Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4116

24.7.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4116)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Alsace / Vin d'Alsace»

PDO-FR-A1101-AM03 — 29.4.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Alsace / Vin d'Alsace»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας — Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων, Υπηρεσία Οίνου και Λοιπών Ποτών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις στις προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Alsace» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης, δηλαδή:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος. Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Γεωγραφική περιοχή*

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα IV παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται παράγραφος στην οποία αναφέρεται η ημερομηνία έγκρισης της γεωγραφικής περιοχής από το ΙΝΑΟ (Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας) και καθορίζεται η πηγή για την οριοθέτηση της περιμέτρου της περιοχής (επίσημος γεωγραφικός κώδικας του 2019) όπως εμφανίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις: στο σημείο 1 προστίθενται οι ακόλουθες δύο εισαγωγικές παράγραφοι:

«Η γεωγραφική περιοχή είναι αυτή που εγκρίθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας κατά τη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής στις 3 Φεβρουαρίου 2000. Κατά την ημερομηνία έγκρισης των εν λόγω προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική επιτροπή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2019.

Οι χάρτες που αναπαριστούν τη γεωγραφική περιοχή μπορούν να αναζητηθούν στον δικτυακό τόπο του ΙΝΑΟ.».

Η αναφορά στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2019 καθιστά αναγκαία την επικαιροποίηση του καταλόγου των δήμων. Εισάγονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις: στο σημείο 1 στοιχείο α) της παραγράφου που αφορά το διοικητικό διαμέρισμα Haut-Rhin:

— προστίθεται η λέξη «Vignoble» στην ονομασία του δήμου «Kaysersberg»·

— οι δήμοι «Kientzheim» και «Sigolsheim» απαλείφονται.

— Πραγματοποιείται επίσης μια περαιτέρω συντακτική τροποποίηση:

— Στο σημείο 1 στοιχείο β), η διατύπωση «σύμφωνα με» αντικαθίσταται από τη διατύπωση «όπως αναφέρεται στην ενότητα II παράγραφος 2».

Οι τροποποιήσεις αυτές επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

2. *Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή*

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα IV σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος, η παράγραφος σχετικά με την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή τροποποιείται προκειμένου να διορθωθεί ένα σφάλμα στην αρίθμηση.

Εισάγεται η ακόλουθη τροποποίηση: στο σημείο 3 στοιχείο β), η παραπομπή «IV σημείο 1 στοιχείο β)» αντικαθίσταται από την παραπομπή «II σημείο 2».

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Ποικιλίες αμπέλου*

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα V στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος, πραγματοποιείται μια συντακτική τροποποίηση στον πίνακα σε σχέση με την κοινή ονομασία «Edelzwicker», δεδομένου ότι αυτή περιλαμβάνεται στην «κατηγορία»: «Alsace» ή «Vin d'Alsace», είτε ακολουθείται από συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία ή τοπωνύμιο είτε όχι. Η ονομασία αυτή δεν αποτελεί μέρος αυτής της κατηγορίας.

Εισάγεται η ακόλουθη τροποποίηση: στον πίνακα στο στοιχείο α), η διατύπωση «είτε ακολουθείται από συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία ή τοπωνύμιο είτε όχι» απαλείφεται για την κοινή ονομασία «Edelzwicker».

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Σχέδιο αμπελοφύτευσης*

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα V στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος, η προθεσμία για την υποβολή σχεδίων αμπελοφύτευσης, όπως εγκρίθηκε από το ΙΝΑΟ, στις δημοτικές αρχές, απαλείφεται.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Κανόνες κλαδέματος*

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα VI σημείο 1 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος, απαλείφεται ο κανόνας σχετικά με τον αριθμό των οφθαλμών/$μ^2$, με αποτέλεσμα να παραμένει μόνο ο κανόνας σχετικά με τον αριθμό των οφθαλμών ανά πρέμνο.

Αυτό καθιστά δυνατή την εναρμόνιση της διατύπωσης στις προδιαγραφές και την απλούστευση των μεθόδων ελέγχου.

Για τους αμπελώνες που επιτρέπεται να παράγουν την ονομασία προέλευσης «Alsace» ή «Vin d'Alsace» που ακολουθείται από τοπωνύμιο ή συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία, ο μέγιστος αριθμός οφθαλμών ανά πρέμνο μειώνεται από 24 σε 22. Με τη μείωση αυτήν καθορίζεται μια σειρά προτεραιότητας σε σύγκριση με τους αμπελώνες που επιτρέπεται να παράγουν την ονομασία προέλευσης «Alsace» ή «Vin d'Alsace».

Για τους αμπελώνες που επιτρέπεται να παράγουν την ονομασία προέλευσης «Alsace» ή «Vin d'Alsace» που ακολουθείται από τοπωνύμιο ή συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία που συμπληρώνεται με την ένδειξη «Vendanges Tardives» («Όψιμος τρύγος») ή «Sélection de Grains Nobles» («Διαλογή ευγενών ρωγών»), προστίθεται η ένδειξη «20 οφθαλμοί κατ' ανώτατο όριο ανά πρέμνο».

Οι τροποποιήσεις αυτές επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

6. *Κανόνες για την υποστήριξη με πασσάλους*

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI παράγραφος 1 στοιχείο γ των προδιαγραφών προϊόντος, απαλείφεται το μέγιστο ύψος του σύρματος στήριξης της αψίδας και τροποποιείται η μέθοδος ελέγχου του ύψους του φυλλώματος.

Οι τροποποιήσεις αυτές καθιστούν δυνατή την επαλήθευση της συμμόρφωσης του ύψους του φυλλώματος κατά την ανάπτυξη των φυτών. Προηγουμένως, αυτό ήταν δυνατό μόνο μέσω απαίτησης σχετικά με την υποστήριξη.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Χωρητικότητα αίθουσας ζύμωσης*

Στο κεφάλαιο I ενότητα IX σημείο 1 στοιχείο στ) των προδιαγραφών προϊόντος, ο συντελεστής για τον υπολογισμό της χωρητικότητας της αίθουσας ζύμωσης μειώνεται από 1,3 σε 1,2 φορές τον όγκο της προηγούμενης συγκομιδής.

Η αναλογία μεταξύ του όγκου του παραγόμενου οίνου και της χωρητικότητας της αίθουσας ζύμωσης δεν χρειάζεται να είναι τόσο υψηλή.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. *Συσκευασίες*

Στο κεφάλαιο I ενότητα IX παράγραφος 3 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος, απαλείφεται η υποχρέωση των επιχειρήσεων να διατηρούν τις φιάλες δειγματοληψίας για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Ο κανόνας αυτός καλύπτεται από το εγκεκριμένο σχέδιο επιθεώρησης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

9. *Αποθήκευση σε φιάλες*

Στο κεφάλαιο I ενότητα IX παράγραφος 4 των προδιαγραφών προϊόντος, παρέχονται περαιτέρω λεπτομέρειες σχετικά με τα χαρακτηριστικά του χώρου αποθήκευσης των συσκευασμένων οίνων, με την προσθήκη της φράσης «κλειστός και καλυμμένος».

Οι πρόσθετες λεπτομέρειες βοηθούν τις επιχειρήσεις να συμμορφωθούν με αυτόν τον κανόνα.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

10. *Μεταβατικό μέτρο σχετικά με τις μεθόδους μόρφωσης των πρέμνων*

Στο κεφάλαιο I ενότητα XI σημείο 3 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος:

— απαλείφεται ο κανόνας σχετικά με τον αριθμό των οφθαλμών/$μ^2$, με αποτέλεσμα να παραμένει μόνο ο κανόνας σχετικά με τον αριθμό των οφθαλμών ανά πρέμνο. Αυτό καθιστά δυνατή την εναρμόνιση της διατύπωσης στις προδιαγραφές και απλουστεύει τις μεθόδους ελέγχου.

— απαλείφεται η απαίτηση σχετικά με το μέγιστο ύψος του σύρματος στήριξης της αψίδας, καθώς η παράμετρος αυτή έχει αφαιρεθεί από τους κανόνες για την υποστήριξη με πασσάλους στο κεφάλαιο I ενότητα IV σημείο 1 στοιχείο γ).

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

11. *Ένδειξη της περιεκτικότητας σε σάκχαρα στην επισήμανση*

Σύμφωνα με τις προηγούμενες προδιαγραφές, η ένδειξη της περιεκτικότητας σε σάκχαρα στην επισήμανση ήταν προαιρετική. Στο κεφάλαιο Ι ενότητα XII σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται παράγραφος που καθιστά υποχρεωτική την ένδειξη της περιεκτικότητας σε σάκχαρα, όπως ορίζεται στον κανονισμό (ΕΕ) 2019/33.

Οι πληροφορίες αυτές διευκολύνουν τους καταναλωτές να κατανοήσουν τον τύπο προϊόντος που αγοράζουν.

Στο σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου προστίθεται επιπλέον διάταξη σχετικά με την επισήμανση.

12. *Αναδιατύπωση*

Το κεφάλαιο Ι ενότητα VII των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ως εξής:

— στο σημείο 1 στοιχείο δ), μετά τη λέξη «εμπορευματοκιβωτίων» προστίθενται οι λέξεις «για τη μεταφορά των»·

— στον πίνακα του σημείου 2 στοιχείο α), η σειρά που περιέχει τις λέξεις «Alsace» ή «Vin d'Alsace» συμπληρώνεται με τη φράση «είτε συμπληρώνεται με την κοινή ονομασία Edelzwicker είτε όχι».

Αυτές οι συντακτικές τροποποιήσεις δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονη φρεσκάδα που βασίζεται σε μια κυρίαρχη τρυγική οξύτητα που συνδέεται με την καλή ωρίμαση των σταφυλιών. Χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα και καλό όγκο, με μακρά επίγευση, που συχνά αναδεικνύεται από μια ήπια παρουσία διοξειδίου του άνθρακα. Υπάρχουν δύο τύποι: ξηροί, ορυκτώδεις οίνοι και πιο ήπιοι φρουτώδεις οίνοι. Η ένδειξη της ονομασίας μπορεί να συμπληρώνεται με την κοινή ονομασία «Edelzwicker». Το χρώμα τους συνήθως κυμαίνεται από ωχροκίτρινο με πράσινες ανταύγειες έως χρυσοκίτρινο. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους είναι 9,5 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 12,5 %.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

2. *Λευκοί οίνοι που συμπληρώνονται με κοινή ονομασία*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί είναι δύο τύπων: — ξηροί, ορυκτώδεις οίνοι, με έντονη, ώριμη οξύτητα, η οποία συνδέεται γενικά με τις ακόλουθες κοινές ονομασίες: Chasselas ή Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot ή Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat και Muscat Ottonel· — φρουτώδεις, πιο ήπιοι οίνοι που χαρακτηρίζονται από σημαντικό ξηρό εκχύλισμα, οι οποίοι συνδέονται γενικά με τις ακόλουθες κοινές ονομασίες: Gewurztraminer και Pinot Gris. Το χρώμα τους συνήθως κυμαίνεται από ωχροκίτρινο με πράσινες ανταύγειες έως χρυσοκίτρινο. Έχουν τα ακόλουθα ειδικά αναλυτικά χαρακτηριστικά: — για τις ονομασίες Chasselas ή Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel και Sylvaner, ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους είναι 9,5 % και ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους μετά τον εμπλουτισμό είναι 12,5 %· — για τις ονομασίες Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot ή Klevner και Riesling, ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους είναι 10 % και ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους μετά τον εμπλουτισμό είναι 13 %· — για τις ονομασίες Gewurztraminer και το Pinot Gris, ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους είναι 11,5 % και ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους μετά τον εμπλουτισμό είναι 14,5 %.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

3. *Λευκοί οίνοι που ακολουθούνται από συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί ανήκουν στους δύο προαναφερθέντες τύπους, δηλαδή τους ξηρούς, ορυκτώδεις οίνους και τους πιο ήπιους φρουτώδεις οίνους. Συγκεντρώνουν τις βέλτιστες συνθήκες έκφρασης καθεμιάς από τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου. Το χρώμα τους συνήθως κυμαίνεται από ωχροκίτρινο με πράσινες ανταύγειες έως χρυσοκίτρινο. Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους είναι 10,5 %, εκτός εάν οι συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες συμπληρώνονται με τις κοινές ονομασίες «Gewurztraminer» και «Pinot Gris», οπότε είναι 12 %. Ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μετά τον εμπλουτισμό είναι 13,5 % είναι 15 % μόνο για τις κοινές ονομασίες «Gewurztraminer» και «Pinot Gris». Για τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Klevener de Heiligenstein», ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 11 % και ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μετά τον εμπλουτισμό είναι 14 %.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

4. *Λευκοί οίνοι που ακολουθούνται από τοπωνύμιο*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι αυτοί ανήκουν στους δύο προαναφερθέντες τύπους, δηλαδή τους ξηρούς, ορυκτώδεις οίνους και τους πιο ήπιους φρουτώδεις οίνους. Συγκεντρώνουν τις βέλτιστες συνθήκες έκφρασης καθεμιάς από τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου. Το χρώμα τους συνήθως κυμαίνεται από ωχροκίτρινο με πράσινες ανταύγειες έως χρυσοκίτρινο. Όταν η ονομασία ακολουθείται από τοπωνύμιο, ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 10,5 %, εκτός εάν το τοπωνύμιο συμπληρώνεται με τις κοινές ονομασίες «Gewurztraminer» και «Pinot Gris», οπότε είναι 12 %. Γι' αυτούς τους ίδιους οίνους, ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μετά τον εμπλουτισμό είναι 13,5 %, με εξαίρεση τις κοινές ονομασίες «Gewurztraminer» και «Pinot Gris», για τις οποίες είναι 15 %.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

5. *Ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν συνήθως διαφανές ροζ έως κόκκινο χρώμα ποικίλης έντασης. Χαρακτηρίζονται από έντονη φρεσκάδα που βασίζεται σε μια κυρίαρχη τρυγική οξύτητα που συνδέεται με την καλή ωρίμαση των σταφυλιών. Χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα και καλό όγκο, με μακρά επίγευση, που συχνά αναδεικνύεται από μια ήπια παρουσία διοξειδίου του άνθρακα. Οι ερυθρωποί οίνοι είναι δροσεροί, φρουτώδεις και ελαφροί. Η ονομασία μπορεί να συμπληρώνεται με την κοινή ονομασία «Pinot Noir». Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους είναι 10 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13 %.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

6. *Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί οίνοι παρουσιάζουν διάφορους τόνους βαθυκόκκινου και έντονου κόκκινου χρώματος. Χαρακτηρίζονται από έντονη φρεσκάδα που βασίζεται σε μια κυρίαρχη τρυγική οξύτητα που συνδέεται με την καλή ωρίμαση των σταφυλιών. Χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα και καλό όγκο, με μακρά επίγευση, που συχνά αναδεικνύεται από μια ήπια παρουσία διοξειδίου του άνθρακα. Κατά το στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο. Υπάρχουν δύο τύποι: υψηλών προδιαγραφών, λεπτοί και κομψοί ερυθροί οίνοι και δροσεροί, φρουτώδεις και ελαφροί ερυθροί οίνοι. Η ονομασία μπορεί να συμπληρώνεται με την κοινή ονομασία «Pinot Noir». Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους είναι 11 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 14 %. Η ένδειξη της ονομασίας προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από τοπωνύμιο ή από συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία: «Côtes de Rouffach», «Ottrott», «Rodern», «Ăte Hippolyte». Στην περίπτωση αυτήν, ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους είναι 11,5 % και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος τους μετά τον εμπλουτισμό δεν υπερβαίνει το 14,5 %.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

7. *Ονομασία που συμπληρώνεται με την ένδειξη «Vendanges Tardives» («Όψιμος τρύγος»)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι 16 % για τους οίνους Gewürztraminer Rs και Pinot Gris G, και 14,5 % για τις άλλες ποικιλίες. Οι εν λόγω λευκοί οίνοι έχουν βαθύ και έντονο χρώμα που μπορεί να γίνει έως και κίτρινο του κεχριμπαριού. Οι οίνοι συχνά έχουν εξαιρετικά εξωτικά αρώματα, ζαχαρωμένων φρούτων με δροσερή επίγευση. Έχουν αξιοσημείωτη συμπύκνωση και η αρωματική τους επίγευση διαρκεί πολύ.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

8. *Η ονομασία συμπληρώνεται με την ένδειξη «Sélection de Grains Nobles» («Διαλογή ευγενών ρωγών»)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι 18,2 % για τους οίνους Gewürztraminer Rs και Pinot Gris G, και 16,4 % για τις άλλες ποικιλίες. Οι εν λόγω λευκοί οίνοι έχουν βαθύ και έντονο χρώμα που μπορεί να γίνει έως και κίτρινο του κεχριμπαριού. Είναι πιο συμπυκνωμένοι, στιβαροί οίνοι, που συχνά αναδίδουν αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων. Έχουν αξιοσημείωτη συμπύκνωση και η αρωματική τους επίγευση διαρκεί πολύ.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. *Μέθοδοι μόρφωσης: πυκνότητα φύτευσης*

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,50 μ.

Η απόσταση μεταξύ των γραμμών των αμπελώνων κυμαίνεται από τουλάχιστον 0,75 έως το πολύ 1,50 μέτρα.

2. *Μέθοδοι μόρφωσης: κανόνες κλαδέματος*

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι άμπελοι κλαδεύονται σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot με:

— 24 οφθαλμούς κατ' ανώτατο όριο ανά πρέμνο στην περίπτωση της ονομασίας «Alsace» ή «Vin d'Alsace»·

— 22 οφθαλμούς κατ' ανώτατο όριο ανά πρέμνο στην περίπτωση της ονομασίας «Alsace» ή «Vin d'Alsace» που ακολουθείται από τοπωνύμιο ή συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία·

— 20 οφθαλμούς κατ' ανώτατο όριο ανά πρέμνο στην περίπτωση της ονομασίας «Alsace» ή «Vin d'Alsace», είτε ακολουθείται από συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία ή τοπωνύμιο είτε όχι, που συμπληρώνεται με την ένδειξη «Vendanges Tardives» («Όψιμος τρύγος») ή «Sélection de Grains Nobles» («Διαλογή ευγενών ρωγών»).

3. *Συγκομιδή*

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι οίνοι που μπορούν να φέρουν τοπωνύμιο και παρασκευάζονται από τις ποικιλίες Pinot Gris G και Pinot Noir N, καθώς και οι οίνοι που μπορούν να φέρουν τις ενδείξεις «Vendanges Tardives» («Όψιμος τρύγος») ή «Sélection de Grains Nobles» («Διαλογή ευγενών ρωγών»), πρέπει να παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά.

4. *Αύξηση του ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου*

Ειδική οινολογική πρακτική

Για τους οίνους που μπορούν να φέρουν τοπωνύμιο ή συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία, ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν μπορεί να αυξηθεί περισσότερο από 2 % κατ' όγκο.

Οι λευκοί οίνοι που είναι δυνατόν να φέρουν τις ενδείξεις «Vendanges Tardives» («Όψιμος τρύγος») ή «Sélection de Grains Nobles» («Διαλογή ευγενών ρωγών») δεν υποβάλλονται σε εμπλουτισμό.

5. *Οινοποίηση*

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

— Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

— Στην παραγωγή ροζέ οίνων, απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα.

6. *Ωρίμαση*

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι που είναι δυνατόν να φέρουν τις ενδείξεις «Vendanges Tardives» («Όψιμος τρύγος») ή «Sélection de Grains Nobles» («Διαλογή ευγενών ρωγών») υποβάλλονται σε ελάχιστη ωρίμαση τουλάχιστον έως την 1η Ιουνίου του δεύτερου έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκοί οίνοι
   96 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
2. Λευκοί οίνοι που ακολουθούνται από συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία
   79 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
3. Λευκοί οίνοι που ακολουθούνται από τοπωνύμιο
   75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
4. Ερυθρωποί οίνοι
   90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
5. Ερυθροί οίνοι ή η ονομασία συμπληρώνεται με την ένδειξη «Vendanges Tardives» («Όψιμος τρύγος»)
   66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
6. Η ονομασία συμπληρώνεται με την ένδειξη «Sélection de Grains Nobles» («Διαλογή ευγενών ρωγών»)
   48 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή είναι αυτή που εγκρίθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας κατά τη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής στις 3 Φεβρουαρίου 2000. Κατά την ημερομηνία έγκρισης από την αρμόδια εθνική επιτροπή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει την επικράτεια των δήμων που παρατίθενται κατωτέρω βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2019.

Οι χάρτες που αναπαριστούν τη γεωγραφική περιοχή μπορούν να αναζητηθούν στον δικτυακό τόπο του INAO.».

Για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Alsace» ή «Vin d'Alsace», είτε ακολουθείται από τοπωνύμιο είτε όχι, η συγκομιδή των σταφυλιών και η οινοποίηση, η παρασκευή και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων των διοικητικών διαμερισμάτων Haut-Rhin και Bas-Rhin:

— Διοικητικό διαμέρισμα 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.

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

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις

Οι αμπελώνες απολαμβάνουν τη βέλτιστη ηλιοφάνεια στη βόρεια θέση στην οποία βρίσκονται, η οποία προστατεύεται από τη θαλάσσια αύρα χάρη στην οροσειρά των Βοσγίων. Η τοποθεσία αυτή είναι ουσιαστικά το στοιχείο που προσδίδει μια κοινή γεύση στους οίνους.

Η ποικιλομορφία των τοποθεσιών των αμπελώνων, η ποικιλία των εδαφών και των υπεδαφών, καθώς και τα πολύ ιδιαίτερα μεσοκλίματα, οδήγησαν τους παραγωγούς στην Αλσατία να διατηρήσουν ένα ευρύ φάσμα αρωματικών κατά κύριο λόγο ποικιλιών αμπέλου, προτιμώντας να διατηρήσουν τη βιοποικιλότητα των αμπελώνων και να αποφύγουν κάθε απόπειρα απλούστευσης του μείγματος ποικιλιών.

Στην Αλσατία, αυτή η ποικιλομορφία των αμπελώνων προσφέρει τη βέλτιστη έκφραση του τοπικού οινοπεδίου, το οποίο εδραιώθηκε γύρω από την ισχυρή ταυτότητα της περιοχής της Αλσατίας.

Η επιλογή των ποικιλιών αμπέλου έχει κατευθύνει σε μεγάλο βαθμό την παραγωγή προς πολύ αρωματικούς οίνους. Η πολυμορφία των αμπελοτοπίων που παρουσιάζουν τελείως διαφορετικά γεω-εδαφολογικά χαρακτηριστικά έδωσε τη δυνατότητα στους παραγωγούς στην Αλσατία να προσδιορίσουν, για καθεμία από τις καλλιεργούμενες ποικιλίες, τις βέλτιστες συνθήκες ευδοκίμησής της. Η επιθυμία να επιτευχθεί αυτή η αντιστοίχιση πραγματώθηκε χάρη σε αυστηρά και επακριβώς οριοθετημένα αμπελοτεμάχια, με βάση ιστορικά κέντρα παραγωγής, συμπληρωματικές, δημοτικές και τοπικές ονομασίες και ένα αντίστοιχο σχέδιο ποικιλιών αμπέλου.

Χάρη στην προστασία που παρέχει η οροσειρά των Βοσγίων, η Αλσατία έχει ξηρό και σε μεγάλο βαθμό ηλιόλουστο ημιηπειρωτικό κλίμα που επιτρέπει τη βέλτιστη ανάπτυξη των αμπελώνων, η οποία διέπεται από αυστηρούς κανόνες σχετικά με την ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα. Η λοφώδης τοποθεσία και το κλίμα που χαρακτηρίζονται από περίοδο ωρίμασης κατά την οποία οι θερμές ημέρες εναλλάσσονται με δροσερές νύχτες, σε συνδυασμό με υψηλή πυκνότητα φύτευσης και ύψος φυλλώματος, διασφαλίζουν την καλή ωρίμαση των σταφυλιών (ισορροπία σακχάρων και τρυγική οξύτητα) και διατηρούν τη φρεσκάδα των οίνων, αναπτύσσοντας και συμπυκνώνοντας τα αρώματα και τη μακρά επίγευσή τους. Το μέσο υψόμετρο των αμπελώνων (μεταξύ 200 μ και 400 μ) αντιπροσωπεύει το βέλτιστο θερμικό εύρος και εξασφαλίζει ισορροπημένη φυσική τρυγική οξύτητα από ποιοτική άποψη. Όλες αυτές οι συνθήκες διαμορφώνουν τα χαρακτηριστικά των οίνων της Αλσατίας.

Οι άριστες κλιματικές συνθήκες της όψιμης εποχής που είναι συχνά ευνοϊκές για παραμονή στο πρέμνο για περαιτέρω ωρίμαση και για την ανάπτυξη ευγενούς σήψης επιτρέπουν την παραγωγή οίνων που προέρχονται από υπερώριμα σταφύλια. Αυτό το δυναμικό διατηρείται μέσω της χειρωνακτικής συγκομιδής, αυστηρότερων κανόνων σχετικά με την ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και της απαγόρευσης του εμπλουτισμού. Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης των 18 μηνών επιτρέπει τη βελτίωση των οίνων, με την πολυπλοκότητα και την αρωματική τους ισχύ να εμπλουτίζονται με την πάροδο του χρόνου.

Ο ποταμός Ρήνος, που βρίσκεται κοντά, λειτούργησε ως σημαντικός δίαυλος μεταφορών ήδη από τον Μεσαίωνα, συμβάλλοντας ανέκαθεν στην εξαγωγή των οίνων της περιοχής στις χώρες που βρίσκονται στις εκβολές του ποταμού και πέραν αυτών. Μέχρι σήμερα περισσότερο από το ένα τέταρτο της ποσότητας του οίνου παράγεται για αποστολή στο εξωτερικό και εξαγωγή.

Ο δρόμος του κρασιού της Αλσατίας αποτελεί το σημαντικότερο τουριστικό αξιοθέατο της περιοχής, το οποίο διατηρείται ζωντανό χάρη στους αμπελουργούς, μέσω της ανάπτυξης των απευθείας πωλήσεων και της ανάδειξης του μακροχρόνιου και πάντοτε ζωντανού δεσμού με την κουζίνα της Αλσατίας. Αποτελεί μείζον πλεονέκτημα για την οικονομία της Αλσατίας.

Κάνοντας λόγο το 1822 για «απολαυστικούς λευκούς οίνους που χαίρουν εκτίμησης», ο André Jullien τους περιγράφει ως «ξηρούς με πολύ έντονο μπουκέτο αρωμάτων». Στο παρελθόν μεταφέρονταν στο Mainz, όπου αναμειγνύονταν με οίνους από την περιοχή του Ρήνου που τους προσέδιδαν ένταση και εμπλούτιζαν το φάσμα των αρωμάτων τους. Το 1866 ο Jules Guyot δήλωσε για τους λευκούς οίνους της Αλσατίας ότι «προσφέρουν εξαιρετικά περιζήτητες ιδιότητες και συγκαταλέγονται στους καλύτερους λευκούς οίνους». Προτιμούσε επίσης τους λευκούς οίνους που παράγονται από την ποικιλία Riesling B, τους οποίους χαρακτήριζε «ξεχωριστούς χάρη στη λεπτή τους γεύση, την έντασή τους και τη μακροβιότητά τους».

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η ένδειξη της ονομασίας προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από μία από τις ακόλουθες συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες για οίνους που πληρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής που ορίζονται για καθεμία από αυτές τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες:

— «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»

Συσκευασία στην περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Σύμφωνα με τον νόμο της 5ης Ιουλίου 1972, οι οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Alsace» ή «Vin d'Alsace» πρέπει να εμφιαλώνονται στα διοικητικά διαμερίσματα Bas-Rhin και Haut-Rhin.

Οι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Alsace» ή «Vin d'Alsace» συσκευάζονται σε φιάλες «Vin du Rhin», σύμφωνα με το υπ' αριθμόν 55-55.673 διάταγμα της 20ής Μαΐου 1955, την κυβερνητική απόφαση της 13ης Μαΐου 1959 και το διάταγμα της 19ης Μαρτίου 1963. Δεν επιτρέπεται άλλος τύπος φιάλης.

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Alsace» ή «Vin d'Alsace», η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την παλαίωση των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων:

— Διοικητικό διαμέρισμα Haut Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

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

«Edelzwicker»

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η ένδειξη της ονομασίας προέλευσης —εκτός εάν ακολουθείται από συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία ή τοπωνύμιο — μπορεί να συμπληρώνεται με την κοινή ονομασία «Edelzwicker» μόνο για μη αφρώδεις λευκούς οίνους που πληρούν τις απαιτήσεις παραγωγής που προβλέπονται για την εν λόγω [κοινή] ονομασία.

Για τους οίνους που διατίθενται στην αγορά με την κοινή ονομασία «Edelzwicker», δεν επιτρέπεται να αναγράφονται μία ή περισσότερες κοινές ονομασίες στους περιέκτες, στις ετικέτες ή στα εμπορικά έγγραφα.

«Vendanges Tardives» και «Sélection de Grains Nobles»

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η ονομασία προέλευσης —είτε ακολουθείται από συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία ή τοπωνύμιο είτε όχι— μπορεί να συμπληρώνεται με τις ενδείξεις «Vendanges Tardives» («Όψιμος τρύγος») ή «Sélection de Grains Nobles» («Διαλογή ευγενών ρωγών») για τους λευκούς οίνους που πληρούν τις απαιτήσεις παραγωγής που προβλέπονται για τις εν λόγω ενδείξεις.

Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να συμπληρώνονται με ένδειξη του έτους συγκομιδής και από μία από τις ακόλουθες κοινές ονομασίες: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Ένδειξη τοπωνυμίου

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η ονομασία προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από τοπωνύμιο εάν οι οίνοι πληρούν τις απαιτήσεις παραγωγής για την ένδειξη του εν λόγω τοπωνυμίου.

Κοινές ονομασίες

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης —είτε ακολουθείται από συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία ή τοπωνύμιο είτε όχι— μπορεί να συμπληρώνεται από μία από τις ακόλουθες κοινές ονομασίες, υπό την προϋπόθεση ότι οι οίνοι παράγονται αποκλειστικά από ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να αναφέρονται με τη χρήση των εν λόγω ονομασιών και ότι πληρούν τις άλλες απαιτήσεις παραγωγής που καθορίζονται για καθεμία από τις ονομασίες αυτές:

Auxerrois

Chasselas ή Gutedel

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Blanc

Pinot ή Klevner

Pinot Gris

Riesling

Sylvaner

Pinot Noir (για την παραγωγή ερυθρών και ερυθρωπών οίνων)

Απαγορεύεται η χρήση δύο ή περισσότερων κοινών ονομασιών στην ίδια ετικέτα.

Ένδειξη της περιεκτικότητας σε σάκχαρα

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, όπως ορίζεται από το δίκαιο της ΕΕ, πρέπει να αναφέρεται σαφώς στην περίπτωση των λευκών οίνων για τους οποίους ζητείται η χρήση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Alsace» ή «Vin d'Alsace» σύμφωνα με τους όρους των παρουσών προδιαγραφών. Αυτό ισχύει όταν οι εν λόγω οίνοι παρουσιάζονται με την προαναφερθείσα ονομασία και διατίθενται στο κοινό, αποστέλλονται, διατίθενται προς πώληση ή πωλούνται, κάτι που δεν μπορεί να συμβεί εάν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα αναφέρεται σε οποιαδήποτε διαφήμιση και σε φυλλάδια, ετικέτες, τιμολόγια ή περιέκτες. Δεν ισχύει για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vendanges Tardives» («Όψιμος τρύγος») ή «Sélection de Grains Nobles» («Διαλογή ευγενών ρωγών»).

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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