C/2025/4116

24.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4116)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Alsace / Vin d’Alsace”

PDO-FR-A1101-AM03 – 29.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Alsace / Vin d’Alsace”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous- ja elintarvikeomavaraisuusministeriö, yritystoiminnan taloudellisesta tehokkuudesta ja ympäristötehokkuudesta vastaava pääosasto, viineistä ja muista juomista vastaava virasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tuote-eritelmään tehtävät muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa esitetyn määritelmän mukaisia vakiomuutoksia.

Suojatun alkuperänimityksen ”Alsace” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia. Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuotoista muutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Maantieteellinen alue*

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 1 kohtaan on lisätty kappale, jossa ilmoitetaan päivämäärä, jolloin INAO (Ranskan laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava kansallinen virasto) on hyväksynyt maantieteellisen alueen, ja jossa määritellään alueen rajauksen lähde (vuoden 2019 virallinen geokoodi) sellaisena kuin se esiintyy tuote-eritelmässä.

Tekstiin on tehty seuraavat muutokset: Tuote-eritelmän 1 kohtaan on lisätty kaksi ensimmäistä alakohtaa:

”Laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava kansallinen virasto on hyväksynyt maantieteellisen alueen 3. helmikuuta 2000 pidetyssä asianomaisen kansallisen komitean kokouksessa. Siitä päivästä alkaen, kun toimivaltainen kansallinen komitea hyväksyi tämän tuote-eritelmän, maantieteellinen alue muodostuu seuraavien kuntien alueesta vuoden 2019 virallisen geokoodin perusteella:

Maantieteellisen alueen kattavat kartat ovat saatavilla INAOn (Institut national de l’origine et de la qualité) verkkosivustolla.”

Viittaus vuoden 2019 viralliseen geokoodiin teki tarpeelliseksi päivittää kuntien luetteloa. Tekstiin on tehty seuraavat muutokset: Haut-Rhinin departementtia koskevan 1 kohdan a alakohdassa:

— sana ”Vignoble” on lisätty kunnan ”Kaysersberg” nimeen,

— kunnat ”Kientzheim” ja ”Sigolsheim” on poistettu.

— Lisäksi on tehty seuraava toimituksellinen muutos:

— 1 kohdan b alakohdassa ilmaisu ”seuraava” on korvattu ilmaisulla ”II jakson 2 kohdassa tarkoitettu”.

Nämä muutokset vaikuttavat yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue*

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 3 kohdan alakohtaa, joka koskee välittömässä läheisyydessä sijaitsevaa aluetta, on muutettu numerointivirheen korjaamiseksi.

Tekstiin on tehty seuraava muutos: 3 kohdan b alakohdassa ilmaisu ”IV jakson 1 kohdan b alakohdan” on korvattu ilmaisulla ”II jakson 2 kohdan”.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Viiniköynnöslajikkeet*

Tuote-eritelmän I luvun V jakson a kohdassa olevaan taulukkoon on tehty yleisnimeä ”Edelzwicker” koskeva toimituksellinen muutos, koska se sisältyi virheellisesti luokkaan ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace”, jonka yhteydessä voi olla täydentävä maantieteellinen nimitys tai paikannimi. Tämä nimi ei kuulu kyseiseen luokkaan.

Tekstiin on tehty seuraava muutos: a kohdassa olevasta taulukosta on poistettu ilmaisu ”jonka yhteydessä voi olla täydentävä maantieteellinen nimitys tai paikannimi” yleisnimen ”Edelzwicker” kohdalta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Viiniköynnösten istutussuunnitelma*

Tuote-eritelmän I luvun V jakson b kohdasta on poistettu määräaika, johon mennessä INAOn hyväksymät viiniköynnösten istutussuunnitelmat on toimitettava kunnallisviranomaisille.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Leikkaussäännöt*

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan b alakohdasta on poistettu silmujen määrää neliömetrillä koskeva sääntö, jolloin jäljellä on vain sääntö, joka koskee silmujen lukumäärää köynnöstä kohden.

Tämän ansiosta tuote-eritelmien tekstit ovat yhdenmukaisemmat ja valvontamenettelyt yksinkertaisempia.

Alkuperänimityksellä ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” suojatun ja paikannimellä tai maantieteellisellä nimityksellä täydennetyn viinin valmistuksessa sallittujen viiniköynnösten silmujen enimmäismäärää köynnöstä kohden on vähennetty 24:stä 22:een. Tällä muutoksella vahvistetaan etusijajärjestys verrattuna viiniköynnöksiin, joita voidaan käyttää alkuperänimityksellä ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” suojattujen viinien tuotannossa.

Alkuperänimityksellä ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” suojattujen ja paikannimellä tai maantieteellisellä nimityksellä sekä ilmaisulla ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains Nobles” täydennettyjen viinien tuotannossa sallittuja viiniköynnöksiä koskevaan kohtaan on lisätty maininta ”enintään 20 silmua köynnöstä kohden”.

Nämä muutokset vaikuttavat yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Sidontaa koskevat säännöt*

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan c alakohdassa on poistettu maininta kaaren tukilangan enimmäiskorkeudesta ja lehvistön korkeuden mittaustapaa on muutettu.

Näiden muutosten ansiosta voidaan tarkistaa, että lehvistön korkeus on vaatimusten mukainen kasvien kasvaessa. Tämä oli aiemmin mahdollista vain tukea koskevan vaatimuksen ansiosta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Viininvalmistamon kapasiteetti*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan f alakohdassa käymishuoneen kapasiteetin laskentakerroin on pienennetty 1,3:sta 1,2:een edellisen sadon määrästä.

Valmistetun viinin ja käymishuoneen kapasiteetin välisen suhteen ei tarvitse olla yhtä suuri.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Pakkaus*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 3 kohdan b alakohdasta on poistettu vaatimus, jonka mukaan toimijoiden on säilytettävä näytepulloja tietyn ajan. Tämä sääntö sisältyy hyväksyttyyn tarkastussuunnitelmaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. *Pullojen säilytys*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 4 kohdassa on täsmennetty pakattujen viinien varastointipaikan ominaisuuksia lisäämällä sanat ”suljettu ja peitetty”.

Lisätiedot auttavat toimijoita noudattamaan tätä sääntöä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Viiniköynnösten kasvatusmenetelmiä koskeva siirtymätoimenpide*

Tuote-eritelmän I luvun XI jakson 3 kohdan b alakohdassa

— silmujen määrää neliömetrillä koskeva sääntö on poistettu, jolloin jäljellä on vain sääntö, joka koskee silmujen lukumäärää köynnöstä kohden. Tämän ansiosta tuote-eritelmien tekstit ovat yhdenmukaisemmat ja valvontamenettelyt yksinkertaisempia.

— kaaren tukilankojen enimmäiskorkeutta koskeva vaatimus on poistettu, sillä tämä parametri on poistettu I luvun IV jakson 1 kohdan c alakohdassa annetuista sidontaa koskevista säännöistä.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. *Sokeripitoisuuden merkitseminen pakkausmerkintöihin*

Edellisessä tuote-eritelmässä sokeripitoisuuden mainitseminen pakkausmerkinnöissä oli vapaaehtoista. Tuote-eritelmän I luvun XII jakson 1 kohtaan on lisätty uusi alakohta, jolla tehdään pakolliseksi sokeripitoisuuden merkitseminen asetuksen (EU) 2019/33 mukaisesti.

Merkinnän ansiosta kuluttaja saa selkeämpää tietoa ostamansa tuotteen tyypistä.

Yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaan on lisätty pakkausmerkintöjä koskeva lisäsäännös.

12. *Toimitukselliset korjaukset*

Tuote-eritelmän I luvun VII jaksoa on muutettu seuraavasti:

— 1 kohdan d alakohtaan on lisätty sanan ”pakkaukset” jälkeen sanat ”kuljetusta varten”,

— 2 kohdan a alakohdassa olevassa taulukossa riville, joka sisältää sanat ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace”, on lisätty ilmaisu ”jonka yhteydessä voi olla yleisnimi ”Edelzwicker””.

Nämä toimitukselliset muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Alsace / Vin d’Alsace

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nämä viinit ovat hyvin raikkaita, sillä maussa hallitseva viinihappo yhdistyy rypäleiden täydelliseen kypsyyteen. Niissä on voimakkaita aromeja ja hyvä alkoholipitoisuus. Pitkässä jälkimaussa korostuu usein lievä hiilidioksidipitoisuus. Viinit jaotellaan kahteen tyyppiin: kuivat mineraaliset viinit ja notkeammat hedelmäiset viinit. Alkuperänimitystä voidaan täydentää yleisnimellä ”Edelzwicker”. Viinien väri vaihtelee yleensä vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Niiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 9,5 tilavuusprosenttia. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

2. *Valkoviinit, joihin on lisätty yleisnimi*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Näitä viinejä on kahta tyyppiä: – kuivat mineraaliset viinit, joissa on kireä ja kypsä hapokkuus ja joihin yleensä liitetään seuraavat yleisnimet: Chasselas tai Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot tai Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat ja Muscat Ottonel, – hedelmäiset, notkeammat viinit, joiden kuiva-ainepitoisuus on huomattava ja joihin yleensä liitetään seuraavat yleisnimet: Gewurztraminer ja Pinot Gris. Viinien väri vaihtelee yleensä vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Niillä on seuraavat analyyttiset erityisominaisuudet: – Chasselasin tai Gutedelin, Muscatin, Muscat Ottonelin ja Sylvanerin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 9,5 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia, – Auxerroisin, Pinot Blancin, Pinotin tai Klevnerin ja Rieslingin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia, – Gewurztraminerin ja Pinot Grisin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen enintään 14,5 tilavuusprosenttia.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

3. *Valkoviinit, joihin on lisätty täydentävä maantieteellinen nimitys*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nämä viinit jaotellaan kahteen edellä mainittuun viinityyppiin eli kuiviin mineraalisiin viineihin ja notkeampiin hedelmäisiin viineihin. Niissä luodaan parhaat mahdolliset edellytykset kullekin käytettävissä olevalle viiniköynnöslajikkeelle. Viinien väri vaihtelee yleensä vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Niiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia, paitsi jos täydentäviä maantieteellisiä nimityksiä täydennetään yleisnimellä "Gewurztraminer" tai "Pinot Gris", jolloin se on vähintään 12 tilavuusprosenttia. Kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen on enintään 13,5 tilavuusprosenttia, ja kun viiniin on lisätty yleisnimi "Gewurztraminer" tai "Pinot Gris", se on enintään 15 tilavuusprosenttia. Täydentävällä maantieteellisellä nimityksellä "Klevener de Heiligenstein" merkityn viinin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen enintään 14 tilavuusprosenttia.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

4. *Valkoviinit, joihin on lisätty paikannimi*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nämä viinit jaotellaan kahteen edellä mainittuun viinityyppiin eli kuiviin mineraalisiin viineihin ja notkeampiin hedelmäisiin viineihin. Niissä luodaan parhaat mahdolliset edellytykset kullekin käytettävissä olevalle viiniköynnöslajikkeelle. Viinien väri vaihtelee yleensä vihreään taittuvasta vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Jos alkuperänimitystä täydennetään paikannimellä, luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia, paitsi jos nimitystä täydennetään yleisnimellä ”Gewurztraminer” tai ”Pinot Gris”, jolloin se on vähintään 12 tilavuusprosenttia. Näiden samojen viinien kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen on enintään 13,5 tilavuusprosenttia, lukuun ottamatta yleisnimellä ”Gewurztraminer” tai ”Pinot Gris” merkittyjä viiniä, joissa se on enintään 15 tilavuusprosenttia.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

5. *Roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinien väri vaihtelee yleensä läpikuultavasta vaaleanpunaisesta punaiseen. Ne ovat hyvin raikkaita, sillä maussa hallitseva viinihappo yhdistyy rypäleiden täydelliseen kypsyyteen. Niissä on voimakkaita aromeja ja hyvä alkoholipitoisuus. Pitkässä jälkimaussa korostuu usein lievä hiilidioksidipitoisuus. Roseeviinit ovat raikkaita, hedelmäisiä ja kevyitä. Alkuperänimitystä voidaan täydentää yleisnimellä ”Pinot Noir”. Roseeviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia. Väkevöinnin jälkeen viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 13 tilavuusprosenttia.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

6. *Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit ovat sävyiltään syvän- ja voimakkaan punaisia. Ne ovat hyvin raikkaita, sillä maussa hallitseva viinihappo yhdistyy rypäleiden täydelliseen kypsyyteen. Niissä on voimakkaita aromeja ja hyvä alkoholipitoisuus. Pitkässä jälkimaussa korostuu usein lievä hiilidioksidipitoisuus. Pakkausvaiheessa punaviinien omenahappopitoisuus on enintään 0,4 grammaa litrassa. Viinit jaotellaan kahteen tyyppiin: kunnianhimoisiin, hienoihin ja elegantteihin punaviineihin sekä raikkaisiin, hedelmäisiin ja kevyisiin punaviineihin. Alkuperänimitystä voidaan täydentää yleisnimellä ”Pinot Noir”. Niiden luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia. Väkevöinnin jälkeen viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 14 tilavuusprosenttia. Alkuperänimityksen yhteydessä voidaan käyttää paikannimeä tai täydentävää maantieteellistä nimitystä: ”Côtes de Rouffach”, ”Ottrott”, ”Rodern”, ”Sainte Hippolyte”. Tällöin viinin luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia ja kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen enintään 14,5 tilavuusprosenttia.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

7. *Alkuperänimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”Vendanges Tardives”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on Gewurztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta 16 tilavuusprosenttia ja muiden lajikkeiden osalta 14,5 tilavuusprosenttia. Näiden valkoviinien väri on syvä ja voimakas ja tummimmillaan jopa meripihkankeltainen. Viineissä on usein erittäin eksoottisia kandeerattujen hedelmien aromeja ja raikas jälkimaku. Näiden viinien maku on huomattavan tiivistynyt ja aromit pitkäkestoisia.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

8. *Alkuperänimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”Sélection de Grains Nobles”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on Gewurztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta 18,2 tilavuusprosenttia ja muiden lajikkeiden osalta 16,4 tilavuusprosenttia. Näiden valkoviinien väri on syvä ja voimakas ja tummimmillaan jopa meripihkankeltainen. Ne ovat väkevämpiä ja voimakkaampia viinejä, joissa on usein kandeerattujen hedelmien aromeja. Näiden viinien maku on huomattavan tiivistynyt ja aromit pitkäkestoisia.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra)

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. *Kasvatustavat: istutustiheys*

Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Rivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä.

Viiniköynnösten välisen etäisyyden rivissä on oltava 0,75–1,50 metriä.

2. *Kasvatustavat: leikkaussäännöt*

Viljelymenetelmä

Viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että

— kuhunkin köynnökseen jää enintään 24 silmua, kun kyseessä on Alsace tai Vin d'Alsace,

— kuhunkin köynnökseen jää enintään 22 silmua, kun kyseessä on Alsace tai Vin d'Alsace, jonka yhteydessä on paikannimi tai täydentävä maantieteellinen nimitys,

— kuhunkin köynnökseen jää enintään 20 silmua, kun kyseessä on Alsace tai Vin d'Alsace, jonka yhteydessä voi olla täydentävä maantieteellinen nimitys tai paikannimi ja johon on lisätty ilmaisu "Vendanges Tardives" tai "Sélection de Grains Nobles".

3. *Korjuu*

Viljelymenetelmä

Viinit, joihin voidaan lisätä paikannimi ja jotka on valmistettu Pinot Gris G- ja Pinot Noir N -lajikkeista, ja viinit, joihin voidaan lisätä ilmaisu "Vendanges Tardives" ja "Sélection de Grains Nobles", on valmistettava käsin korjatuista rypäleistä.

4. *Luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden lisääminen*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Paikannimen tai täydentävän maantieteellisen nimityksen käyttöön oikeutettujen viinien luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta voidaan nostaa enintään 2 tilavuusprosenttia.

Jos viiniin saa lisätä ilmaisun "Vendanges Tardives" tai "Sélection de Grains Nobles", sitä ei saa väkevöidä.

5. *Jalostus ja valmistus*

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

— Puupalojen käyttö on kielletty.

— Roseeviinien valmistuksessa on kiellettyä käyttää viininvalmistukseen tarkoitettua hiiltä yksinään tai valmisteissa olevina sekoituksina.

6. *Viinin kypsytys*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Jos viiniin saa lisätä ilmaisun ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains Nobles”, sitä on kypsytettävä vähintään rypäleiden korjuuvuotta seuraavan toisen vuoden 1. kesäkuuta asti.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Valkoviinit
   96 hehtolitraa hehtaaria kohden
2. Valkoviinit, joihin on lisätty täydentävä maantieteellinen nimitys
   79 hehtolitraa hehtaaria kohden
3. Valkoviinit, joihin on lisätty paikannimi
   75 hehtolitraa hehtaaria kohden
4. Roseeviinit
   90 hehtolitraa hehtaaria kohden
5. Punaviinit tai alkuperänimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”Vendanges Tardives”
   66 hehtolitraa hehtaaria kohden
6. Alkuperänimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”Sélection de Grains Nobles”
   48 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava kansallinen virasto on hyväksynyt maantieteellisen alueen 3. helmikuuta 2000 pidetyssä asianomaisen kansallisen komitean kokouksessa. Tämän alueen sisälle kuuluvat kansallisen komitean hyväksymispäivänä jäljempänä lueteltujen kuntien alueet vuoden 2019 virallisen geokoodin mukaisesti.

Maantieteellisen alueen kattavat kartat ovat saatavilla INAOn (Institut national de l’origine et de la qualité) verkkosivustolla.

Suojatun alkuperänimityksen ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” rypäleet korjataan ja viiniytetään ja viinit valmistetaan ja kypsytetään seuraavien Haut-Rhinin ja Bas-Rhinin departementtien kuntien alueella riippumatta siitä, onko nimitystä täydennetty paikannimellä:

— Haut-Rhinin departementti: 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

— Bas-Rhinin departementti: 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. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Syy- ja seuraussuhteet

Viinitarhat nauttivat optimaalisesta auringonpaisteesta pohjoisessa sijainnissaan, jossa Vogeesien vuoristo suojaa niitä merellisiltä vaikutuksilta. Juuri tämä sijainti antaa viineille yhtenäisen maun.

Viinitarhojen sijaintien moninaisuuden, maaperän ja pohjamaan vaihtelevuuden sekä hyvin erityisten paikallisilmastojen ansiosta Alsacen tuottajat säilyttivät laajan valikoiman enimmäkseen aromaattisia rypälelajikkeita. He ovat panneet viiniköynnösten biologisen monimuotoisuuden säilyttämisen etusijalle ja vastustaneet houkutusta yksinkertaistaa lajikeyhdistelmää.

Tämä viiniköynnösten monimuotoisuus mahdollistaa sen, että alueen identiteettiin vahvasti ankkuroituneen tuotteen kasvupaikan ominaisuudet tulevat Alsace-viineissä esiin parhaalla mahdollisella tavalla.

Viiniköynnöslajikkeiden valinta on suurelta osin ohjannut tuotantoa hyvin aromaattisiin viineihin. Viininviljelyalueiden erittäin vaihtelevien kallio- ja maaperäolosuhteiden ansiosta Alsacen tuottajat ovat pystyneet luomaan kullekin käytettävissä olevalle viinirypälelajikkeelle parhaat mahdolliset edellytykset. Tässä on onnistuttu tarkasti rajattujen lohkojen ansiosta, jotka perustuvat historiallisiin tuotantoalueisiin, täydentäviin, kunnallisiin ja paikallisiin nimiin sekä niitä vastaaviin viiniköynnöslajikesuunnitelmiin.

Vogeesien vuoriston tarjoaman suojan ansiosta Alsacessa on kuiva ja suurelta osin aurinkoinen puolimannermainen ilmasto, joka mahdollistaa viiniköynnösten optimaalisen kehityksen, jota säännellään rypäleiden vähimmäissokeripitoisuutta koskevilla tiukoilla säännöillä. Sijainti ja ilmasto rinteellä, jolle on ominaista kuumien päivien ja viileiden öiden vuorottelu kypsymisaikana, sekä suuri istutustiheys ja lehvistön korkeus takaavat, että rypäleet kypsyvät hyvin (sokerien ja viinihapon tasapaino), pitävät viinit raikkaina sekä kehittävät ja tiivistävät niiden aromeja ja niiden pitkää jälkimakua. Viinitarhojen keskimääräinen sijaintikorkeus (200–400 m) edustaa optimaalista lämpötila-aluetta ja takaa tasapainoisen luonnollisen hapokkuuden laadullisesta näkökulmasta. Nämä edellytykset saavat aikaan Alsace-viinien ominaisuudet.

Kasvukauden loppupuolen erinomaiset ilmasto-olosuhteet ovat usein suotuisat rypäleiden ylikypsymiselle ja jalohomeen kehittymiselle. Ylikypsyneistä rypäleistä voidaan sitten valmistaa viiniä. Tämä potentiaali säilytetään korjaamalla sato käsin, noudattamalla tavanomaista tiukempia vähimmäissokeripitoisuutta koskevia sääntöjä ja kieltämällä väkevöinti. Viinien 18 kuukauden vähimmäiskypsytysaika mahdollistaa viinien kehittymisen ja lisää niiden monivivahteisuutta ja voimakasta aromaattisuutta.

Lähistöllä sijaitseva Rein-joki on toiminut tärkeänä liikenneyhteytenä jo keskiajalta lähtien, ja sen avulla on voitu viedä viinejä joen suulla sijaitseviin maihin ja myös kauemmaksi. Vielä nykyäänkin yli neljännes viinistä tuotetaan vientiin ja lähetettäväksi ulkomaille.

Alsacen viinitie on alueen tärkein matkailukohde, jonka elinvoimaa viininviljelijät pitävät yllä kehittämällä suoramyyntiä ja edistämällä pitkäaikaista ja edelleen kukoistavaa Alsacen ruoka- ja viinikulttuuria. Se on merkittävä voimavara Alsacen taloudelle.

André Jullien kuvaili viinejä vuonna 1822 arvostetuiksi väkeviksi valkoviineiksi ja maultaan kuiviksi ja voimakkaan aromaattisiksi. Aiemmin Alsacen viinejä kuljetettiin Mainziin, jossa niitä sekoitettiin Reinin alueelta peräisin oleviin viineihin, joiden väkevyyttä haluttiin lisätä ja joihin haluttiin enemmän aromeja. Vuonna 1866 Jules Guyot totesi Alsacen valkoviineistä, että ne tarjoavat erittäin haluttuja ominaisuuksia ja sijoittuvat valkoviinien parhaimmistoon. Hänen mielestään parhaimpien viinien joukossa olivat myös Riesling B -lajikkeesta valmistetut valkoviinit, joiden makua, väkevyyttä ja pitkäikäisyyttä hän kuvaili erinomaiseksi.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Täydentävät maantieteelliset nimitykset

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Alkuperänimitystä voidaan täydentää jollakin seuraavista täydentävistä maantieteellisistä nimityksistä silloin, kun viinit täyttävät kullekin nimitykselle vahvistetut tuotantoedellytykset:

— ”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”

Pakkaaminen maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” varustetut viinit on 5. heinäkuuta 1972 annetun lain mukaisesti pullotettava Bas-Rhinin ja Haut-Rhinin departementeissa.

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” varustetut viinit pullotetaan Vin du Rhin -pulloihin 20. toukokuuta 1955 annetun asetuksen nro 55-55.673, 13. toukokuuta 1959 annetun määräyksen ja 19. maaliskuuta 1963 annetun asetuksen mukaisesti. Muunlainen pullo ei ole sallittu.

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” tuotantoalueen välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu viinien valmistusta, jalostusta ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavista kunnista:

— Haut-Rhinin departementti: Gundolsheim ja Ostheim

— Bas-Rhinin departementti: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach ja Strasbourg.

Yleisnimi ”Edelzwicker”

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Alkuperänimitystä, jonka yhteydessä ei ole täydentävää maantieteellistä nimitystä tai paikannimeä, voidaan täydentää yleisnimellä ”Edelzwicker”, jos kyseessä on hiilihapoton valkoviini, joka täyttää kyseiselle yleisnimelle vahvistetut tuotantovaatimukset.

Edelzwicker-yleisnimellä markkinoitujen viinien pakkauksissa, etiketeissä tai kaupallisissa asiakirjoissa ei saa olla useampaa yleisnimeä.

Merkinnät ”Vendanges Tardives” ja ”Sélection de Grains Nobles”

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Riippumatta siitä, onko alkuperänimityksen yhteydessä täydentävä maantieteellinen nimitys tai paikannimi vai ei, alkuperänimitystä voidaan täydentää ilmaisulla ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains Nobles” valkoviineissä, jotka täyttävät näille merkinnöille asetetut tuotantovaatimukset.

Näitä ilmaisuja on täydennettävä vuosikertaa koskevalla maininnalla ja jollakin seuraavista yleisnimistä: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Paikannimi

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Alkuperänimityksen yhteydessä voidaan käyttää paikannimeä, jos viinit täyttävät kyseistä paikannimeä koskevat tuotantovaatimukset.

Yleisnimet

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Riippumatta siitä, onko suojatun alkuperänimityksen yhteydessä täydentävä maantieteellinen nimitys tai paikannimi vai ei, alkuperänimitystä voidaan täydentää jollakin seuraavista yleisnimistä sillä edellytyksellä, että viinit on valmistettu yksinomaan rypälelajikkeista, joihin asianomaisella lajikenimellä voidaan viitata, ja että ne täyttävät muut kullekin nimitykselle vahvistetut tuotantovaatimukset:

Auxerrois

Chasselas tai Gutedel

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Blanc

Pinot tai Klevner

Pinot Gris

Riesling

Sylvaner

Pinot Noir (puna- ja roseeviinit)

Samassa etiketissä ei saa mainita kahta tai useampaa yleisnimeä.

Sokeripitoisuuden merkitseminen

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus

Sokeripitoisuus, sellaisena kuin se on määritelty EU:n lainsäädännössä, on ilmoitettava selvästi valkoviineissä, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Alsace” tai ”Vin d’Alsace” tämän tuote-eritelmän ehtojen mukaisesti. Kyseisellä nimityksellä varustettuja viinejä ei saa tarjota yleisölle, lähettää, saattaa markkinoille eikä myydä, ellei sokeripitoisuutta ole ilmoitettu ilmoituksissa, esitteissä, etiketeissä, laskuissa ja pakkauksissa. Tämä ei koske valkoviinejä, joissa on ilmaisu ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains Nobles”.

Linkki tuote-eritelmään

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