C/2025/4116

24.7.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4116)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Alsace / Vin d'Alsace"

PDO-FR-A1101-AM03 – 29.4.2025

1. **Název produktu**

„Alsace / Vin d'Alsace"

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti – Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků, Úřad pro víno a ostatní nápoje

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHOP „Alsace" se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh. Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako standardní změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Zeměpisná oblast*

Do kapitoly I oddílu IV bodu 1 specifikace produktu byl doplněn odstavec, který uvádí datum schválení zeměpisné oblasti Národní ústav pro původ a kvalitu (INAO, Institut de l'origine et de la qualité) a definuje zdroj pro vymezení obvodu oblasti (oficiální zeměpisný kodex z roku 2019), jak je uveden ve specifikaci produktu.

Byly provedeny tyto změny: v bodě 1 se doplňují tyto dva úvodní odstavce:

„Zeměpisná oblast byla schválena Národním ústavem pro původ a kvalitu na zasedání příslušného vnitrostátního výboru dne 3. února 2000. Tato oblast ke dni schválení této specifikace produktu příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2019 území následujících obcí.

Kartografické dokumenty zobrazující zeměpisnou oblast jsou k nahlédnutí na internetových stránkách INAO."

Kvůli odkazu na oficiální zeměpisný kodex z roku 2019 bylo nutné aktualizovat seznam obcí. Byly provedeny tyto změny: v bodě 1 písm. a) v odstavci týkajícím se departementu Haut-Rhin:

— k názvu obce „Kaysersberg" se přidává slovo „Vignoble",

— názvy obcí „Kientzheim" a „Sigolsheim" se zrušují.

— Byla také provedena další formální změna:

— v bodě 1 písm. b) se slovo „další" nahrazuje slovy „uvedené v oddíle II odst. 2".

Tyto změny mají dopad na jednotný dokument.

2. *Oblast v bezprostřední blízkosti*

V kapitole I oddíle IV bodě 3 specifikace výrobku dochází ke změně v odstavci o oblasti v bezprostřední blízkosti, aby byla opravena chyba v číslování.

Byly provedeny tyto změny: v bodě 3 písm. b) se odkaz „oddíl IV odst. 1 písm. b)" nahrazuje odkazem „oddíl II odst. 2".

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. *Odrůdy révy vinné*

V kapitole I oddíle V písm. a) specifikace produktu se provádí formální změna v tabulce týkající se používaného názvu „Edelzwicker", protože tento název je zahrnut do „kategorie": „Alsace" nebo „Vin d'Alsace", doplněná nebo nedoplněná doplňkovým zeměpisným označením nebo názvem vinice. Tento název do této kategorie nepatří.

Byly provedeny tyto změny: v tabulce v písmenu a) se u používaného názvu „Edelzwicker" vypouští slova „též s doplňkovým zeměpisným označením nebo názvem vinice".

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. *Plán odrůdové skladby*

V kapitole I oddíle V písm. b) specifikace produktu se vypouští lhůta pro uložení plánů odrůdové skladby schválených INAO na obecním úřadě.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

5. *Pravidlo řezu*

V kapitole I oddíle VI odst. 1 písm. b) specifikace produktu se vypouští pravidlo týkající se počtu oček na m^2 a ponechává se pouze pravidlo týkající se počtu oček na keř.

Tato změna umožňuje sladit znění specifikací a zjednodušit kontrolní metody.

U vinic povolených k výrobě vín s označením původu „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“, za nímž následuje název vinice nebo doplňkové zeměpisné označení, se maximální počet oček na keř snižuje z 24 na 22. Tímto snížením se uplatňuje hierarchie pro vinice povolené k výrobě vín s označením původu „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“.

U vinic povolených k výrobě vín s označením původu „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“, za nímž následuje název vinice nebo doplňkové zeměpisné označení doplněné označením „Vendanges Tardives“ (pozdní sběr) nebo „Sélection de Grains Nobles“ (výběr z vysoce kvalitních hroznů), se doplňují slova „maximálně 20 oček na keř“.

Tyto změny mají dopad na jednotný dokument.

6. *Pravidla vyvazování*

V kapitole I oddíle VI bodě 1 písm. c) specifikace produktu se vypouští maximální výška vodicího drátu vyvazovacího oblouku a mění se způsob měření výšky vyvázaného olistění.

Tyto změny umožňují během vegetačního období sledovat, jak se dodržuje výška olistění. To bylo dříve jen všeobecnou povinností.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. *Kapacita vinařských zařízení*

V kapitole I oddíle IX bodě 1 písm. f) specifikace produktu byl snížen koeficient pro výpočet kapacity vinařských zařízení z 1,3násobek na 1,2násobek objemu předchozí sklizně.

Poměr mezi objemem vyrobeného vína a kapacitou vinařských zařízení nemusí být tak vysoký.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. *Balení*

V kapitole I oddíle IX bodě 3 písm. b) specifikace produktu se vypouští požadavek, aby hospodářské subjekty uchovávaly po určitou dobu kontrolní lahve. Na toto pravidlo se vztahuje schválený plán kontrol.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

9. *Skladování lahví*

V kapitole I oddíle IX bodě 4 specifikace produktu se doplňují další údaje o vlastnostech místa ke skladování balených vín, a to o slova „uzavřená a zastřešená“.

To umožňuje hospodářským subjektům lépe porozumět tomuto pravidlu.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

10. *Přechodné opatření týkající se způsobů vedení révy*

V kapitole I oddíle XI bodě 3 písm. b) specifikace výrobku se zrušuje:

— pravidlo o počtu oček/m^2 a zůstává pouze pravidlo o počtu oček na keř. Tato změna umožňuje sladit znění specifikací a zjednodušit kontrolní metody,

— požadavek týkající se maximální výšky vodicího drátu vyvazovacího oblouku byl zrušen, protože tento parametr byl vypuštěn z pravidel vyvazování v kapitole I oddíle IV bodě 1 písm. c).

Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

11. *Údaj o obsahu cukru na etiketách*

Podle předchozí specifikace bylo uvádění obsahu cukru na etiketě nepovinné. Do kapitoly I oddílu XII bodu 1 specifikace produktu se doplňuje odstavec, podle kterého je povinné uvádět obsah cukru, jak je stanoveno v nařízení (EU) 2019/33.

Tento údaj umožňuje poskytnout spotřebiteli lepší představu o druhu výrobku, který kupuje.

V bodě 9 jednotného dokumentu se doplňuje další ustanovení týkající se označování.

12. *Redakční aktualizace*

Kapitola I oddíl VII specifikace výrobku se mění takto:

— v bodě 1 písm. d) se za slovo „nádoby“ vkládají slova „pro přepravu“,

— v tabulce v bodě 2 písm. a) se řádek obsahující slova „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“ doplňuje slovy „též s doplňkovým používaným označením Edelzwicker“.

Tyto redakční změny nemají vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá vína*

STRUČNÝ POPIS

Vína se vyznačují patrnou svěžestí založenou na dominantní kyselosti dané kyselinou vinnou ve spojení s dobrou vyzrálostí hroznů. Mají výrazné aroma a plnost, zdůrazněnou dlouhou dochutí, kterou často podtrhuje mírné nasycení oxidem uhličitým. Rozlišují se dva typy: suchá minerální vína a jemnější ovocná vína. Název označení může být doplněn používaným názvem „Edelzwicker“. Obvykle mají barvu od světle žluté se zelenými odlesky až po zlatožlutou. Jejich minimální přirozený obsah alkoholu je 9,5 %. Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 12,5 % objemových.

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální celková kyselost v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

2. *Bílá vína doplněná používaným názvem*

STRUČNÝ POPIS

Tato vína se dělí na dva typy: — suchá minerální vína se svěží vyzrálou kyselostí, obvykle spojovaná s těmito používanými názvy: Chasselas nebo Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot nebo Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat a Muscat Ottonel, — ovocná, jemnější vína, která se vyznačují značným množstvím bezcukernatého extraktu, obvykle spojovaná s těmito používanými názvy: Gewurztraminer a Pinot Gris. Obvykle mají barvu od světle žluté se zelenými odlesky až po zlatožlutou. Mají tyto specifické analytické vlastnosti: — u Chasselas nebo Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel a Sylvaner je minimální přirozený obsah alkoholu 9,5 % objemových a maximální celkový obsah alkoholu po obohacení 12,5 % objemových, — u Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot nebo Klevner a Riesling je minimální přirozený obsah alkoholu 10 % objemových a maximální celkový obsah alkoholu po obohacení 13 % objemových, — u Gewurztraminer a Pinot Gris je minimální přirozený obsah alkoholu 11,5 % objemových a maximální celkový obsah alkoholu po obohacení 14,5 % objemových.

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální celková kyselost v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

3. *Bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením*

STRUČNÝ POPIS

Tato vína se dělí na dva výše uvedené typy, tj. suchá minerální vína a jemnější ovocná vína. Spojují optimální podmínky pro uplatnění každé z použitých odrůd révy. Obvykle mají barvu od světle žluté se zelenými odlesky až po zlatožlutou. Jejich minimální přirozený obsah alkoholu je 10,5 % objemových, s výjimkou případů, kdy jsou doplňková zeměpisná označení doplněna používanými názvy „Gewurztraminer“ a „Pinot Gris“, kdy činí 12 %. Maximální celkový obsah alkoholu po obohacení je 13,5 % objemových, pouze v případě používaných názvů „Gewurztraminer“ a „Pinot Gris“ je to 15 % V případě doplňkového zeměpisného označení „Klevener de Heiligenstein“ je minimální přirozený obsah alkoholu 11 % objemových a maximální celkový obsah alkoholu po obohacení 14 % objemových.

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální celková kyselost v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

4. *Bílá vína doplněná názvem vinice*

STRUČNÝ POPIS

Tato vína se dělí na dva výše uvedené typy, tj. suchá minerální vína a jemnější ovocná vína. Spojují optimální podmínky pro uplatnění každé z použitých odrůd révy. Obvykle mají barvu od světle žluté se zelenými odlesky až po zlatožlutou. Pokud za názvem označení následuje název vinice, je minimální přirozený obsah alkoholu 10,5 % objemových, s výjimkou případů, kdy je název vinice doplněn používanými názvy „Gewurztraminer“ a „Pinot Gris“, kdy je 12 %. U těchto vín je maximální celkový obsah alkoholu po obohacení 13,5 % objemových, s výjimkou používaných názvů „Gewurztraminer“ a „Pinot Gris“, kde je 15 %.

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální celková kyselost v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

5. *Růžová vína*

STRUČNÝ POPIS

Růžová vína mají obvykle průsvitnou růžovou až červenou barvu různé intenzity. Vyznačují se patrnou svěžestí založenou na dominantní kyselosti dané kyselinou vinnou ve spojení s dobrou vyzrálostí hroznů. Mají výrazné aroma a plnost, zdůrazněnou dlouhou dochutí, kterou často podtrhuje mírné nasycení oxidem uhličitým. Růžová vína jsou svěží, ovocná a lehká. Název označení může být doplněn používaným názvem „Pinot Noir“. Minimální přirozený obsah alkoholu v nich činí 10 %. Po obohacení nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 13 % objemových.

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální celková kyselost v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

6. *Červená vína*

STRUČNÝ POPIS

Červená vína se vyrábějí v různých odstínech temné a sytě červené barvy. Vyznačují se patrnou svěžestí založenou na dominantní kyselosti dané kyselinou vinnou ve spojení s dobrou vyzrálostí hroznů. Mají výrazné aroma a plnost, zdůrazněnou dlouhou dochutí, kterou často podtrhuje mírné nasycení oxidem uhličitým. Při balení obsahují červená vína nejvýše 0,4 g kyseliny jablečné na litr. Rozlišují se dva typy: odvážná, jemná a elegantní červená vína a svěží, ovocná a lehká červená vína. Název označení může být doplněn používaným názvem „Pinot Noir". Minimální přirozený obsah alkoholu v nich činí 11 %. Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 14 % objemových. Za názvem označení původu může následovat název vinice nebo doplňkové zeměpisné označení: „Côtes de Rouffach", „Ottrott", „Rodern", „Sainte Hippolyte". V takovém případě je minimální přirozený obsah alkoholu 11,5 % objemových a celkový obsah alkoholu po obohacení nejvýše 14,5 % objemových.

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální celková kyselost v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

7. *Označení doplněné výrazem „Vendanges Tardives"*

STRUČNÝ POPIS

Přirozený obsah alkoholu u vín je 16 % objemových u odrůdy Gewurztraminer Rs a Pinot gris G a 14,5 % objemových u ostatních odrůd. Tato bílá vína mají trvalé intenzivní zbarvení jdoucí až do jantarově žluté. Vína často vykazují velmi exotické aroma po kandovaném ovoci se svěžím závěrem. Mají pozoruhodnou koncentraci a velkou aromatickou trvanlivost.

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální celková kyselost v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

8. *Označení doplněné výrazem „Sélection de grains nobles"*

STRUČNÝ POPIS

Minimální přirozený obsah alkoholu u vín je 18,2 % objemových u odrůdy Gewurztraminer Rs a Pinot gris G a 16,4 % objemových u ostatních odrůd. Tato bílá vína mají trvalé intenzivní zbarvení jdoucí až do jantarově žluté. Jsou to koncentrovanější, silná vína, často s vůní kandovaného ovoce. Mají pozoruhodnou koncentraci a velkou aromatickou trvanlivost.

Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální celková kyselost v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. *Způsoby vedení: Hustota výsadby*

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar. Vzdálenost mezi řádky nesmí být větší než 2,50 m.

Vinice mají spon mezi řádky minimálně 0,75 metru a maximálně 1,50 metru.

2. *Způsoby vedení: Pravidlo řezu*

Pěstební postupy

Řez révy se provádí buď jednoduchým, nebo dvojitým Guyotovým řezem:

— s nejvýše 24 očky na keř v případě „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“,

— s nejvýše 22 očky na keř v případě „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“, za nimiž následuje název vinice nebo doplňkové zeměpisné označení,

— s nejvýše 20 očky na keř v případě „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“ pro vína doplněná nebo nedoplněná doplňkovým zeměpisným označením nebo názvem vinice a výrazem „Vendanges Tardives“ nebo „Sélection de Grains Nobles“.

3. *Sklizeň*

Pěstební postupy

Vína, která využívají název vinice a jsou vyrobena z odrůd Pinot Gris G a Pinot Noir N, a vína, která využívají označení „Vendanges Tardives“ a „Sélection de Grains Nobles“, jsou získávána z hroznů sklizených ručně.

4. *Zvyšování minimálního přirozeného obsahu alkoholu v % objemových*

Zvláštní enologické postupy

U vín, která využívají název vinice nebo doplňkové zeměpisné označení, nesmí zvýšení minimálního přirozeného obsahu alkoholu překročit 2 % objemová.

Vína, která využívají výrazů „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“, nejsou předmětem žádného obohacování.

5. *Vinifikace*

Omezení týkající se výroby

— Používání kousků dřeva je zakázáno.

— Při výrobě růžových vín je zakázáno používat k enologickým účelům aktivní uhlí nebo jeho směsi v přípravcích.

6. *Zrání*

Zvláštní enologické postupy

Vína, která využívají výrazů „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“, zrají minimálně do 1. června dalšího roku, který následuje po roce sklizně.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Bílá vína
   96 hektolitrů na hektar
2. Bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením
   79 hektolitrů na hektar
3. Bílá vína doplněná názvem vinice
   75 hektolitrů na hektar
4. Růžová vína
   90 hektolitrů na hektar
5. Červená vína nebo označení doplněné výrazem „Vendanges Tardives“
   66 hektolitrů na hektar
6. Označení doplněná výrazem „Sélection de grains nobles“
   48 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast byla schválena Národním institutem pro původ a kvalitu na zasedání příslušného vnitrostátního výboru dne 3. února 2000. Tato oblast ke dni schválení příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje území následujících obcí uvedených níže na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2019.

Kartografické dokumenty zobrazující zeměpisnou oblast jsou k nahlédnutí na internetových stránkách INAO.

V případě chráněného označení původu „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“, doplněného nebo nedoplněného názvem vinice probíhá sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín na území následujících obcí v departementech Haut-Rhin a Bas-Rhin:

— Departement 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.

— 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-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. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Příčinné souvislosti

Vinice je vystavena optimálnímu množství slunečního svitu díky své severní poloze, kdy je chráněná před vlivy oceánu pohořím Vogézy. Především tato poloha dodává vínům společnou chuťovou identitu.

Různorodost poloh vinic, rozmanitost půd a podloží a velmi specifické mezoklima vedly alsaské producenty k tomu, že zachovali širokou škálu převážně aromatických odrůd, kladli důraz na zachování vysoké úrovně biologické rozmanitosti rostlin a vyhnuli se pokušení zjednodušit odrůdovou skladbu.

V Alsasku tato rozmanitost odrůd révy zaručuje nejlepší vyjádření rázu místního kraje ve víně a vytváří silnou „alsaskou“ identitu.

Výběr odrůd révy vinné vedl k nasměrování výroby především na vysoce aromatická vína. Různorodost vinic s velmi různorodými geologickými a půdními profily umožnila alsaským vinařům najít optimální podmínky pro každou z odrůd révy, které se zde pěstují. Snaha o nalezení tohoto souladu se projevila v pečlivém a přesném vymezení pozemků na základě historických center produkce, volbě doplňkových, obecních a místních názvů a odpovídajícím plánu odrůdové skladby.

Díky ochraně, kterou poskytuje pohoří Vogézy, má Alsasko suché a převážně slunečné polokontinentální podnebí, které umožňuje optimální vývoj révy, na základě přísných pravidel pro minimální obsah cukru v hroznech. Poloha na svazích a podnebí charakterizované střídáním teplých dnů a chladných nocí po celou dobu zrání hroznů zajišťují spolu s vysokou hustotou výsadby a výškou olistění dobrou zralost hroznů (rovnováha cukrů a obsahu kyseliny vinné), zachovávají svěžest vín a rozvíjejí a koncentrují jejich vůni a dlouhou chuť na patře. Průměrná nadmořská výška vinic (200 až 400 m), která odpovídá optimálnímu tepelnému pásmu, umožňuje zajistit z kvalitativního hlediska vyvážený přirozený obsah kyseliny vinné. Všechny tyto podmínky utvářejí charakteristické rysy alsaských vín.

Výborné klimatické podmínky ke konci sezóny jsou příznivé pro koncentraci hroznů na keři a rozvoj ušlechtilé plísně. To umožňuje výrobu vín z přezrálých hroznů. Tento potenciál je zachován díky ruční sklizni, přísnějším pravidlům pro minimální obsah cukru a zákazu obohacování. Minimální doba zrání 18 měsíců umožňuje, aby se vína zkvalitnila a aby se postupem času rozvinula jejich komplexnost a aromatická síla.

Nedaleká řeka Rýn sloužila již od středověku jako důležitá dopravní spojnice, která vždy napomáhala vývozu vín z regionu do zemí při ústí řeky i mimo něj. Dodnes se více než čtvrtina vína vyrábí na dodávky mimo Francii a na vývoz do zahraničí.

Největší turistickou atrakcí regionu je alsaská vinná stezka, kterou vinaři udržují díky rozvoji přímého prodeje a která také zúročuje historické spojenectví s alsaskou gastronomií, které je dodnes velmi živé. Značnou měrou tak přispívá k alsaské ekonomice.

André Jullien je v roce 1822 vína označil za „vysoce ceněná opojná bílá vína“ a popsal je jako „suchá s velmi výrazným aromatickým buketem“. V minulosti se vozily do Mohuče, kde se míchala s víny z oblasti Rýna, aby jim dodala sílu a obohatila jejich škálu aromat. V roce 1866 Jules Guyot o bílých vínech z Alsaska prohlásil, že „nabízejí velmi žádané vlastnosti a řadí se velmi vysoko na žebříčku bílých vín“. Nejraději měl bílá vína z odrůdy Riesling B, která podle něj „vynikají skvělou chutí, silou a dlouhou trvanlivostí“.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Doplňkové zeměpisné názvy

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Za názvem označení původu může následovat jedno z níže uvedených doplňkových zeměpisných označení, pokud vína splňují požadavky na výrobu stanovené pro každé z těchto označení:

— „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“

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Podle zákona ze dne 5. července 1972 musí být vína s chráněným označením původu „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“ stáčena v departementech Bas-Rhin a Haut-Rhin.

Vína s chráněným označením původu „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“ jsou stáčena do lahví „Vin du Rhin“, které odpovídají ustanovením nařízení č. 55-55.673 ze dne 20. května 1955, vyhlášky ze dne 13. května 1959 a nařízení ze dne 19. března 1963 s vyloučením jakéhokoliv jiného typu láhve.

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

V případě chráněného označení původu „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“ je oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, tvořena územím těchto obcí:

— Departement Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

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

„Edelzwicker“

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Název označení původu – s výjimkou případů, kdy za ním následuje doplňkové zeměpisné označení nebo název vinice – může být doplněn používaným názvem „Edelzwicker“ pouze u tichých bílých vín, která splňují požadavky na výrobu stanovené pro tento [používaný] název.

U vín uváděných na trh pod používaným názvem „Edelzwicker“ není povoleno uvádět na nádobách, etiketách nebo obchodních dokumentech jeden nebo více používaných názvů.

„Vendanges Tardives“ a „Sélection de Grains Nobles“

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Název označení původu – ať už za ním následuje doplňkové zeměpisné označení nebo názvem vinice, nebo ne – může být doplněn označením „Vendanges Tardives“ nebo „Sélection de Grains Nobles“ u bílých vín, která splňují požadavky na výrobu stanovené pro toto označení.

Tato označení musí být doplněna údajem o ročníku a jedním z následujících používaných názvů: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Označení názvu vinice

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Za názvem označení původu může následovat název vinice, pokud vína splňují výrobní požadavky pro uvedení tohoto názvu vinice.

Používané názvy

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Název chráněného označení původu – ať už za ním následuje doplňkové zeměpisné označení nebo názvem vinice, nebo ne – může být doplněn jedním z následujících používaných názvů, pokud jsou vína vyrobena výhradně z odrůd révy vinné, které mohou být označeny těmito názvy, a pokud splňují ostatní požadavky na výrobu stanovené pro každý z těchto názvů:

Auxerrois

Chasselas nebo Gutedel

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Blanc

Pinot nebo Klevner

Pinot Gris

Riesling

Sylvaner

Pinot Noir (pro červená a růžová vína)

Zakazuje se použití dvou nebo několika používaných názvů na téže etiketě.

Údaj o obsahu cukru

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

U bílých vín, pro která je podle podmínek této specifikace produktu nárokováno chráněné označení původu „Alsace“ nebo „Vin d'Alsace“, musí být jasně uveden obsah cukru tak, jak je určeno právními předpisy EU. Tato vína, jež se prezentují pod uvedeným označením, nesmějí být nabízena veřejnosti, expedována, dávána do prodeje nebo prodávána, aniž by byl ve všech propagačních materiálech, na všech prospektech, etiketách, fakturách a obalech napsán obsah cukru. Toto se nevztahuje na vína s označením „Vendanges Tardives“ nebo „Sélection de Grains Nobles“.

Odkaz na specifikaci produktu

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