C/2025/4116

24.7.2025.

Objava obavijesti o odobrenoj standardnoj izmjeni specifikacije proizvoda oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4116)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Alsace/Vin d' Alsace"

PDO-FR-A1101-AM03 – 29.4.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Alsace/Vin d' Alsace"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti – Glavna uprava za gospodarsku i okolišnu učinkovitost poduzeća, Ured za vina i druga pića

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda standardne su izmjene u skladu s definicijom iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Alsace" ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije jer ne podrazumijeva:

(a) izmjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

(b) rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište. Stoga francuska tijela smatraju da se zahtjev odnosi na standardnu izmjenu.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Zemljopisno područje*

U poglavlju I. odjeljku IV. točki 1. specifikacije proizvoda dodaje se odlomak u kojem se upućuje na datum kad je INAO (Nacionalni institut za izvornost i kvalitetu) odobrio zemljopisno područje i navodi dokument na kojem se temelji razgraničenje područja (službeni zemljopisni šifrarnik iz 2019.) kako je naveden u specifikaciji proizvoda.

Mijenja se sljedeće: u točki 1. dodaju se sljedeća dva uvodna odlomka:

„Zemljopisno područje odgovara onome koje je odobrio Nacionalni institut za izvornost i kvalitetu na sjednici nadležnog nacionalnog odbora održanoj 3. veljače 2000. Na datum kad je nadležni nacionalni odbor odobrio ovu specifikaciju to se područje sastojalo od sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2019.

Karte zemljopisnog područja dostupne su na internetskim stranicama INAO-a."

Zbog upućivanja na službeni zemljopisni šifrarnik iz 2019. bilo je potrebno ažurirati popis općina. Mijenja se sljedeće: u točki 1. podtočki (a) u odlomku koji se odnosi na departman Haut-Rhin:

— nazivu općine „Kaysersberg" dodaje se riječ „Vignoble" i

— brišu se općine „Kientzheim" i „Sigolsheim".

— Unesena je i dodatna urednička izmjena:

— U točki 1. podtočki (b) riječ „nakon" zamjenjuje se riječju „kako je navedeno u odjeljku II. točki 2.".

Te izmjene utječu na jedinstveni dokument.

2. *Područje u neposrednoj blizini*

U poglavlju I. odjeljku IV. točki 3. specifikacije proizvoda mijenja se odlomak o području u neposrednoj blizini kako bi se ispravila pogreška u numeriranju.

Mijenja se sljedeće: — u točki 3. podtočki (b) upućivanje na odjeljak IV. točku 1. podtočku (b) zamjenjuje se upućivanjem na odjeljak II. točku 2.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Sorte vinove loze*

U poglavlju I. odjeljku V. točki (a) specifikacije proizvoda u tablicu se unosi urednička izmjena koja se odnosi na uobičajeni naziv „Edelzwicker" jer je on uključen u kategoriju „Alsace" ili „Vin d'Alsace", bez obzira na to je li nakon toga naveden dodatni zemljopisni naziv ili naziv mjesta. Taj naziv ne pripada toj kategoriji.

Mijenja se sljedeće: u tablici pod točkom (a) riječi „bez obzira na to je li nakon toga naveden dodatni zemljopisni naziv ili naziv mjesta" brišu se za uobičajeni naziv „Edelzwicker".

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Plan sadnje vinove loze*

U poglavlju I. odjeljku V. točki (b) specifikacije proizvoda briše se rok u kojem se planovi sadnje vinove loze koje je odobrio INAO moraju podnijeti općinskim tijelima.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Pravila o rezidbi*

U poglavlju I. odjeljku VI. točki 1. podtočki (b) specifikacije proizvoda briše se pravilo o broju pupova po četvornom metru i ostavlja se samo pravilo o broju pupova po trsu.

Time se omogućuje usklađivanje teksta u svim specifikacijama i pojednostavnjenje metoda provjere.

Za vinovu lozu koja je odobrena za proizvodnju proizvoda s oznakom izvornosti „Alsace” ili „Vin d'Alsace” nakon koje je naveden naziv mjesta ili dodatni zemljopisni naziv najveći broj pupova po trsu smanjuje se s 24 na 22. Tim se smanjenjem utvrđuje kategorizacija vinove loze koja je odobrena za proizvodnju proizvoda s oznakom izvornosti „Alsace” ili „Vin d'Alsace”.

Za vinovu lozu koja je odobrena za proizvodnju proizvoda s oznakom izvornosti „Alsace” ili „Vin d'Alsace” nakon koje je naveden naziv mjesta ili dodatni zemljopisni naziv dopunjen izrazom „Vendanges Tardives” ili „Sélection de Grains Nobles” dodaju se riječi „najviše 20 pupova po trsu”.

Te izmjene utječu na jedinstveni dokument.

6. *Pravila o pričvršćivanju za žicu*

U poglavlju I. odjeljku VI. točki 1. podtočki (c) specifikacije proizvoda briše se najveća visina nosive žice luka i mijenja način provjere visine lišća.

Tim se izmjenama omogućuje provjera usklađenosti visine lišća za vrijeme rasta biljaka. To je prije bilo moguće samo na temelju zahtjeva koji se odnosi na potporu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Kapacitet vinskog podruma*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 1. podtočki (f) specifikacije proizvoda koeficijent za izračun kapaciteta vinskog podruma smanjuje se na količinu prethodne berbe pomnoženu s 1,2 (prethodno se množila s 1,3).

Omjer između količine proizvedenog vina i kapaciteta vinskog podruma ne mora biti toliko visok.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. *Ambalaža*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 3. podtočki (b) specifikacije proizvoda uklanja se zahtjev da gospodarski subjekti moraju određeno vrijeme čuvati boce uzorka. To je pravilo obuhvaćeno odobrenim planom inspekcijskih pregleda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. *Skladištenje boca*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 4. specifikacije proizvoda dodaju se riječi „zatvoreno i prekriveno” kao dodatna pojedinost o svojstvima mjesta u kojem se skladište pakirana vina.

Ta dodatna pojedinost pomaže gospodarskim subjektima da se pridržavaju tog pravila.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

10. *Prijelazna mjera koja se odnosi na metode uzgoja vinove loze*

U poglavlju I. odjeljku XI. točki 3. podtočki (b) specifikacije proizvoda:

— briše se pravilo o broju pupova po četvornom metru i ostavlja se samo pravilo o broju pupova po trsu. Time se omogućuje usklađivanje teksta u svim specifikacijama i pojednostavnjuju metode provjere,

— zahtjev koji se odnosi na najveću visinu nosive žice luka briše se jer je taj parametar uklonjen iz pravila o pričvršćivanju za žicu u poglavlju I. odjeljku IV. točki 1. podtočki (c).

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

11. *Navođenje sadržaja šećera na etiketi*

U prethodnoj specifikaciji navođenje sadržaja šećera na etiketi bilo je neobvezno. U poglavlju I. odjeljku XII. točki 1. specifikacije proizvoda dodaje se odlomak kojim se uvodi obveza navođenja sadržaja šećera kako je utvrđeno u Uredbi (EU) 2019/33.

Te se informacije navode kako bi potrošači lakše razumjeli kakav proizvod kupuju.

Dodatna odredba o označivanju dodaje se u točku 9. jedinstvenog dokumenta.

12. *Ažuriranje teksta*

Poglavlje I. odjeljak VII. specifikacije proizvoda mijenja se kako slijedi:

— u točki 1. podtočki (d) nakon riječi „spremnici" dodaju se riječi „za prijevoz" te

— u tablici pod točkom 2. podtočkom (a) redak koji sadržava riječi „Alsace" ili „Vin d'Alsace" dopunjuje se riječima „bez obzira na to je li nakon toga naveden uobičajeni naziv ‚Edelzwicker'".

Te uredničke izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Alsace/Vin d' Alsace

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijela vina*

KRATAK OPIS

Vina se odlikuju intenzivnom svježinom koja proizlazi iz dominantne prirodno vinske kiseline u kombinaciji s potpuno dozrelim grožđem. Imaju intenzivne arome i dobar volumen, naglašen dugotrajnim završnim okusom koji je često istaknut blagom zasićenošću ugljikovim dioksidom. Vina se javljaju u dvije vrste, a to su suha mineralna vina i podatnija voćna vina. Naziv oznake može se dopuniti uobičajenim nazivom „Edelzwicker". Boja vina obično varira od blijedožute sa zelenim nijansama do zlatnožute. Njihova najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 9,5 %. Najveća ukupna volumna alkoholna jakost vina nakon pojačavanja iznosi 12,5 %.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s vrijednostima utvrđenima propisima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

2. *Bijela vina dopunjena uobičajenim nazivom*

KRATAK OPIS

Ta se vina javljaju u dvije vrste, a to su suha mineralna vina s čvrstom, zrelom kiselošću koja se obično povezuju s uobičajenim nazivima Chasselas ili Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot ili Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat i Muscat Ottonel odnosno voćna podatnija vina sa znatnim udjelom suhog ekstrakta koja se obično povezuju s uobičajenim nazivima Gewurztraminer i Pinot Gris. Boja vina obično varira od blijedožute sa zelenim nijansama do zlatnožute. Imaju sljedeća posebna analitička svojstva: za Chasselas ili Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel i Sylvaner najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 9,5 %, a najveća ukupna volumna alkoholna jakost nakon pojačavanja iznosi 12,5 %; za Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot ili Klevner i Riesling najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 10 %, a najveća ukupna volumna alkoholna jakost nakon pojačavanja iznosi 13 %; za Gewurztraminer i Pinot Gris najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 11,5 %, a najveća ukupna volumna alkoholna jakost nakon pojačavanja iznosi 14,5 %.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s vrijednostima utvrđenima propisima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

3. *Bijela vina dopunjena dodatnim zemljopisnim nazivom*

KRATAK OPIS

Ta vina pripadaju dvjema navedenim vrstama: suhim mineralnim vinima i podatnijim voćnim vinima. Objedinjuju optimalne uvjete za izražavanje svake od sorti vinove loze od kojih su proizvedena. Boja vina obično varira od blijedožute sa zelenim nijansama do zlatnožute. Njihova najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 10,5 % odnosno 12 % ako su dodatni zemljopisni nazivi dopunjeni uobičajenim nazivima „Gewurztraminer” i „Pinot Gris”. Njihova najveća ukupna volumna alkoholna jakost nakon pojačavanja iznosi 13,5 % odnosno 15 % samo za uobičajene nazive „Gewurztraminer” i „Pinot Gris”. Za dodatni zemljopisni naziv „Klevener de Heiligenstein” najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 11 %, a najveća ukupna volumna alkoholna jakost nakon pojačavanja iznosi 14 %.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s vrijednostima utvrđenima propisima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

4. *Bijela vina dopunjena nazivom mjesta*

KRATAK OPIS

Ta vina pripadaju dvjema navedenim vrstama: suhim mineralnim vinima i podatnijim voćnim vinima. Objedinjuju optimalne uvjete za izražavanje svake od sorti vinove loze od kojih su proizvedena. Boja vina obično varira od blijedožute sa zelenim nijansama do zlatnožute. Ako je nakon naziva oznake naveden naziv mjesta, najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 10,5 % odnosno 12 % ako je naziv mjesta dopunjen uobičajenim nazivima „Gewurztraminer" i „Pinot Gris". Za ta vina najveća ukupna volumna alkoholna jakost nakon pojačavanja iznosi 13,5 % odnosno 15 % za uobičajene nazive „Gewurztraminer" i „Pinot Gris".

Ostali analitički kriteriji u skladu su s vrijednostima utvrđenima propisima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

5. *Ružičasta vina*

KRATAK OPIS

Ružičasta vina obično su prozirne ružičaste do crvene boje različitog intenziteta. Odlikuju se intenzivnom svježinom koja proizlazi iz dominantne prirodne vinske kiseline u kombinaciji s potpuno dozrelim grožđem. Imaju intenzivne arome i dobar volumen, naglašen dugotrajnim završnim okusom koji je često istaknut blagom zasićenošću ugljikovim dioksidom. Ružičasta su vina svježa, voćna i lagana. Naziv oznake može se dopuniti uobičajenim nazivom „Pinot Noir". Njihova najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 10 %. Najveća ukupna volumna alkoholna jakost vina nakon pojačavanja iznosi 13 %.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s vrijednostima utvrđenima propisima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

6. *Crna vina*

KRATAK OPIS

Crna vina mogu imati različite tonove tamne i intenzivne crvene boje. Odlikuju se intenzivnom svježinom koja proizlazi iz dominantne prirodne vinske kiseline u kombinaciji s potpuno dozrelim grožđem. Imaju intenzivne arome i dobar volumen, naglašen dugotrajnim završnim okusom koji je često istaknut blagom zasićenošću ugljikovim dioksidom. U fazi pakiranja sadržaj jabučne kiseline u crnim vinima iznosi najviše 0,4 grama po litri. Vina se javljaju u dvije vrste, a to su ambiciozna, fina i elegantna crna vina te svježa, voćna i lagana crna vina. Naziv oznake može se dopuniti uobičajenim nazivom „Pinot Noir". Njihova najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 11 %. Najveća ukupna volumna alkoholna jakost vina nakon pojačavanja iznosi 14 %. Nakon naziva oznake izvornosti može se navesti naziv mjesta ili dodatni zemljopisni naziv: „Côtes de Rouffach", „Ottrott", „Rodern", „Sainte Hippolyte". U tom slučaju najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 11,5 %, a najveća ukupna volumna alkoholna jakost nakon pojačavanja iznosi 14,5 %.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s vrijednostima utvrđenima propisima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

7. *Oznaka dopunjena izrazom „Vendanges Tardives"*

KRATAK OPIS

Prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 16 % za Gewürztraminer Rs i Pinot Gris G te 14,5 % za ostale sorte. Ta bijela vina tamne su i intenzivne boje koja može sezati sve do jantarnožute. Često imaju vrlo egzotične arome kandiranog voća sa svježim završnim notama. Koncentracija im je izvrsna, a aroma vrlo postojana.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s vrijednostima utvrđenima propisima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

8. *Oznaka dopunjena izrazom „Sélection de grains nobles"*

KRATAK OPIS

Prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 18,2 % za Gewürztraminer Rs i Pinot Gris G te 16,4 % za ostale sorte. Ta bijela vina tamne su i intenzivne boje koja može sezati sve do jantarnožute. Riječ je o koncentriranijim i jakim vinima, često s aromama kandiranog voća. Koncentracija im je izvrsna, a aroma vrlo postojana.

Ostali analitički kriteriji u skladu su s vrijednostima utvrđenima propisima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. *Sustavi uzgoja: gustoća sadnje*

Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru. Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara.

Razmak između trsova vinove loze u redu iznosi najmanje 0,75 metara, a najviše 1,50 metara.

2. *Sustavi uzgoja: pravila o rezidbi*

Postupak uzgoja

Vinova loza obrezuje se u obliku jednostruki Guyot ili dvostruki Guyot:

— s najviše 24 pupa po trsu za „Alsace” ili „Vin d'Alsace”,

— s najviše 22 pupa po trsu za „Alsace” ili „Vin d'Alsace” nakon čega je naveden naziv mjesta ili dodatni zemljopisni naziv,

— s najviše 20 pupova po trsu za „Alsace” ili „Vin d'Alsace”, bez obzira na to je li nakon toga naveden dodatni zemljopisni naziv ili naziv mjesta dopunjen izrazom „Vendanges Tardives” ili „Sélection de Grains Nobles”.

3. *Berba*

Postupak uzgoja

Vina proizvedena od sorti Pinot Gris G i Pinot Noir N koja mogu nositi naziv mjesta te vina koja mogu nositi izraze „Vendanges Tardives” i „Sélection de Grains Nobles” moraju se proizvoditi od ručno ubranog grožđa.

4. *Povećanje najmanje prirodne volumne alkoholne jakosti*

Poseban enološki postupak

Za vina koja mogu nositi naziv mjesta ili dodatni zemljopisni naziv najmanja prirodna volumna alkoholna jakost može se povećati za najviše 2 % vol.

Vina koja mogu nositi izraz „Vendanges Tardives” ili „Sélection de Grains Nobles” ne smiju se pojačavati.

5. *Proizvodnja vina*

Ograničenja u pogledu proizvodnje

— Zabranjena je upotreba komadića drva.

— Za proizvodnju ružičastih vina zabranjena je upotreba enološkog ugljena, čistog ili umiješanog u pripravke.

6. *Dozrijevanje*

Posebni enološki postupak

Vina koja mogu nositi izraz „Vendanges Tardives” ili „Sélection de Grains Nobles” moraju dozrijevati najmanje do 1. lipnja druge godine nakon godine berbe.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bijela vina
   96 hektolitara po hektaru

2. Bijela vina dopunjena dodatnim zemljopisnim nazivom
   79 hektolitara po hektaru

3. Bijela vina dopunjena nazivom mjesta
   75 hektolitara po hektaru

4. Ružičasta vina
   90 hektolitara po hektaru

5. Crna vina ili oznaka dopunjena izrazom „Vendanges Tardives”
   66 hektolitara po hektaru

6. Oznaka dopunjena izrazom „Sélection de Grains Nobles”
   48 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje odgovara onome koje je odobrio Nacionalni institut za izvornost i kvalitetu na sjednici nadležnog nacionalnog odbora održanoj 3. veljače 2000. Na datum kad je nadležni nacionalni odbor izdao odobrenje to se područje sastojalo od općina navedenih u nastavku na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2019.

Karte zemljopisnog područja dostupne su na internetskim stranicama INAO-a.”

Za zaštićenu oznaku izvornosti „Alsace” ili „Vin d'Alsace”, bez obzira na to je li nakon nje naveden naziv mjesta, grožđe se bere i vina se proizvode, razvijaju i dozrijevaju na području sljedećih općina u departmanima Haut-Rhin i Bas-Rhin:

— u departmanu 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 odnosno

— u departmanu 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. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Uzročna povezanost

Vinogradi na sjeveru optimalno su osunčani i zaštićeni od utjecaja mora planinskim masivom Vogezi. Ta lokacija je najzaslužnija za zajednički okus tih vina.

Zbog raznolikosti lokacija vinograda, kao i tala i podtala, te vrlo specifičnih mezoklima proizvođači u Alsaceu očuvali su velik broj uglavnom aromatičnih sorti grožđa, pri čemu su zadržali bioraznolikost vinove loze i oduprli se svim iskušenjima da pojednostavne kombinaciju sorti.

Ta raznolikost vinove loze u Alsaceu najbolji je izraz lokalnog teroara koji se temelji na snažnom identitetu „Alsacea”.

Odabir sorti vinove loze uvelike je usmjerio proizvodnju prema vrlo aromatičnim vinima. Raznovrsnost položaja vinograda i njihovi iznimno različiti geopedološki uvjeti omogućili su proizvođačima u Alsaceu da pronađu optimalne uvjete za svaku sortu vinove loze koja se ondje uzgaja. To su postigli strogim i preciznim razgraničenjem čestica koje se temelji na povijesnim središtima proizvodnje, dodatnim, općinskim i lokalnim nazivima te odgovarajućim planom sorti vinove loze.

Alsace zbog zaštite koju mu pružaju Vogezi ima suhu i uglavnom sunčanu polukontinentalnu klimu koja omogućuje optimalan razvoj vinove loze, koji je uređen strogim pravilima o najmanjem udjelu šećera u grožđu. Položaj na brežuljcima i klima u kojoj se vrući dani izmjenjuju s hladnim noćima u razdoblju dozrijevanja, zajedno s visokom gustoćom sadnje i visinom lišća, osiguravaju dobru zrelost grožđa (ravnotežu šećera i vinske kiselosti), čuvaju svježinu vina te razvijaju i koncentriraju njihove arome i dugotrajan završni okus. Vinogradi se nalaze na prosječnoj nadmorskoj visini od 200 m do 400 m, koja ima optimalan toplinski raspon, čime se osigurava uravnotežena prirodna kiselost iz kvalitativne perspektive. Svojstva vina Alsace nastaju uslijed svih tih uvjeta.

Izvrsni kasnojesenski klimatski uvjeti često pogoduju koncentraciji na trsu i razvoju plemenite plijesni. Zbog toga je moguće proizvesti vina od grožđa koje se ubire prezrelo. Taj se potencijal čuva ručnom berbom, strožim pravilima o najmanjem sadržaju šećera i zabranom pojačavanja. Najmanje razdoblje dozrijevanja od 18 mjeseci omogućuje da se vina poboljšaju i da se njihova složenost i intenzitet aroma s vremenom obogate.

Rijeka Rajna, koja se nalazi u blizini, već je u srednjem vijeku služila kao važna prometna veza kojom su se vina iz regije kontinuirano izvozila u zemlje na njezinu ušću i dalje. I danas je više od četvrtine proizvedenog vina namijenjeno otpremi u inozemstvo i izvozu.

Vinogradarska ruta Alsacea najveća je turistička atrakcija u regiji, koju vinogradari održavaju razvojem izravne prodaje i promicanjem dugotrajnog i još uvijek dinamičnog uparivanja vina s kuhinjom Alsacea. Riječ je o velikoj vrijednosti za gospodarstvo Alsacea.

André Jullien 1822. je opisao vina iz ove regije kao „cijenjena jaka bijela vina" i „suha vina s vrlo izraženim bukeom aroma". U prošlosti bi se prevozila u Mainz, gdje bi se miješala s vinima iz Rajnske regije, koja su se na taj način pojačavala i obogaćivale su se njihove arome. Jules Guyot je 1866. o bijelim vinima iz Alsacea rekao da „imaju vrlo tražena svojstva i nalaze se na vrhu ljestvice bijelih vina". On je preferirao bijela vina proizvedena od sorte Riesling B, koja je nazvao vinima „izvanredna profinjenog okusa, jačine i dugotrajnosti".

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Dodatni zemljopisni nazivi

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta

Nakon naziva oznake izvornosti može se navesti jedan od dopunskih zemljopisnih naziva u nastavku ako vina ispunjavaju uvjete proizvodnje utvrđene za svaki od tih naziva:

— „Bergheim"

— „Blienschwiller"

— „Coteaux du Haut-Koenigsbourg"

— „Côtes de Barr"

— „Côte de Rouffach"

— „Klevener de Heiligenstein"

— „Ottrott"

— „Rodern"

— „Saint-Hippolite"

— „Scherwiller"

— „Vallée Noble"

— „Val Saint Grégoire"

— „Wolxheim"

Pakiranje na zemljopisnom području

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Pakiranje na ograničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta

U skladu sa Zakonom od 5. srpnja 1972. vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Alsace" ili „Vin d'Alsace" moraju se puniti u boce u departmanima Bas-Rhin i Haut-Rhin.

Vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Alsace” ili „Vin d'Alsace” pakiraju se u boce „Vin du Rhin” u skladu s Odlukom br. 55-55.673 od 20. svibnja 1955., Odlukom od 13. svibnja 1959. i Odlukom od 19. ožujka 1963. Druge vrste boca nisu dopuštene.

Područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta

Za zaštićenu oznaku izvornosti „Alsace” ili „Vin d'Alsace” područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje, prerade i dozrijevanja vina, obuhvaća područja sljedećih općina:

— u departmanu Haut-Rhin: Gundolsheim i Ostheim odnosno

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

„Edelzwicker”

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta

Naziv oznake izvornosti, osim ako je nakon njega naveden dodatni zemljopisni naziv ili naziv mjesta, može se dopuniti uobičajenim nazivom „Edelzwicker” samo za mirna bijela vina koja ispunjavaju zahtjeve proizvodnje utvrđene za taj [uobičajeni] naziv.

Za vina koja se stavljaju na tržište pod uobičajenim nazivom „Edelzwicker” na spremnicima, etiketama ili komercijalnim dokumentima nije dopušteno navesti jedan ili više uobičajenih naziva.

„Vendanges Tardives” i „Sélection de Grains Nobles”

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta

Naziv oznake izvornosti, bez obzira na to je li nakon njega naveden dodatni zemljopisni naziv ili naziv mjesta, može se dopuniti izrazima „Vendanges Tardives” i „Sélection de Grains Nobles” za mirna bijela vina koja ispunjavaju zahtjeve proizvodnje utvrđene za te izraze.

Ti izrazi moraju biti dopunjeni naznakom godine berbe i jednim od sljedećih uobičajenih naziva: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Navođenje naziva mjesta

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta

Nakon naziva oznake izvornosti može se navesti naziv mjesta ako vina ispunjavaju zahtjeve proizvodnje za njegovo navođenje.

Uobičajeni nazivi

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta

Naziv zaštićene oznake izvornosti, bez obzira na to je li nakon njega naveden dodatni zemljopisni naziv ili naziv mjesta, može se dopuniti jednim od sljedećih uobičajenih naziva pod uvjetom da se vina proizvode isključivo od sorti grožđa na koje ti nazivi mogu upućivati i da ispunjavaju ostale zahtjeve u pogledu proizvodnje utvrđene za svaki od tih naziva:

Auxerrois

Chasselas ili Gutedel

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Blanc

Pinot ili Klevner

Pinot Gris

Riesling

Sylvaner

Pinot Noir (za crna i ružičasta vina)

Zabranjeno je navođenje dvaju ili više uobičajenih naziva na istoj etiketi.

Navođenje sadržaja šećera

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta

Sadržaj šećera, kako je definiran pravom EU-a, mora se jasno navesti za bijela vina za koja se podnosi zahtjev za zaštićenu oznaka izvornosti „Alsace" ili „Vin d'Alsace" u skladu s uvjetima iz ove specifikacije. To se primjenjuje kad se takva vina predstavljaju pod navedenom oznakom i stavljaju na raspolaganje javnosti, otpremaju, nude na prodaju ili prodaju, za što je uvjet da sadržaj šećera mora biti naveden u svakoj objavi i na svim letcima, etiketama, računima ili spremnicima. Ne primjenjuje se na vina s oznakom „Vendanges Tardives" ili „Sélection de Grains Nobles".

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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