C/2025/4116

24.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4116)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Alsace / Vin d'Alsace“

PDO-FR-A1101-AM03 — 29.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Alsace / Vin d'Alsace“

2. **Вид на географското означение**

☒ ☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско означение (ГО)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието и продоволствената независимост — Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията, отдел „Вина и други напитки“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията, внесени в настоящата продуктова спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗНП „Alsace“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) да съществува риск да се обезсили връзката с географския район;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Географски район*

В глава I, раздел IV, точка 1) от продуктовата спецификация се добавя параграф, за да се упомене датата на утвърждаване на географския район от Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO), както и за да се посочи източникът за определяне на периметъра на района (официалният географски кодекс за 2019 г.), както е указан в продуктовата спецификация.

Направени са следните изменения: В точка 1 са добавени следните два уводни параграфа:

„Географският район е утвърденият от Националния институт по въпросите на произхода и качеството на заседанието на съответния национален комитет от 3 февруари 2000 г. Периметърът на този район включва — към датата на одобрение на настоящата спецификация от компетентния национален комитет — територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2019 г.

Картографските документи, представящи географския район, са достъпни на уебсайта на INAO.“

Актуализирането на списъка на общините се налага заради препратката към официалния географски кодекс от 2019 г. Направени са следните изменения: в точка 1, буква а) в параграфа относно департамента Haut-Rhin:

— към името на община Kaysersberg е добавена думата „Vignoble“;

— заличени са общините Kientzheim и Sigolsheim.

— Направено е и допълнително редакционно изменение:

— в точка 1, буква б) думата „следното“ е заменена с текста „както е посочено в раздел II,точка 2“;

Тези изменения засягат единния документ.

2. *Област в непосредствена близост*

В глава I, раздел IV, точка 3 от продуктовата спецификация е изменен параграфът относно областта в непосредствена близост, за да се коригира грешка при номерацията.

Направено е следното изменение: в точка 3, буква б) препратката „IV, точка 1, буква б)“ е заменена с „II, точка 2“.

Това изменение не засяга единния документ.

3. *Сортов състав*

В глава I, раздел V, буква а) от продуктовата спецификация е направено редакционно изменение на таблицата във връзка с обичайно използваното наименование „Edelzwicker“, тъй като то е включено в „категорията“: „Alsace“ или „Vin d'Alsace“, независимо дали след него има допълнително географско наименование или наименование на местност. Това наименование не принадлежи към тази категория.

Направено е следното изменение: в таблицата в буква а) думите „независимо дали след него има допълнително географско наименование или наименование на местност“ са заличени за обичайно използваното наименование „Edelzwicker“.

Това изменение не засяга единния документ.

4. *План за засаждане на лозя*

В глава I, раздел V, буква б) от продуктовата спецификация е заличен крайният срок за внасяне на одобрените от INAO планове за засаждане на лозя пред общинските органи.

Това изменение не засяга единния документ.

5. *Правило за резитбата*

В глава I, раздел VI, точка 1, буква б) от продуктовата спецификация се заличава правилото относно броя на пъпките на един квадратен метър площ, като остава само правилото относно броя на пъпките на растение.

Това дава възможност да се хармонизира формулировката в различни спецификации и да се опростят методите за контрол.

За лози, от които е разрешено да се произвежда вино с наименованието за произход „Alsace“ или „Vin d'Alsace“, следвано от наименование на местност или допълнително географско наименование, максималният брой пъпки на растение е намален от 24 на 22. С това намаляване се създава ред на предимство в сравнение с лозята, от които е разрешено да се произвежда вино с наименованието за произход „Alsace“ или „Vin d'Alsace“.

За лози, от които е разрешено да се произвежда вино с наименованието за произход „Alsace“ или „Vin d'Alsace“, следвано от наименование на местност или допълнително географско наименование с допълнително обозначение „Vendanges Tardives“ (късен гроздобер) или „Sélection de Grains Nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен) са добавени думите „максимум 20 пъпки на растение“.

Тези изменения засягат единния документ.

6. *Правила за кордонната подпорна конструкция*

В глава I, раздел VI, точка 1, буква в) от продуктовата спецификация се заличава максималната височина на носещата тел при дъговидното извиване на плодните пръчки и се изменя начинът за проверяване на височината на листната маса на привързаните лози.

Тези изменения позволяват да се следи за спазването на височината на листната маса по време на вегетационния период, за което преди това е имало само задължение за полагане на дължима грижа.

Това изменение не засяга единния документ.

7. *Капацитет на винарната*

В глава I, раздел IX, точка 1, буква е) от продуктовата спецификация коефициентът за изчисляване на капацитета на винарната е намален от 1,3 на 1,2 пъти обема на предишната реколта.

Не е необходимо съотношението между обема на произведеното вино и капацитета на винарната да бъде толкова голямо.

Това изменение не засяга единния документ.

8. *Опаковане*

В глава I, раздел IX, точка 3, буква б) от продуктовата спецификация се заличава изискването операторите да съхраняват контролни бутилки за даден период. Това правило е включено в утвърдения план за контрол.

Това изменение не засяга единния документ.

9. *Съхранение на бутилките*

В глава I, раздел IX, точка 4 от продуктовата спецификация са дадени допълнителни подробности за характеристиките на мястото, където се съхраняват опакованите вина, като са добавени думите „затворени и покрити“.

Допълнителната подробност помага на операторите да спазват това правило.

Това изменение не засяга единния документ.

10. *Преходна мярка относно методите за отглеждане на лозята*

В глава I, раздел XI, точка 3, буква б) от продуктовата спецификация:

— се заличава правилото относно броя на пъпките на квадратен метър площ, като остава само правилото относно броя на пъпките на растение. Това дава възможност да се хармонизира формулировката в различни спецификации и да се опростят методите за контрол.

— заличава се изискването относно максималната височина на носещата тел при дъговидното извиване на плодните пръчки, тъй като този параметър е заличен от правилата за кордонната подпорна конструкция съгласно глава I, раздел IV, точка 1, буква в).

Тези изменения не засягат единния документ.

11. *Обозначаване на съдържанието на захар върху етикетите*

Съгласно предходната спецификация посочването на съдържанието на захар върху етикетите не е задължително. В глава I, раздел XII, точка 1 от продуктовата спецификация се добавя параграф, с който посочването на съдържанието на захар става задължително, както е определено в Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

Тази информация осигурява на потребителите повече яснота относно вида на продукта, който купуват.

В точка 9 от единния документ е добавена допълнителна разпоредба относно етикетирането.

12. *Редакционни актуализации*

Глава I, раздел VII от продуктовата спецификация се изменя, както следва:

— в точка 1, буква г) след думата „съдове“ се добавят думите „за транспортиране“;

— в таблицата по точка 2, буква а) редът, който съдържа думите „Alsace“ или „Vin d'Alsace“, се допълва с думите „независимо дали е добавено обичайно използваното наименование „Edelzwicker“, или не“.

Тези редакционни изменения не засягат единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината се характеризират с подчертана свежест благодарение на преобладаващото естествено съдържание на винена киселина в комбинация с доброто узряване на гроздето. Те имат наситени аромати и добра плътност, подсилена от дълъг послевкус, често подчертан от леко наситено съдържание на въглероден диоксид. Различават се два вида: сухи минерални вина и по-меки плодови вина. Наименованието може да бъде допълнено от обичайно използваното наименование „Edelzwicker“. Цветът на вината обикновено варира от бледожълто със зелени отблясъци до златистожълто. Минималното им естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 9,5 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не трябва да надвишава 12,5 %.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

2. *Бели вина, допълнени с обичайно използвано наименование*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Различават се два вида такива вина: — сухи минерални вина с ясно изразена, зряла киселинност, които обикновено се свързват със следните обичайно използвани наименования: Chasselas или Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot или Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat и Muscat Ottonel; — по-меки плодови вина, характеризиращи се със значително съдържание на сух екстракт, които обикновено се свързват със следните обичайно използвани наименования: Gewurztraminer и Pinot Gris. Цветът на вината обикновено варира от бледожълто със зелени отблясъци до златистожълто. Вината имат следните специфични аналитични характеристики: — За Chasselas или Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel и Sylvaner минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 9,5 %, а максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване е 12,5 %; — За Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot или Klevner и Riesling минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 10 %, а максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване е 13 %; — За Gewurztraminer и Pinot Gris минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 11,5 %, а максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване е 14,5 %.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

3. *Бели вина с допълнително географско наименование*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Различават се два вида такива вина, както е посочено по-горе, т.е. сухи минерални вина и по-меки плодови вина. В тях се съчетават условията за оптимално разкриване на качествата на всеки от използваните сортове. Цветът на вината обикновено варира от бледожълто със зелени отблясъци до златистожълто. Тяхното минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 %, а ако допълнителните им географски наименования са допълнени с обичайно използваните наименования „Gewurztraminer“ и „Pinot Gris“ — 12 %. Максимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване 13,5 %; това съдържание е 15 % само за обичайно използваните наименования „Gewurztraminer“ и „Pinot Gris“. За допълнителното географско наименование „Klevener de Heiligenstein“ минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 11 %, а максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване е 14 %.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

4. *Бели вина, допълнени с наименование на местност*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Различават се два вида такива вина, както е посочено по-горе, т.е. сухи минерални вина и по-меки плодови вина. В тях се съчетават условията за оптимално разкриване на качествата на всеки от използваните сортове. Цветът на вината обикновено варира от бледожълто със зелени отблясъци до златистожълто. Ако след наименованието има наименование на местност, минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 %, а ако наименованието на местност е допълнено с обичайно използваните наименования „Gewurztraminer“ и „Pinot Gris“ — 12 %. За същите тези вина максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване е 13,5 %, а за обичайно използваните наименования „Gewurztraminer“ и „Pinot Gris“ — 15 %.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

5. *Вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе имат прозрачнорозов до червен цвят с различна степен на наситеност. Те се характеризират с подчертана свежест благодарение на преобладаващото естествено съдържание на винена киселина в комбинация с доброто узряване на гроздето. Те имат наситени аромати и добра плътност, подсилена от дълъг послевкус, често подчертан от леко наситено съдържание на въглероден диоксид. Вината розе са свежи, плодови и леки. Наименованието може да бъде допълнено от обичайно използваното наименование „Pinot Noir“. Минималното им естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 10 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не трябва да надвишава 13 %.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

6. *Червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина са с различни нюанси на тъмночервен и наситено червен цвят. Те се характеризират с подчертана свежест благодарение на преобладаващото естествено съдържание на винена киселина в комбинация с доброто узряване на гроздето. Те имат наситени аромати и добра плътност, подсилена от дълъг послевкус, често подчертан от леко наситено съдържание на въглероден диоксид. На етапа на опаковане съдържанието на ябълчна киселина в червените вина е по-малко или равно на 0,4 g/l. Различават се два вида: „амбициозни“, фини и елегантни червени вина и свежи, плодови и леки червени вина. Наименованието може да бъде допълнено от обичайно използваното наименование „Pinot Noir“. Минималното им естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 11 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не трябва да надвишава 14 %. След наименованието за произход може да има наименование на местност или допълнително географско наименование: „Côtes de Rouffach“, „Ottrott“, „Rodern“, „Sainte Hippolyte“. В такъв случай минималното им естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 11,5 %, а максималното им общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване не превишава 14,5 %.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

7. *Наименование с допълнително обозначение „Vendanges tardives“ (късен гроздобер)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 16 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 14,5 % за останалите сортове грозде. Тези вина са с плътен и наситен цвят, който достига до кехлибареножълт. Те често имат много екзотични аромати на захаросани плодове със свеж послевкус. Те са със забележителна концентрация и с голяма трайност на ароматите.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

8. *Наименование с допълнително обозначение „Sélection de grains nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 18,2 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 16,4 % за останалите сортове грозде. Тези вина са с плътен и наситен цвят, който достига до кехлибареножълт. Те са по-концентрирани, силни, често с аромат на захаросани плодове. Те са със забележителна концентрация и с голяма трайност на ароматите.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. *Начини на отглеждане: гъстота на засаждане*

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 4 000 растения на хектар. Разстоянието между редовете не може да надвишава 2,50 m.

Разстоянието между лозите вътре в реда е не по-малко от 0,75 m и не повече от 1,50 m.

2. *Начини на отглеждане: правило за резитбата*

Агротехническа практика

Лозите се подрязват с формиране на единичен или двоен Гюйо с:

— най-много 24 пъпки на растение за „Alsace“ или „Vin d'Alsace“;

— най-много 22 пъпки на растение за „Alsace“ или „Vin d'Alsace“, след което има наименование на местност или допълнително географско наименование;

— най-много 20 пъпки на растение за „Alsace“ или „Vin d'Alsace“, независимо дали след него има допълнително географско наименование или наименование на местност, допълнено с обозначението „Vendanges Tardives“ (късен гроздобер) или „Sélection de Grains Nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен), или не.

3. *Прибиране на реколтата*

Агротехническа практика

Вината, за които може да се използва наименование на местност и които са направени от сортовете Pinot Gris G и Pinot Noir N, и вината, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, трябва да се произвеждат от ръчно набрано грозде.

4. *Повишаване на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти*

Специфична енологична практика

За вината, за които може да се използва наименование на местност или допълнително географско наименование, минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти не може да се повишава с повече от 2 % об.

Вината, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, не се подлагат на обогатяване.

5. *Винопроизводство*

Ограничение, приложимо при производството на вината

— Не се допуска използването на парчета дърво.

— При производството на вина розе не се допуска използването на активен въглен за енологична употреба, било то самостоятелно или в приготвени смеси.

6. *Отлежаване*

Специфична енологична практика

Вината, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, се оставят да отлежават най-малко до 1 юни на втората година след годината на реколтата.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели вина
   96 хектолитра от хектар
2. Бели вина с допълнително географско наименование
   79 хектолитра от хектар
3. Бели вина, допълнени с наименование на местност
   75 хектолитра от хектар
4. Вина розе
   90 хектолитра от хектар
5. Червени вина или наименование с допълнително обозначение „Vendanges tardives“ (късен гроздобер)
   66 хектолитра от хектар
6. Наименование с допълнително обозначение „Sélection de grains nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен)
   48 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район е утвърденият от Националния институт по въпросите на произхода и качеството на заседанието на съответния национален комитет от 3 февруари 2000 г. Периметърът на този район включва — към датата на одобрение от компетентния национален комитет — територията на посочените по-долу общини въз основа на официалния географски кодекс за 2019 г.

Картографските документи, представящи географския район, са достъпни на уебсайта на INAO.“

За защитените наименования за произход „Alsace“ или „Vin d'Alsace“ — независимо от това дали след тях има наименование на местност, или не — беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват на територията на следните общини от департаментите Haut-Rhin и Bas-Rhin:

— Департамент Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, 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, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.

— Департамент 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-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, SaintNabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

7. **Винен сорт грозде или винени сортове грозде**

Auxerrois B

Chasselas B

Chasselas Rose Rs

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs — Muscat, Moscato

Pinot blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Riesling B

Savagnin Rose Rs

Sylvaner B

8. **Описание на връзката или връзките**

Причинно-следствена връзка

Лозята се радват на оптимална слънчева светлина в северното си местоположение, защитено от Вогезите от морските влияния. По същество именно това местоположение придава на вината общ вкус.

Благодарение на разнообразието на местата на засаждане на лозята, на различните почви и подпочвени слоеве и на силно специфичните мезоклиматични условия производителите в Елзас са успели да съхранят широка гама предимно ароматни сортове грозде, като предпочитат да поддържат биологичното разнообразие на лозите и устояват на изкушението да опростят сортовия състав.

В Елзас това разнообразие от лозя най-добре изразява местния тероар, формиран около една силна елзаска „идентичност“.

Изборът на сортове грозде до голяма степен е насочил производството към силно ароматни вина. Разнообразието на местата на засаждане на лозята, които са с крайно различни геоложки и почвени характеристики, е предоставило на производителите в Елзас възможност да открият за всеки от наложилите се сортове условията за оптимално разкриване на неговите качества. Желанието за постигане на това съчетание е осъществено благодарение на ясно и прецизно определените парцели въз основа на исторически центрове на производство, допълнителни, общински и местни наименования и съответния план за сортовете грозде.

Благодарение на защитата, осигурена от Вогезите, Елзас има сух и предимно слънчев полуконтинентален климат, който позволява оптимално развитие на лозите, регулирано от строги правила относно минималното съдържание на захар в гроздето. Разположението на лозята по хълмове и климатът, характеризиращ се с период на зреене, през който се редуват горещи дни и хладни нощи, както и голямата плътност на насажденията и височината на листната маса, осигуряват добро узряване на гроздето (балансирано съдържание на захари и винена киселина) и дават възможност да се запази свежестта на вината и да се развият и наситят техните аромати и дългият им послевкус. Средната надморска височина на лозята (между 200 и 400 m) осигурява оптималния термичен диапазон и гарантира балансирано от гледна точка на качеството естествено съдържание на винена киселина. Всички тези условия формират характеристиките на елзаските вина.

Отличните климатични условия в края на сезона често пъти благоприятстват концентрацията на захари в гроздето на самата лоза и развитието на благородна плесен. В резултат на това е възможно производството на вина от презряло грозде. Този потенциал се съхранява посредством ръчното бране на гроздето, по-стриктните правила относно минималното съдържание на захар и забраната за обогатяване. Минималната продължителност на отлежаване от 18 месеца позволява вината да се усъвършенстват, като комплексният характер и наситеността на ароматите им се обогатяват с времето.

Река Рейн, която се намира в близост, служи за важна транспортна връзка още от Средновековието, спомагайки за износа на вината от региона в държавите при устието си и извън пределите им. До ден-днешен над една четвърт от виното се произвежда за експедиране в чужбина и за износ.

Елзаският винен маршрут е най-голямата туристическа атракция на региона, която се поддържа жива от лозарите чрез развиване на директни продажби и насърчаване на вековното и все така жизнено съчетаване на вината с елзаската кухня. Виненият маршрут е важно предимство за икономиката на Елзас.

През 1822 г. Андре Жюлиен пише за „високо ценените силни бели вина“, описвайки ги така: „сухи и с много подчертан букет от аромати“. В миналото те са превозвани до Майнц, където ги смесвали с вина от региона на Рейн, за да ги подсилят и за да обогатят палитрата им от аромати. През 1866 г. Жюл Гюйо казва за белите вина от Елзас, че „предлагат много търсени качества, което ги нарежда най-високо сред белите вина“. Гюйо предпочита бели вина, направени от сорта Riesling B, за който казва, че е „изключителен по своя фин вкус, мощ и дълготрайност“.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Допълнителни географски наименования

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

След наименованието за произход може следва някое от посочените по-долу допълнителни географски наименования, ако вината отговарят на производствените изисквания, определени за всяко наименование на местност:

— „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“

Опаковане в района

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Опаковане в определения географски район

Описание на условието

Съгласно Закона от 5 юли 1972 г. вината със защитено наименование за произход „Alsace“ или „Vin d’Alsace“ задължително се опаковат в департаментите Bas-Rhin и Haut-Rhin.

Вината със защитено наименование за произход „Alsace“ или „Vin d'Alsace“ се опаковат в бутилки от вида „Vin du Rhin“, отговарящи на разпоредбите на Декрет № 55-55.673 от 20 май 1955 г., на постановлението от 13 май 1959 г. и на декрета от 19 март 1963 г. Не се допуска употребата на друг вид бутилки.

Област в непосредствена близост

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието

За защитеното наименование за произход „Alsace“ или „Vin d'Alsace“ областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, приготвянето и отлежаването на вината, обхваща територията на следните общини:

— Департамент Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

— Департамент Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

„Edelzwicker“

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

Наименованието за произход — освен ако след него има допълнително географско наименование или наименование на местност — може да бъде допълнено с обичайно използваното наименование „Edelzwicker“ само за тихи бели вина, които отговарят на производствените изисквания, определени за това [обичайно използвано] наименование.

За вината, предлагани на пазара с обичайно използваното наименование „Edelzwicker“, не се разрешава върху съдовете, етикетите или търговските документи да фигурират едно или повече обичайно използвани наименования.

„Vendanges Tardives“ (късен гроздобер) или „Sélection de Grains Nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен)

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

Наименованието за произход — независимо дали след него има допълнително географско наименование или наименование на местност — може да бъде допълнено с обозначенията „Vendanges Tardives“ или „Sélection de Grains Nobles“ за бели вина, които отговарят на производствените изисквания, определени за тези обозначения.

Тези обозначения трябва да бъдат допълнени с посочване на годината на реколтата и някое от следните обичайно използвани наименования: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Посочване на наименование на местност

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

След наименованието за произход може да има наименование на местност, ако винata отговарят на производствените изисквания за посочване на такова наименование на местност.

Обичайно използвани наименования

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

Защитеното наименование за произход — независимо дали след него има допълнително географско наименование или наименование на местност — може да бъде допълнено с някое от следните обичайно използвани наименования, при условие че винata се правят изключително от сортовете грозде, които могат да се обозначат със съответното наименование, и че отговарят на другите производствени изисквания, определени за всяко от тези наименования:

Auxerrois

Chasselas или Gutedel

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Blanc

Pinot или Klevner

Pinot Gris

Riesling

Sylvaner

Pinot Noir (за червени вина и вина розе)

Забранява се използването на две или повече обичайно използвани наименования върху един и същи етикет.

Обозначение за съдържанието на захар

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

Както е определено в правото на ЕС, съдържанието на захар на белите вина, за които съгласно настоящата продуктова спецификация се претендира за защитените наименования за произход „Alsace“ или „Vin d'Alsace, трябва да бъде ясно посочено. Когато такива вина се представят под посоченото наименование, те може да се предлагат на потребителите, доставят, предлагат за продажба или продават само ако в рекламните материали, в брошурите, върху етикетите, във фактурите и върху всички видове съдове е посочено съдържанието на захар. Това не се отнася за винata с обозначение „Vendanges Tardives“ или „Sélection de Grains Nobles“.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bf32a0d-f86a-4d0d-ae1a-f052b3713e55