Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4116)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Alsace / Vin d'Alsace"

PDO-FR-A1101-AM03 – 29.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Alsace / Vin d'Alsace"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej– Dyrekcja Generalna ds. Wyników Gospodarczych i Efektywności Środowiskowej, Urząd ds. Win i Innych Napojów

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę ChNP „Alsace" nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu. W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Obszar geograficzny*

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu dodano akapit, aby wprowadzić odniesienie do daty zatwierdzenia obszaru geograficznego przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) oraz wskazać ramy wyznaczenia granic obszaru (oficjalny kod geograficzny z 2019 r.) uwzględnionego w specyfikacji produktu.

Wprowadzono następujące zmiany: w ppkt 1 dodano dwa akapity otwierające w brzmieniu:

„Obszar geograficzny został zatwierdzony przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (INAO) na posiedzeniu właściwego komitetu krajowego 3 lutego 2000 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej INAO.";

Odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r. spowodowało konieczność aktualizacji wykazu gmin. Wprowadzono następujące zmiany: w ppkt 1 lit. a) w akapicie dotyczącym departamentu Haut-Rhin:

— do nazwy gminy „Kaysersberg" dodano słowo „Vignoble";

— usunięto gminy „Kientzheim" i „Sigolsheim".

— Wprowadzono również kolejną poprawkę redakcyjną:

— w ppkt 1 lit. b) słowo „następujących gmin" zastąpiono słowami „gmin, o których mowa w pkt II ppkt 2".

Zmiany te mają wpływ na jednolity dokument.

2. *Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 specyfikacji produktu zmieniono akapit dotyczący obszaru bezpośredniego sąsiedztwa w celu skorygowania błędu w numeracji.

Wprowadzono następującą zmianę: w ppkt 3 lit. b) odesłanie „IV ppkt 1 lit. b)" zastąpiono odesłaniem „II ppkt 2".

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Odmiany winorośli*

W rozdziale I pkt V lit. a) specyfikacji produktu w tabeli wprowadzono zmianę redakcyjną w odniesieniu do nazwy zwyczajowej „Edelzwicker", ponieważ należy ona do „kategorii": „Alsace" lub „Vin d'Alsace", bez względu na to, czy następuje po niej uzupełniające oznaczenie geograficzne lub nazwa miejsca. Nazwa ta nie należy do tej kategorii.

Wprowadzono następującą zmianę: w tabeli w lit. a) w odniesieniu do nazwy zwyczajowej „Edelzwicker" skreślono słowa „bez względu na to, czy następuje po niej uzupełniające oznaczenie geograficzne lub nazwa miejsca".

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Plan nasadzeń winorośli*

W rozdziale I pkt V lit. b) specyfikacji produktu usunięto termin składania władzom gminnym zatwierdzonych przez INAO planów nasadzeń winorośli.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zasady cięcia*

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu skreślono zasadę dotyczącą liczby oczek/m^2, pozostawiając jedynie zasadę dotyczącą liczby oczek na krzewie.

Pozwala to ujednolicić brzmienie wszystkich specyfikacji oraz uprościć metody kontroli.

W odniesieniu do winorośli dozwolonych do produkcji wina o nazwie pochodzenia „Alsace" lub „Vin d'Alsace", po której następuje nazwa miejsca lub uzupełniające oznaczenie geograficzne, maksymalną liczbę oczek na krzewie zmniejszono z 24 do 22. Zmniejszenie to ustanawia kolejność pierwszeństwa w stosunku do winorośli zatwierdzonych do produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Alsace" lub „Vin d'Alsace".

W odniesieniu do winorośli zatwierdzonych do produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Alsace" lub „Vin d'Alsace", po której następuje nazwa miejsca lub uzupełniające oznaczenie geograficzne uzupełnione słowami „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles", dodano słowa „maksymalnie 20 oczek na krzewie".

Zmiany te mają wpływ na jednolity dokument.

6. *Zasady palikowania*

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. c) specyfikacji produktu usunięto maksymalną wysokość drutu nośnego rusztowania i zmieniono metodę sprawdzania wysokości ulistnienia.

Zmiany te umożliwiają sprawdzenie zgodności z wymogiem wysokości ulistnienia w trakcie wegetacji. Wcześniej istniało wyłącznie zobowiązanie starannego działania.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Pojemność piwnicy winiarskiej*

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. f) specyfikacji produktu współczynnik służący do obliczania pojemności piwnicy winiarskiej obniżono z 1,3 do 1,2-krotności wielkości poprzednich zbiorów.

Stosunek objętości wyprodukowanego wina do pojemności piwnicy winiarskiej nie musi być tak wysoki.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Pakowanie*

W rozdziale I pkt IX ppkt 3 lit. b) specyfikacji produktu zniesiono obowiązujący podmioty gospodarcze wymóg przechowywania reprezentatywnych butelek przez określony okres. Zasada ta jest objęta zatwierdzonym planem kontroli.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Przechowywanie butelek*

W rozdziale I pkt IX ppkt 4 specyfikacji produktu określono cechy miejsca przechowywania win zabutelkowanych, dodając słowa „zamknięte i zakryte".

Dodatkowe informacje umożliwiają podmiotom gospodarczym lepsze zrozumienie tej zasady.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Środek przejściowy dotyczący metod prowadzenia winorośli*

W rozdziale I pkt XI ppkt 3 lit. b) specyfikacji produktu:

— skreślono zasadę dotyczącą liczby oczek/m^2, pozostawiając jedynie zasadę dotyczącą liczby oczek na krzewie. Pozwala ujednolicić brzmienie wszystkich specyfikacji oraz upraszcza metody kontroli;

— usunięto wymóg dotyczący maksymalnej wysokości drutu nośnego rusztowania, ponieważ parametr ten usunięto z zasad dotyczących palikowania w rozdziale I pkt IV ppkt 1 lit. c).

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

11. *Wskazanie zawartości cukru na etykietach*

W poprzedniej specyfikacji informacja o zawartości cukru na etykiecie była nieobowiązkowa. W rozdziale I pkt XII ppkt 1 specyfikacji produktu dodano akapit, aby wprowadzić obowiązek wskazywania zawartości cukru zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2019/33.

Informacje te ułatwiają konsumentom zrozumienie rodzaju produktu, który kupują.

W pkt 9 jednolitego dokumentu dodano przepis dodatkowy dotyczący etykietowania.

12. *Przeredagowanie*

W rozdziale I pkt VII specyfikacji produktu wprowadzono następujące zmiany:

— w ppkt 1 lit. d) po słowie „pojemników" dodano słowa „do transportu";

— w tabeli w pkt 2 lit. a) wiersz zawierający słowa „Alsace" lub „Vin d'Alsace" uzupełniono słowami „niezależnie od tego, czy są one uzupełnione nazwą zwyczajową Edelzwicker".

Te zmiany redakcyjne nie mają wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina te charakteryzują się dużą świeżością opartą na dominującej kwasowości winowej, wynikającej z pełnej dojrzałości winogron. Są to wina o intensywnym aromacie i dobrej objętości oraz długim finiszu, często podkreślonym lekkim nasyceniem dwutlenku węgla. Można wyróżnić: wina wytrawne, mineralne oraz bardziej miękkie wina owocowe. Nazwę pochodzenia można uzupełnić nazwą zwyczajową „Edelzwicker". Wina zazwyczaj mają barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do złotożółtej. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 9,5 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 %.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

2. *Wina białe uzupełnione nazwą zwyczajową*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina te dzielą się na dwa rodzaje: – wina mineralne, wytrawne, z wyrazistą, dojrzałą kwasowością, zwykle kojarzone z następującymi nazwami zwyczajowymi: Chasselas lub Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot lub Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat i Muscat Ottonel; – wina owocowe, bardziej miękkie, charakteryzujące się znacznym suchym ekstraktem, zwykle powiązane z następującymi nazwami zwyczajowymi: Gewurztraminer i Pinot Gris. Wina zazwyczaj mają barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do złotożółtej. Posiadają one następujące szczególne cechy analityczne: – w przypadku win Chasselas lub Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel i Sylvaner naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 9,5 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 %; – w przypadku win Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot lub Klevner i Riesling naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 13 %; – w przypadku win Gewurztraminer i Pinot Gris naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11,5 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 14,5 %.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

3. *Wina białe z uzupełniającym oznaczeniem geograficznym*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina te zaliczają się do dwóch wyżej wymienionych rodzajów, tj. win wytrawnych, mineralnych oraz win owocowych, bardziej miękkich. Razem pozwalają one optymalnie wyrazić właściwości każdej z wykorzystywanych odmian winorośli. Wina zazwyczaj mają barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do złotożółtej. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %, z wyjątkiem win, w przypadku których uzupełniające oznaczenia geograficzne są uzupełniane nazwami zwyczajowymi „Gewurztraminer" i „Pinot Gris" – wówczas naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %; wynosi ona 15 % tylko w przypadku win o nazwach zwyczajowych „Gewurztraminer" i „Pinot Gris". W przypadku win z uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Klevener de Heiligenstein" naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 14 %.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

4. *Wina białe uzupełnione nazwą miejsca*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina te zaliczają się do dwóch wyżej wymienionych rodzajów, tj. win wytrawnych, mineralnych oraz win owocowych, bardziej miękkich. Razem pozwalają one optymalnie wyrazić właściwości każdej z wykorzystywanych odmian winorośli. Wina zazwyczaj mają barwę od bladożółtej z zielonymi odcieniami do złotożółtej. W przypadku win, których nazwa pochodzenia jest uzupełniona nazwą miejsca, naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %, z wyjątkiem sytuacji, gdy nazwa miejsca jest uzupełniona nazwami zwyczajowymi „Gewurztraminer" i „Pinot Gris"– wówczas naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych samych winach po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %, z wyjątkiem win o nazwach zwyczajowych „Gewurztraminer" i „Pinot Gris", w przypadku których wynosi ona 15 %.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

5. *Wina różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina różowe mają zazwyczaj przezroczystą barwę różową do czerwonej o różnej intensywności. Charakteryzują się one dużą świeżością opartą na dominującej kwasowości winowej, wynikającej z pełnej dojrzałości winogron. Są to wina o intensywnym aromacie i dobrej objętości oraz długim finiszu, często podkreślonym lekkim nasyceniem dwutlenku węgla. Wina różowe są świeże, owocowe i lekkie. Nazwę pochodzenia można uzupełnić nazwą zwyczajową „Pinot Noir". Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

6. *Wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina czerwone występują w rozmaitych odcieniach głębokiej i intensywnej czerwieni. Charakteryzują się one dużą świeżością opartą na dominującej kwasowości winowej, wynikającej z pełnej dojrzałości winogron. Są to wina o intensywnym aromacie i dobrej objętości oraz długim finiszu, często podkreślonym lekkim nasyceniem dwutlenku węgla. Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych nie przekracza 0,4 grama na litr. Można wyróżnić: ambitne, finezyjne i eleganckie wina czerwone oraz świeże, owocowe i lekkie wina czerwone. Nazwę pochodzenia można uzupełnić nazwą zwyczajową „Pinot Noir". Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 14 %. Nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę miejsca lub uzupełniające oznaczenie geograficzne: „Côtes de Rouffach", „Ottrott", „Rodern", „Sainte Hippolyte". W takim przypadku naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11,5 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 14,5 %.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

7. *Nazwa uzupełniona określeniem „vendanges tardives"*

ZWIĘZŁY OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 16 % w przypadku win Gewurztraminer Rs i Pinot Gris G oraz 14,5 % w przypadku innych odmian winorośli. Te białe wina charakteryzują głęboką i intensywną barwą, która może dochodzić do bursztynowej. Wina te mają często bardzo egzotyczne aromaty kandyzowanych owoców i świeży finisz. Charakteryzują się niezwykłym stężeniem i dużą trwałością aromatyczną.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

8. *Nazwa uzupełniona określeniem „sélection de grains nobles"*

ZWIĘZŁY OPIS

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 18,2 % w przypadku win Gewurztraminer Rs i Pinot Gris G oraz 16,4 % w przypadku innych odmian winorośli. Te białe wina charakteryzują głęboką i intensywną barwą, która może dochodzić do bursztynowej. Są to bardziej skoncentrowane, intensywne wina, często o aromatach kandyzowanych owoców. Charakteryzują się niezwykłym stężeniem i dużą trwałością aromatyczną.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. *Sposoby prowadzenia winorośli: gęstość nasadzeń*

Metoda uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,50 m.

Odstęp między rzędami winorośli wynosi od co najmniej 0,75 m do nie więcej niż 1,50 m.

2. *Sposoby prowadzenia winorośli: zasady cięcia*

Metoda uprawy

Winorośl przycina się w formie jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota, z pozostawieniem:

— maksymalnie 24 oczek na krzewie w przypadku winorośli wykorzystywanych do produkcji win o nazwie „Alsace" lub „Vin d'Alsace";

— maksymalnie 22 oczek na krzewie w przypadku winorośli wykorzystywanych do produkcji win o nazwie „Alsace" lub „Vin d'Alsace", po której umieszczono nazwę miejsca lub uzupełniające oznaczenie geograficzne;

— maksymalnie 20 oczka na krzewie w przypadku winorośli wykorzystywanych do produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Alsace" lub „Vin d'Alsace", bez względu na to, czy umieszczono po niej uzupełniające oznaczenie geograficzne lub nazwę miejsca uzupełnioną określeniem „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles".

3. *Zbiór*

Metoda uprawy

Wina kwalifikujące się do określenia nazwą miejsca, które produkuje się z odmian Pinot Gris G i Pinot Noir N, oraz wina kwalifikujące się do opatrzenia określeniami „vendanges tardives" i „sélection de grains nobles", muszą być produkowane z zebranych ręcznie winogron.

4. *Zwiększenie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu*

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win kwalifikujących się do opatrzenia nazwą miejsca lub uzupełniającym oznaczeniem geograficznym minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie można zwiększyć o więcej niż 2 % obj.

Win białych kwalifikujących się do użycia określenia „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles" nie poddaje się wzbogacaniu.

5. *Produkcja wina*

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

— Zabrania się stosowania wiórków drewna.

— Przy produkcji win różowych zabronione jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych – samego, jak również domieszanego do stosowanych preparatów.

6. *Dojrzewanie*

Szczególne praktyki enologiczne

Wina kwalifikujące się do użycia określenia „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles" dojrzewają co najmniej do 1 czerwca drugiego roku po zbiorach.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Wina białe
   96 hektolitrów z hektara
2. Wina białe z uzupełniającym oznaczeniem geograficznym
   79 hektolitrów z hektara
3. Wina białe uzupełnione nazwą miejsca
   75 hektolitrów z hektara
4. Wina różowe
   90 hektolitrów z hektara
5. Wina czerwone lub nazwa uzupełniona określeniem „vendanges tardives"
   66 hektolitrów z hektara
6. Nazwa uzupełniona określeniem „sélection de grains nobles"
   48 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny został zatwierdzony przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) na posiedzeniu właściwego komitetu krajowego 3 lutego 2000 r. W dniu zatwierdzenia przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium wymienionych poniżej gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej INAO.

W przypadku win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Alsace" lub „Vin d'Alsace", bez względu na to, czy następuje po niej nazwa miejsca, zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie wina odbywają się na obszarze wymienionych poniżej gmin w departamentach Haut-Rhin i Bas-Rhin.

— W departamencie 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.

— W departamencie 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. **Odmiany winorośli**

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 związku lub związków**

Zależności przyczynowe

Dzięki północnemu położeniu winnice są optymalnie nasłonecznione, a przed wpływem klimatu oceanicznego chroni je masyw Wogezów. To właśnie ta lokalizacja nadaje winom wspólny smak.

Różnorodność lokalizacji winnic, różnorodność gleb i podglebia oraz bardzo specyficzny mezoklimat skłoniły producentów w Alzacji do zachowania szerokiej gamy głównie aromatycznych odmian winorośli – producenci celowo zachowali bioróżnorodność roślin i nie ulegli pokusie uproszczenia mieszanki odmian.

W Alzacji ta różnorodność roślin jest gwarancją wyrażenia w najlepszy sposób lokalnego *terroir*, bazującego na silnej tożsamości związanej z nazwą „Alsace".

Wybór odmian winorośli w dużej mierze ukierunkował produkcję na wina bardzo aromatyczne. Różnorodność lokalizacji winnic, a w szczególności niezwykła różnorodność warunków geologicznych i pedologicznych w Alzacji, umożliwiła producentom zapewnienie każdej zadomowionej odmianie winorośli optymalnych warunków wzrostu. Dopasowanie to osiągnięto dzięki rygorystycznemu i precyzyjnemu wyznaczeniu działek w oparciu o historyczne ośrodki produkcji, nazwy uzupełniające, gminne i lokalne oraz odpowiedni plan ochrony odmian winorośli.

Alzacja, chroniona masywem Wogezów, charakteryzuje się suchym i w dużej mierze słonecznym klimatem półkontynentalnym, który umożliwia optymalny rozwój winorośli, regulowany przez rygorystyczne przepisy dotyczące minimalnej zawartości cukru w winogronach. Położenie wzgórz i klimat charakteryzujący się okresem przebarwiania jagód, w którym gorące dni następują naprzemiennie z chłodnymi nocami, wraz z wysoką gęstością nasadzeń i wysokością ulistnienia, zapewniają dobrą dojrzałość winogron (równowagę cukrów i kwasu winowego), pozwalają zachować świeżość win i odpowiadają za utworzenie się i skoncentrowanie aromatów w winach oraz ich długi finisz. Średnia wysokość winnic (od 200 do 400 m n.p.m.) zapewnia optymalny zakres temperatur i zrównoważoną naturalną kwasowość wina pod względem jakościowym. Wszystkie te warunki kształtują cechy charakterystyczne win alzackich.

Doskonałe warunki klimatyczne pod koniec sezonu często sprzyjają koncentracji cukru na krzewach winorośli oraz rozwojowi szlachetnej pleśni. W rezultacie można produkować wina z przejrzałych zbiorów. Potencjał ten zachowano dzięki ręcznym zbiorom, bardziej rygorystycznym przepisom dotyczącym minimalnej zawartości cukru oraz zakazowi wzbogacania. Minimalny czas dojrzewania wynoszący 18 miesięcy pozwala na poprawę jakości win, a ich złożoność i siła aromatyczna wzbogacają się z upływem czasu.

Płynący w pobliżu Ren służył jako ważne połączenie transportowe już od średniowiecza, co zawsze pomagało w wywozie win z tego regionu do krajów położonych u ujścia rzeki i poza nią. Do dziś ponad jedną czwartą win produkuje się w celu wysyłki za granicę i wywozu.

Szlak win w Alzacji jest największą atrakcją turystyczną regionu, utrzymywaną przez plantatorów winorośli dzięki rozwojowi sprzedaży bezpośredniej i promowaniu istniejącego od dawna i wciąż żywego połączenia z kuchnią Alzacji. Jest to ważny atut alzackiej gospodarki.

André Jullien w 1822 r. określił je jako „bardzo cenione białe wina", i opisał jako „wytrawne z bardzo wyraźnym bukietem aromatów". W przeszłości wina te transportowano do Moguncji, gdzie mieszano je z winami z regionu Renu, aby nadać im mocy i wzbogacić ich gamę aromatów. W 1866 r. Jules Guyot powiedział o białych winach z Alzacji, że „oferują niezwykle pożądane cechy, plasując się w górnej części skali win białych". Preferował również wina białe produkowane z odmiany Riesling B, które określił jako „wyjątkowe pod względem finezyjnego smaku, mocy i długowieczności".

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Dodatkowe nazwy geograficzne

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Po nazwie pochodzenia można umieścić jedno z uzupełniających oznaczeń geograficznych wymienionych poniżej, jeżeli wina spełniają wymogi dotyczące produkcji określone dla każdej z tych nazw:

— „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"

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

Pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z ustawą z dnia 5 lipca 1972 r. wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Alsace" lub „Vin d'Alsace" muszą być butelkowane w departamentach Bas-Rhin i Haut-Rhin.

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Alsace” lub „Vin d’Alsace” butelkuje się w butelki typu „Vin du Rhin” zgodnie z przepisami dekretu nr 55–55.673 z dnia 20 maja 1955 r., zarządzenia z dnia 13 maja 1959 r. i dekretu z dnia 19 marca 1963 r. Nie dopuszcza się stosowania innych typów butelek.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

W przypadku chronionej nazwy pochodzenia „Alsace” lub „Vin d’Alsace” obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar wymienionych poniżej gmin.

— W departamencie Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

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

„Edelzwicker”

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwę pochodzenia – z wyjątkiem sytuacji, gdy następuje po niej uzupełniające oznaczenie geograficzne lub nazwa miejsca – można uzupełnić nazwą zwyczajową „Edelzwicker” wyłącznie w przypadku białych win niemusujących spełniających wymogi produkcji określone dla tej nazwy [zwyczajowej].

W przypadku win wprowadzanych do obrotu pod nazwą zwyczajową „Edelzwicker” niedozwolone jest umieszczanie na pojemnikach, etykietach lub dokumentach handlowych jednej lub więcej nazw zwyczajowych.

„Vendanges tardives” i „sélection de grains nobles”

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwę pochodzenia – niezależnie od tego, czy następuje po niej uzupełniające oznaczenie geograficzne lub nazwa miejsca – można uzupełnić określeniem „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles” w przypadku win białych spełniających wymogi produkcji określone dla tych określeń.

Określenia te muszą być uzupełnione o oznaczenie rocznika wina i jedną z następujących nazw zwyczajowych: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Oznaczenie nazwy miejsca

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając po niej nazwę miejsca, jeżeli wina spełniają wymogi produkcji dotyczące oznaczenia tej nazwy.

Nazwy zwyczajowe

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chronioną nazwę pochodzenia – niezależnie od tego, czy następuje po niej uzupełniające oznaczenie geograficzne lub nazwa miejsca – można uzupełnić jedną z następujących nazw zwyczajowych, pod warunkiem że wina wyprodukowano wyłącznie z odmian winorośli, do których dana nazwa nawiązuje, oraz że spełniają one pozostałe wymogi produkcji określone dla każdej z tych nazw:

Auxerrois

Chasselas lub Gutedel

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Blanc

Pinot lub Klevner

Pinot Gris

Riesling

Sylvaner

Pinot Noir (w przypadku win czerwonych i różowych)

Zabrania się umieszczania dwóch albo więcej nazw zwyczajowych na tej samej etykiecie.

Wskazanie zawartości cukru

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku win białych, dla których zgodnie z niniejszą specyfikacją zastrzeżono chronioną nazwę pochodzenia „Alsace" lub „Vin d'Alsace", należy wyraźnie podać zawartość cukru zgodnie z definicją określoną w przepisach UE. Win prezentowanych pod wskazaną nazwą nie można oferować klientom, wysyłać, oferować do sprzedaży ani sprzedawać bez wskazania w reklamach, ulotkach, etykietach, fakturach i pojemnikach zawartości cukru. Wymóg ten nie ma zastosowania do win opatrzonych określeniem „vendanges tardives" i „sélection de grains nobles".

Link do specyfikacji produktu

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