega alkohola

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Za vina, za katera se lahko uporabi ime vinorodnega kraja (*lieu-dit*) ali dopolnilno geografsko ime, se najmanjši volumenski delež naravnega alkohola lahko poveča za največ 2 %. Vina, za katera se lahko uporabi izraz ‚vendanges tardives' ali ‚sélection de grains nobles', se ne smejo obogatiti.

Vinarska praksa

Obdelava

Vrsta enološkega postopka

Omejitve pri obdelavi

Opis

Uporaba lesenih trsk je prepovedana. Pri proizvodnji vin rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.

Vinarska praksa

Zorenje

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Vina, za katera se lahko uporabi izraz ‚vendanges tardives' ali ‚sélection de grains nobles', zorijo najmanj do 1. junija drugega leta po letu trgatve.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Bela vina

Največji donos:

Največji donos:	96
Enota pri največjem donosu:	hektolitrov na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Bela vina, ki jim sledi dopolnilno geografsko ime

Največji donos:

Največji donos:	79
Enota pri največjem donosu:	hektolitrov na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Bela vina, ki jim sledi ime vinorodnega kraja

Največji donos:

Največji donos:	75
Enota pri največjem donosu:	hektolitrov na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Vina rosé

Največji donos:

Največji donos:	90
Enota pri največjem donosu:	hektolitrov na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Rdeča vina ali označba z izrazom ‚vendanges tardives'

Največji donos:

Največji donos:	66
Enota pri največjem donosu:	hektolitrov na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Vino z označbo in izrazom ‚sélection de grains nobles'

Največji donos:

Največji donos:	48
Enota pri največjem donosu:	hektolitrov na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Geografsko območje je območje, ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 3. februarja 2000 odobril inštitut INAO. To območje je na datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril to specifikacijo proizvoda, zajemalo ozemlje spodnjih občin po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025.

Zemljevidi geografskega območja so dostopni na spletišču inštituta INAO.

(a) Za zaščiteno označbo porekla ‚Alsace' ali ‚Vin d'Alsace', ki ji sledi ime vinorodnega kraja ali ne, se grozdje trga, vina pa pridelujejo, obdelujejo in zorijo na ozemlju naslednjih občin:

— departma 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 in Zimmerbach,

— departma 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 (občini Berstett pridružena občina), 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 in Zellwiller.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Vinogradi so najbolje osončeni na severni legi, ki jo pred morskimi vplivi varuje masiv Vogezi. Predvsem zaradi te lege imajo vina skupno identiteto pri okušanju.

Zaradi raznolikosti vinogradniških leg, tal in podtalja ter zelo specifičnih mezoklim so alzaški proizvajalci ohranili širok nabor večinoma aromatičnih sort vinske trte, pri čemer so odločili, da bodo ohranili biotsko raznovrstnost vinske trte, namesto da bi trsni izbor poenostavili.

V Alzaciji je ta raznolikost vinske trte najboljši izraz lokalnega vinogradniškega območja, oblikovanega na podlagi izrazite identitete označbe ‚Alsace'.

Z izbiro sort vinske trte se je proizvodnja v veliki meri usmerila k zelo aromatičnim vinom. Zaradi raznolikosti vinogradniških leg z izjemno pestro geološko sestavo in tlemi lahko proizvajalci za vsako uveljavljeno sorto vinske trte najdejo razmere, v katerih najbolje uspeva. To lahko dosežejo s strogo in natančno razmejenimi parcelami, ki temeljijo na zgodovinskih središčih proizvodnje, dopolnilnih, občinskih in lokalnih imenih ter ustreznem načrtu zasaditve sort vinske trte.

Zaradi zaščite masiva Vogezi ima Alzacija suho in večinoma sončno oslabljeno celinsko podnebje, ki omogoča najboljši razvoj vinske trte, za katerega se uporabljajo stroga pravila o najnižji predpisani vsebnosti sladkorja v grozdju. Lega na pobočjih in podnebje, za katero so značilni vroči dnevi in hladne noči v obdobju zorenja, skupaj z veliko gostoto zasaditve in višino listja omogočajo dobro dozoritev grozdja (uravnoteženost sladkorjev in vinske kisline), ohranjanje svežine vin ter razvoj in koncentracijo njihovih arom in dolgega pookusa. Povprečna nadmorska višina vinogradov (med 200 in 400 m) ustreza optimalnemu temperaturnemu razponu in z vidika kakovosti omogoča pridobiti uravnoteženo vsebnost naravne vinske kisline. Vse te okoliščine oblikujejo lastnosti alzaških vin.

Odlične podnebne razmere ob koncu sezone so pogosto ugodne za koncentracijo na trti in razvoj plemenite plesni. Zato je mogoče proizvajati vina iz grozdja, potrganega ob prezrelosti. Ta možnost se ohranja z ročno trgatvijo, strožjimi pravili o najnižji predpisani vsebnosti sladkorja in prepovedjo obogatitve. Najmanj 18-mesečno obdobje zorenja omogoča, da se lahko vina izboljšajo, njihova kompleksnost in aromatična moč pa sčasoma obogatita.

Bližnja reka Ren je bila že v srednjem veku pomembna prometna povezava, po kateri so se vina iz regije izvažala v države ob ustju reke in širše. Še danes se več kot četrtina pridelanega vina pošilja v tujino in izvaža.

Alzaška vinska pot je največja turistična atrakcija regije, ki jo vinogradniki ohranjajo z razvojem neposredne prodaje ter spodbujanjem dolgoletne in še vedno živahne povezave z alzaško kuhinjo. To je pomemben del alzaškega gospodarstva.

André Jullien je bela vina leta 1822 označil za ‚cenjena opojna bela vina' in jih opisal kot ‚suha z zelo izrazito cvetico arom'. V preteklosti so jih prevažali v Mainz, kjer so jih zvrščali z vini iz Porenja, da bi postala močnejša in imela bogatejšo paleto arom. Jules Guyot je leta 1866 o alzaških belih vinih dejal, da ‚imajo zelo cenjene lastnosti in spadajo med najboljša bela vina'. Najbolj je cenil bela vina iz sorte riesling B, za katera je dejal, da ‚izstopajo po okusu, moči in dolgotrajnosti'.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Dopolnilna geografska imena

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Imenu označbe porekla lahko sledi eno od naslednjih dopolnilnih geografskih imen, če vina izpolnjujejo zahteve glede proizvodnje, določene za posamezna imena: ‚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'.

Naslov zahteve/odstopanja

Polnjenje na območju:

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Po zakonu z dne 5. julija 1972 je treba vina z zaščiteno označbo porekla ‚Alsace' ali ‚Vin d'Alsace' stekleničiti v departmajih Bas-Rhin in Haut-Rhin. Vina z zaščiteno označbo porekla ‚Alsace' ali ‚Vin d'Alsace' se morajo polniti v renske steklenice v skladu z določbami uredbe št. 55-673 z dne 20. maja 1955, odloka z dne 13. maja 1959 in uredbe z dne 19. marca 1963 ali v steklenice z naslednjimi značilnostmi:

posode s prostornino 300 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— ·skupna višina: premer dna = med 4,3 in 5,0,

— ·skupna višina: višina valjastega dela = med 2,4 in 3,1,

posode s prostornino 150 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— ·skupna višina: premer dna = med 4,8 in 5,2,

— ·skupna višina: višina valjastega dela = med 2,1 in 3,1,

posode s prostornino 100 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— ·skupna višina: premer dna = med 3,6 in 5,0,

— ·skupna višina: višina valjastega dela = med 2,1 in 3,1,

posode s prostornino 75 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— ·skupna višina: premer dna = med 3,8 in 5,1,

— ·skupna višina: višina valjastega dela = med 2,8 in 5,0,

posode s prostornino 50 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— ·skupna višina: premer dna = med 4,3 in 5,1,

— ·skupna višina: višina valjastega dela = med 2,5 in 4,2,

posode s prostornino 37,5 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— ·skupna višina: premer dna = med 4,3 in 5,1,

— ·skupna višina: višina valjastega dela = med 2,5 in 5,2,

posode s prostornino pod 37,5 cl: stekleno telo z ravnimi stenami in valjastega videza, na katerem je podolgovat vrat, znotraj naslednjih razmerij:

— ·skupna višina: premer dna = med 3,3 in 4,4,

— ·skupna višina: višina valjastega dela = med 2,6 in 3,0."

Naslov zahteve/odstopanja

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Za zaščiteno označbo porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“ območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje vin, zajema ozemlje naslednjih občin:

departma Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim,

departma Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Petersbach, Seebach, Strasbourg; del občine: Wingersheim les Quatre Bans (samo ozemlje pooblaščene občine Mittelhausen).

Po členu 5(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 območje, ki je v neposredni bližini, ustreza območju v neposredni bližini razmejenega območja.

Naslov zahteve/odstopanja

Ime v rabi „Edelzwicker“

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime označbe porekla, ki mu ne sledi dopolnilno geografsko ime ali ime vinorodnega kraja, se lahko dopolni z imenom v rabi „Edelzwicker“, kar velja samo za bela mirna vina, ki izpolnjujejo proizvodne zahteve za to ime. Pri vinih, ki se tržijo pod imenom v rabi „Edelzwicker“, se imena v rabi ne smejo navesti na posodah, etiketah ali trgovinskih dokumentih.

Naslov zahteve/odstopanja

Izraza „vendanges tardives“ in „sélection de grains nobles“

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime označbe porekla, ki mu sledi dopolnilno geografsko ime ali ime vinorodnega kraja ali ne, se lahko dopolni z izrazom „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“, kar velja za bela vina, ki izpolnjujejo proizvodne zahteve za ta izraza. Izraza se dopolnita z navedbo letnika in enim od naslednjih imen v rabi: „Gewurztraminer“, „Muscat“, „Muscat“ „Ottonel“, „Pinot gris“, „Riesling“.

Naslov zahteve/odstopanja

Navedba imena vinorodnega kraja (*lieu-dit*)

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Imenu označbe porekla lahko sledi ime vinorodnega kraja, če vina izpolnjujejo proizvodne zahteve za njegovo navedbo.

Naslov zahteve/odstopanja

Imena v rabi

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime zaščitene označbe porekla, ki mu sledi dopolnilno geografsko ime ali ime vinorodnega kraja ali ne, se lahko dopolni z enim od naslednjih imen v rabi, če se vina pridelajo izključno iz sort vinske trte, ki se lahko navedejo kot tako ime, in izpolnjujejo druge proizvodne zahteve za posamezna imena: „Auxerrois“, „Chasselas“ ali „Gutedel“, „Gewurztraminer“, „Muscat“, „Muscat“ „Ottonel“, „Pinot blanc“, „Pinot“ ali „Klevner“, „Pinot gris“, „Riesling“, „Sylvaner“, „Pinot“ noir (za rdeča in vina rosé).

Na isti etiketi je prepovedano navesti dve ali več imen v rabi.

Naslov zahteve/odstopanja

Navedba prilagoditveno obetavnih sort

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Prilagoditveno obetavne sorte se ne navedejo na etiketi.

Naslov zahteve/odstopanja

Navedba vsebnosti sladkorja

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Bela vina, za katera se v skladu s to specifikacijo proizvoda uporablja označba porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“, razen vin z izrazoma „vendanges tardives“ (pozna trgatev) in „sélection de grains nobles“ (plemeniti jagodni izbor), in ki se predstavijo s to označbo, se ne smejo oglaševati, odpremiti, dati v promet ali prodati, ne da bi bila v oglasih, prospektih, na etiketah, računih in kakršni koli embalaži z razločno pisavo navedena vsebnost sladkorja, kot je določena v predpisih EU.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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