C/2025/4116

2025.7.24.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4116)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Alsace/Vin d'Alsace"

PDO-FR-A1101-AM03 – 2025.4.29.

1. **A termék elnevezése**

„Alsace / Vin d'Alsace"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium) – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (A vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság), Bureau du vin et des autres boissons (Borokkal és egyéb italokkal foglalkozó hivatal)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

Az „Alsace" OEM módosítására irányuló kérelem nem jelenti az uniós módosítás három esetének egyikét sem, konkrétan:

a) nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával;

b) nem jelenti a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának veszélyét;

c) nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében. A francia hatóságok ezért úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra irányul.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Földrajzi terület*

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 1. pontja kiegészült egy bekezdéssel, amelyben szerepel a földrajzi terület INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité; Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet) általi jóváhagyásának dátuma, és amely meghatározza a földrajzi terület körülhatárolásának a termékleírásban feltüntetett forrását (2019. évi hivatalos földrajzi kódex).

Az alábbi módosításokra került sor: az 1. pont a következő két bevezető bekezdéssel egészült ki:

„A földrajzi terület az Institut national de l'origine et de la qualité által az illetékes nemzeti bizottság 2000. február 3-i ülésén jóváhagyott földrajzi terület. E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában.

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján."

A 2019. évi hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozás szükségessé tette a települések jegyzékének aktualizálását. Az alábbi módosításokra került sor: az 1. pont a) alpontjának Haut-Rhin megyére vonatkozó bekezdésében:

— „Kaysersberg" település neve kiegészült a „Vignoble" szóval,

— „Kientzheim" és „Sigolsheim" településeket törölték.

— Egy további, szerkesztésbeli módosításra is sor került:

— Az 1. pont b) alpontjában a „következő" szó helyébe a „II. szakasz 2. pontjában említett" szövegrész lép.

Ezek a módosítások érintik az egységes dokumentumot.

2. *A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület*

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 3. pontjában egy számozási hiba kijavítása érdekében módosult a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területre vonatkozó bekezdés.

Az alábbi módosításra került sor: a 3. pont b) alpontjában a „IV. szakasz 1. pontjának b) alpontja" hivatkozás helyébe a „II. szakasz 2. pontja" lép.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. *Szőlőfajták*

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának a) pontjában lévő táblázatban szerkesztésbeli módosításra került sor az „Edelzwicker" közhasználatú név vonatkozásában, mivel az a következő „kategóriába" tartozik: kiegészítő földrajzi névvel vagy helynévvel ellátható „Alsace" vagy „Vin d'Alsace". Ez a név nem tartozik ebbe a kategóriába.

Az alábbi módosításra került sor: az a) pont alatti táblázatban az „Edelzwicker" közhasználatú név esetében törölték a „kiegészítő földrajzi névvel vagy helynévvel ellátható" szövegrészt.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. *Szőlőtelepítési terv*

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának b) pontjából törölték az INAO által jóváhagyott szőlőtelepítési tervek önkormányzati hatóságokhoz történő benyújtásának határidejét.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. *A metszésre vonatkozó szabályok*

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának b) alpontjából törölték a rügyek négyzetméterenkénti számára vonatkozó szabályt, csak a rügyek tőkénkénti számára vonatkozó szabályt hagyták meg.

Ez lehetővé teszi a termékleírások szövegezésének összehangolását, valamint az ellenőrzési módszerek egyszerűsítését.

Az „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” eredetmegjelölés után helynévvel vagy kiegészítő földrajzi névvel ellátott termék előállításához engedélyezett szőlőültetvények esetében a rügyek tőkénkénti maximális száma 24-ről 22-re csökkent. Ez a csökkentés magasabb minőségi besorolást tükröz az „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” eredetmegjelöléssel ellátott termék előállításához engedélyezett szőlőültetvényekhez képest.

Az „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” eredetmegjelölés után – a „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel kiegészített – helynévvel vagy kiegészítő földrajzi névvel ellátott termék előállításához engedélyezett szőlőültetvények esetében a szöveg kiegészült a „tőkénként legfeljebb 20 rügy” szöveggel.

Ezek a módosítások érintik az egységes dokumentumot.

6. *A támrendszerre vonatkozó szabályok*

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának c) alpontjából törölték az ívelt szálvesszőt tartó kordon legnagyobb magasságára vonatkozó előírást, és módosították a lombozat magasságának ellenőrzési módszerét.

Ezek a módosítások lehetővé teszik annak ellenőrzését, hogy a tőkék növekedése során a lombozat magassága megfelel-e a szabályoknak. Ezt korábban csak a támogatással kapcsolatos követelmény keretében lehetett ellenőrizni.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *Pincekapacitás*

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának f) alpontjában a pincekapacitás kiszámításához használt együttható az előző szüret mennyiségének 1,3-szereséről 1,2-szeresére csökkent.

Az előállított bor mennyisége és a pincekapacitás közötti aránynak nem kell annyira magasnak lennie.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. *Csomagolás*

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 3. pontjának b) alpontjából törölték azt a követelményt, hogy a gazdasági szereplők meghatározott ideig kötelesek mintapalackokat tárolni. Erre a szabályra a jóváhagyott ellenőrzési terv kitér.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

9. *Palacktárolás*

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 4. pontja – a „zárt és fedett” szavak beillesztésével – további részleteket közöl a palackozott borok tárolási helyének jellemzőiről.

A további részletek segítséget nyújtanak a gazdasági szereplőknek e szabály betartásához.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

10. *A szőlőművelési módszerekre vonatkozó átmeneti intézkedés*

A termékleírás I. fejezete XI. szakasza 3. pontjának b) alpontjában:

— A rügyek négyzetméterenkénti számára vonatkozó szabályt törölték, csak a rügyek tőkénkénti számára vonatkozó szabályt hagyták meg. Ez lehetővé teszi a termékleírások szövegezésének összehangolását, valamint egyszerűsíti az ellenőrzési módszereket.

— Az ívelt szálvesszőt tartó huzalok maximális magasságára vonatkozó követelményt törölték, mivel ez a paraméter kikerült az I. fejezet IV. szakasza 1. pontjának c) alpontjában szereplő, támrendszerre vonatkozó szabályokból.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

11. *A cukortartalom feltüntetése a címkén*

Az előző termékleírás szerint a cukortartalmat tetszőlegesen fel lehetett tüntetni a címkén. A termékleírás I. fejezete XII. szakaszának 1. pontja kiegészült egy bekezdéssel, amely az (EU) 2019/33 rendeletben foglaltak szerint kötelezővé teszi a cukortartalom feltüntetését.

Ezen információ birtokában a fogyasztók könnyebben megértik az általuk vásárolt termék típusát.

Az egységes dokumentum 9. pontja a címkézésre vonatkozó további rendelkezéssel egészült ki.

12. *Szövegezési pontosítások*

A termékleírás I. fejezetének VII. szakasza a következőképpen módosult:

— az 1. pont d) alpontja a „tárolóedények” szó után kiegészül az „elszállítása céljából” szövegrésszel,

— a 2. pont a) alpontjában szereplő táblázatban az „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” szavakat tartalmazó sor kiegészül az „Edelzwicker közhasználatú névvel kiegészíthető” szövegrésszel.

Ezek a szerkesztésbeli módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Alsace / Vin d Alsace

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borokat határozott frissesség jellemzi, amelyet a domináns természetes borkősav és a teljesen érett szőlő együttes érvényesülése hangsúlyoz ki. A borokat intenzív aromavilág és testesség jellemzi; ezeket hosszú utóízük nyomatékosítja, amelyet enyhe szén-dioxid-telítettség emel ki. Két bortípus létezik: száraz, ásványos borok és simulékonyabb, gyümölcsös borok. Az eredetmegjelölés neve kiegészíthető az „Edelzwicker” közhasználatú névvel. Színük általában zöld árnyalatokkal tarkított halványsárga és aranysárga közötti. A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 9,5 %. Az alkoholtartalom-növelést követően a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladhatja meg a 12,5 %-ot.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) —

2. *Közhasználatú névvel kiegészített fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezek a borok két típusba tartoznak: – száraz, ásványos borok, amelyekben elegáns, érett savasság érvényesül, általában a következő közhasználatú nevekhez kapcsolódnak: Chasselas vagy Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot vagy Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat és Muscat Ottonel, – gyümölcsös, simulékonyabb borok, amelyeket jelentős szárazanyag-kivonatuk határoz meg, általában a következő közhasználatú nevekhez kapcsolódnak: Gewurztraminer és Pinot Gris. Színük általában zöld árnyalatokkal tarkított halványsárga és aranysárga közötti. A következő egyedi analitikai jellemzőkkel rendelkeznek: – a Chasselas vagy Gutedel, a Muscat, a Muscat Ottonel és a Sylvaner esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 9,5 %, és a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően 12,5 %, – az Auxerrois, a Pinot Blanc, a Pinot vagy a Klevner és a Riesling esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 10 %, és a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően 13 térfogatszázalék, – a Gewurztraminer és a Pinot Gris esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 11,5 %, és a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően 14,5 %.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) —

3. *Kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezek a borok a fent említett két bortípushoz, azaz a száraz, ásványos borokhoz és a simulékonyabb, gyümölcsös borokhoz tartoznak. A borok tökéletesen kifejezésre juttatják az elkészítésükhöz felhasznált valamennyi szőlőfajta jellemzőit. Színük általában a zöldes árnyalatokban játszó halványsárgától és az aranysárgáig terjed. Térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmuk 10,5 %, kivéve, ha a kiegészítő földrajzi neveket a „Gewurztraminer" és a „Pinot Gris" közhasználatú név egészíti ki, amely esetben minimális természetes alkoholtartalmuk 12 %. Térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmuk az alkoholtartalom-növelést követően legfeljebb 13,5 %; kizárólag a „Gewurztraminer" és a „Pinot Gris" közhasználatú nevek esetében ez az érték 15 %. A „Klevener de Heiligenstein" kiegészítő földrajzi név esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 11 %, a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom pedig 14 %.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) —

4. *Helynévvel ellátott fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezek a borok a fent említett két bortípushoz, azaz a száraz, ásványos borokhoz és a simulékonyabb, gyümölcsös borokhoz tartoznak. Mindegyik felhasznált szőlőfajta kifejezésre juttatásához optimális feltételeket egyesítenek. Színük általában zöld árnyalatokkal tarkított halványsárga és aranysárga közötti. Amennyiben az eredetmegjelölés nevét helynév követi, a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 10,5 %, kivéve, ha a helynevet a „Gewurztraminer" és a „Pinot Gris" közhasználatú név egészíti ki, amely esetben 12 %. Ugyanezen borok esetében a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően 13,5 %, kivéve a „Gewurztraminer" és a „Pinot Gris" közhasználatú név esetében, amelyeknél 15 %.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) —

5. *Rozé borok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozé borok színe általában áttetsző rózsaszíntől változó intenzitású vörösig terjed. Ezeket a borokat határozott frissesség jellemzi, amelyet a domináns természetes borkősav és a teljesen érett szőlő együttes érvényesülése hangsúlyoz ki. A borokat intenzív aromavilág és testesség jellemzi; ezeket hosszú utóízük nyomatékosítja, amelyet enyhe szén-dioxid-telítettség emel ki. A rozé borok frissek, gyümölcsösek és könnyedek. Az eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „Pinot Noir" közhasználatú névvel. A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10 %. Az alkoholtartalom-növelést követően a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladhatja meg a 13 %-ot.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) —

6. *Vörösborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborokat a mély- és élénkvörös szín különféle árnyalatai jellemzik. Ezeket a borokat határozott frissesség jellemzi, amelyet a domináns természetes borkősav és a teljesen érett szőlő együttes érvényesülése hangsúlyoz ki. A borokat intenzív aromavilág és testesség jellemzi; ezeket hosszú utóízük nyomatékosítja, amelyet enyhe szén-dioxid-telítettség emel ki. A kiszerelési műveletszakaszban a vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 gramm/liter. Két bortípus létezik: ambiciózus, finom és elegáns vörösborok, valamint friss, gyümölcsös és könnyed vörösborok. Az eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „Pinot Noir" közhasználatú névvel. A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %. Az alkoholtartalom-növelést követően a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladhatja meg a 14 %-ot. Az eredetmegjelölés nevét helynév vagy kiegészítő földrajzi név követheti: „Côtes de Rouffach", „Ottrott", „Rodern", „Sainte Hippolyte". Ebben az esetben a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmuk 11,5 %, és a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalmuk az alkoholtartalom-növelést követően legfeljebb 14,5 %.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) —

7. *A „Vendanges Tardives" kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma a Gewurztraminer Rs és a Pinot Gris G szőlőfajta esetében 16 %, a többi szőlőfajta esetében pedig 14,5 %. Ezek a fehérborok mély és élénk színűek, egészen a borostyánsárgáig bezárólag. A borok gyakran nagyon egzotikus, kandírozott gyümölcsös aromákkal és friss utóízzel rendelkeznek. Rendkívül koncentráltak, aromáik hosszan tartóak.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) —

8. *A „Sélection de Grains Nobles" kifejezéssel ellátott eredetmegjelölés*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma a Gewurztraminer Rs és a Pinot Gris G szőlőfajta esetében 18,2 %, a többi szőlőfajta esetében pedig 16,4 %. Ezek a fehérborok mély és élénk színűek, egészen a borostyánsárgáig bezárólag. Koncentráltabb, erős borok, gyakran kandírozott gyümölcsökre emlékeztető aromákkal. Rendkívül koncentráltak, aromáik hosszan tartóak.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom (milliekvivalens/liter)

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter) —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter) —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. *Szőlőművelési rendszerek: ültetési sűrűség*

Művelésmód:

A minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,5 méter lehet.

Az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolság legalább 0,75 méter és legfeljebb 1,50 méter.

2. *Szőlőművelési rendszerek: a metszésre vonatkozó szabályok*

Művelésmód:

A szőlőtőkék művelése egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel történik az alábbiak szerint:

— tőkénként legfeljebb 24 rügy meghagyásával az „Alsace” vagy a „Vin d'Alsace” esetében,

— tőkénként legfeljebb 22 rügy meghagyásával azon „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” esetében, amelyeknél az eredetmegjelölést helynév vagy kiegészítő földrajzi név köteti,

— tőkénként legfeljebb 20 rügy meghagyásával azon „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” esetében, amelyeknél az eredetmegjelölést a „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel ellátott kiegészítő földrajzi név vagy helynév követheti.

3. *Szüret*

Művelésmód:

A Pinot Gris G és a Pinot Noir N szőlőfajtából készült, helynévvel ellátható boroknak, valamint a „Vendanges Tardives” és a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel ellátható boroknak kézzel szüretelt szőlőből kell készülniük.

4. *A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom növelése*

Konkrét borászati eljárás

A helynévvel vagy kiegészítő földrajzi névvel ellátható borok esetében a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom legfeljebb 2 térfogatszázalékkal növelhető.

A „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel ellátható borok alkoholtartalma nem növelhető.

5. *Borkészítés*

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

— Fadarabok használata tilos.

— A rozé borok készítéséhez tilos borászati felhasználásra szánt aktív szenet alkalmazni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

6. *Érlelés*

Konkrét borászati eljárás

A „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel ellátható borokat legalább a szüret évét követő második év június 1-jéig érlelni kell.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehérborok
hektáronként 96 hektoliter

2. Kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehérborok
hektáronként 79 hektoliter

3. Helynévvel ellátott fehérborok
hektáronként 75 hektoliter

4. Rozé borok
hektáronként 90 hektoliter

5. A „Vendanges Tardives” kifejezéssel kiegészített vörösborok vagy eredetmegjelölés
hektáronként 66 hektoliter

6. A „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel kiegészített eredetmegjelölés
hektáronként 48 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A földrajzi terület az Institut national de l'origine et de la qualité által az illetékes nemzeti bizottság 2000. február 3-i ülésén jóváhagyott földrajzi terület. Az illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyás napján ez a terület – a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában.

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

A helynévvel ellátható „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” oltalom alatt álló eredetmegjelölés esetében a szőlő szüretelése, valamint a borok erjesztése, készítése és érlelése Haut-Rhin és Bas-Rhin megye következő településeinek területén történik:

— Haut-Rhin megye: 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-Rhin megye: 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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Ok-okozati összefüggések

A szőlőültetvényeket északi fekvésükből adódóan optimális napsugárzás éri, azokat a Vogézek megvédik a tengeri hatásoktól. Alapvetően a földrajzi fekvésnek tulajdonítható a borok egységes ízvilága.

A szőlőültetvények változatos fekvése, a talajok és az altalajok változatossága, valamint a rendkívül sajátos mezoklímák a jellemzően aromás szőlőfajták széles skálájának megőrzésére késztették az elzászi termelőket, akik előnyben részesítették a szőlő biológiai sokféleségének fenntartását, és így ellenálltak a fajtaszerkezet-egyszerűsítés kísértésének.

Elzászban a szőlőfajtáknak – a határozott elzászi identitásban gyökerező – változatossága juttatja legjobban kifejezésre a termőhely adottságait.

A szőlőfajták kiválasztása főként a nagyon aromás borok felé mozdította el a termelést. A rendkívül változatos föld- és talajtani adottságokkal rendelkező szőlőültetvények fekvésében mutatkozó különbségek lehetővé tették az elzászi termelőknek, hogy valamennyi meghonosodott szőlőfajta esetében megtalálják az adott fajta adottságait a legjobban kifejezésre juttató feltételeket. Az egyes termőhelyek és szőlőfajták megfelelő összehangolása iránti törekvés megvalósult a parcellák pontos – a nagy múltra visszatekintő termelési központokhoz igazodó – körülhatárolásának, a kiegészítő neveknek, a településneveknek és a helyi elnevezéseknek, valamint a kapcsolódó szőlőfajta-telepítési tervnek köszönhetően.

A Vogézek által biztosított védelem miatt Elzász száraz és döntően napos, félkontinentális éghajlatú, ami lehetővé teszi a szőlőnek – a szőlőszemek minimális cukortartalmára vonatkozó szigorú szabályokban rögzített – optimális fejlődését. A domboldali fekvés, a forró nappalok és hűvös éjszakák váltakozásával járó érési időszakkal jellemzett éghajlat, valamint a nagy ültetési sűrűség és a lombozat magassága biztosítja a szőlőszemek megfelelő érettségét (a cukor- és a borkősavtartalom egyensúlyát), megőrzi a borok frissességét, valamint kibontakoztatja és koncentrálja aromáikat és hosszú utóízüket. A szőlőültetvények (200 és 400 m közötti) átlagos tengerszint feletti magassága az optimális hőmérsékleti tartományt képviseli, minőségi szempontból pedig kiegyensúlyozott természetes borkősavtartalmat biztosít. Mindezek a feltételek alakítják ki az elzászi borok jellemzőit.

Az idény végén érvényesülő kiváló éghajlati viszonyok gyakran kedveznek a szőlőtőkén történő töppedésnek és a nemes rothadás kialakulásának. Ennek következtében lehetőség nyílik arra, hogy túlérett állapotban szüretelt szőlőből állítsanak elő borokat. Ezt a lehetőséget a kézzel végzett szüretelés, a minimális cukortartalomra vonatkozó szigorúbb szabályok és az alkoholtartalom-növelés tilalma továbbra is biztosítja. A 18 hónapos minimális érlelési időszak lehetővé teszi a borok nemesedését, amelyek idővel egyre összetettebbé válnak és erőteljes aromavilágúk fokozódik.

A közeli Rajna folyó már a középkortól kezdve fontos közlekedési összeköttetésként funkcionált, és mindig is elősegítette a régióból származó borok folyótorkolat menti és azon túli országokba történő exportálását. Napjainkban a borok több mint negyedét külföldre történő szállításra és exportra állítják elő.

Az elzászi borút a régió legjelentősebb turisztikai célpontja, amelyet a szőlőtermesztők a közvetlen értékesítés fejlesztésével, valamint az elzászi gasztronómiával régóta fennálló és még mindig dinamikus párosítás előmozdításával tartanak életben. Ez az elzászi gazdaság jelentős értéke.

André Jullien 1822-ben ezeket a „nagyra értékelt, mámorító fehérborokat" „rendkívül markáns bukéval rendelkező száraz borokként" írja le. Ezeket a borokat egykor Mainzba szállították, ahol Rajna-vidéki borokkal keverték, hogy erősebbé váljanak és aromavilágúk gazdagodjon. Jules Guyot 1866-ban azt állította az elzászi fehérborokról, hogy azok „rendkívül keresett tulajdonságokkal rendelkeznek, és a felső kategóriás fehérborok közé tartoznak". Ő a Riesling B szőlőfajtából készült fehérborokat is kedvelte, amelyeket „finom ízük, erősségük és hosszú élettartamuk tekintetében kiválónak" nevezett.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Kiegészítő földrajzi nevek

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

Az eredetmegjelölés neve után feltüntethető az alább felsorolt kiegészítő földrajzi nevek egyike, ha a borok megfelelnek az egyes nevek esetében megállapított előállítási követelményeknek:

— „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"

A földrajzi területen belüli csomagolás

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A körülhatárolt földrajzi területen belüli csomagolás

A feltétel leírása

Az 1972. július 5-i törvénynek megfelelően az „Alsace" vagy „Vin d'Alsace" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat Bas-Rhin és Haut-Rhin megyében kell palackozni.

Az 1955. május 20-i 55-55.673. sz. rendeletnek, az 1959. május 13-i rendeletnek és az 1963. március 19-i rendeletnek megfelelően az „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat „Vin du Rhin” (rajnai bor) típusú palackokba csomagolják. Más palacktípus nem engedélyezett.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása

Az „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” oltalom alatt álló eredetmegjelölés esetében a borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában:

— Haut-Rhin megye: Gundolsheim, Ostheim.

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

„Edelzwicker”

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

Az eredetmegjelölés neve – kivéve, ha azt kiegészítő földrajzi név vagy helynév követi – az „Edelzwicker” közhasználatú névvel csak azon csendes fehérborok esetében egészíthető ki, amelyek megfelelnek az adott [közhasználatú] név esetében megállapított előállítási követelményeknek.

Az „Edelzwicker” közhasználatú névvel forgalmazott borok esetében sem egy, sem több közhasználatú név nem tüntethető fel a tárolóedényeken, a címkéken vagy a kereskedelmi okmányokon.

„Vendanges Tardives” és „Sélection de Grains Nobles”

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A kiegészítő földrajzi névvel vagy helynévvel ellátható eredetmegjelölés neve kiegészíthető a „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” kifejezéssel az e kifejezések esetében megállapított előállítási követelményeknek megfelelő fehérborok esetében.

Ezeket a kifejezéseket ki kell egészíteni az évjárat megjelölésével és a következő közhasználatú nevek egyikével: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Helynév feltüntetése

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

Az eredetmegjelölés nevét akkor követheti helynév, ha a borok megfelelnek az adott helynév feltüntetéséhez előírt előállítási követelményeknek.

Közhasználatú nevek

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

A kiegészítő földrajzi névvel vagy helynévvel ellátható oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve kiegészíthető a következő közhasználatú nevek egyikével, azzal a feltétellel, hogy a borok kizárólag olyan szőlőfajtákból készülnek, amelyekre a szóban forgó elnevezésekkel hivatkozni lehet, és amelyek az adott nevek mindegyike esetében megfelelnek a megállapított többi előállítási követelménynek:

Auxerrois

Chasselas vagy Gutedel

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Blanc

Pinot vagy Klevner

Pinot Gris

Riesling

Sylvaner

Pinot Noir (vörös- és rozé borok esetében)

Ugyanazon a címkén nem tüntethető fel két vagy több közhasználatú név.

A cukortartalom feltüntetése

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

Azon fehérborok esetében, amelyekre „Alsace” vagy „Vin d'Alsace” oltalom alatt álló eredetmegjelölést igényelnek, egyértelműen fel kell tüntetni az uniós jogszabályokban meghatározott cukortartalmat. Ez vonatkozik arra az esetre, ha az adott borokat a fent említett megjelölés alatt szerelik ki és bocsátják a vásárlóközönség rendelkezésére, adják fel, kínálják értékesítésre vagy értékesítik, amelyekre csak akkor kerülhet sor, ha a cukortartalmat bármilyen reklámban, szórólapon, címkén, számlán vagy tárolóedényen feltüntetik. Ez a feltétel a „Vendanges Tardives” vagy a „Sélection de Grains Nobles” címkével ellátott borokra nem vonatkozik.

A termékleíráshoz vezető link

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