C/2025/4116

24.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4116)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Alsace / Vin d'Alsace“

PDO-FR-A1101-AM03 – 29.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Alsace / Vin d'Alsace“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti – Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov, Odbor vína a iných nápojov

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Alsace“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) zmenami sa nemení názov označenia ani používanie názvu, ani sa nimi nemení kategória výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) zmeny nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh. Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Geografická oblasť*

V kapitole I oddiele IV bode 1 špecifikácie výrobku sa doplnil odsek, v ktorom sa uvádza dátum schválenia zemepisnej oblasti inštitútom INAO (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality) a určuje sa zdroj vymedzenia obvodu oblasti (úradný zemepisný kódex z roku 2019), ako sa uvádza v špecifikácii výrobku.

Urobili sa tieto zmeny: v bode 1 sa dopĺňajú tieto dva úvodné odseky:

„Zemepisná oblasť je taká, ako ju schválil Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality na zasadnutí príslušného národného výboru 3. februára 2000. Táto oblasť pozostáva ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným vnútroštátnym výborom z území týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2019):

Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle INAO.“

V súvislosti s odkazom na úradný zemepisný kódex z roku 2019 bolo potrebné aktualizovať zoznam obcí. Urobili sa tieto zmeny: v bode 1 písm. a) sa v odseku týkajúcom sa departementu Haut-Rhin:

— k názvu obce „Kaysersberg“ doplnilo slovo „Vignoble“,

— vypustili obce „Kientzheim“ a „Sigolsheim“.

— Vykonala sa aj ďalšia formálna zmena:

— v bode 1 písm. b) sa slovo „podľa“ nahradilo slovami „ako sa uvádza v oddiele II bode 2“.

Tieto zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

2. *Oblasť v bezprostrednej blízkosti*

V kapitole I oddiele IV bode 3 špecifikácie výrobku sa zmenil odsek týkajúci sa oblasti v bezprostrednej blízkosti s cieľom opraviť chybu v číslovaní.

Vykonala sa táto zmena: – v bode 3 písm. b) sa odkaz „oddiel IV bod 1 písm. b)“ nahradil znením „oddiel II bod 2“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Odrody viniča*

V kapitole I oddiele V písm. a) špecifikácie výrobku sa vykonala formálna zmena tabuľky v súvislosti s bežným názvom „Edelzwicker“, keďže tento údaj je zahrnutý v „kategórii“: „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením alebo bez uvedenia doplňujúceho zemepisného označenia alebo názvu miesta. Tento názov nepatrí do uvedenej kategórie.

Vykonala sa táto zmena: v tabuľke v písmene a) sa pri bežnom názve „Edelzwicker“ vypustili slová „s uvedením alebo bez uvedenia doplňujúceho zemepisného označenia alebo názvu miesta“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Plán výsadby viniča*

V kapitole I oddiele V písm. b) špecifikácie výrobku sa vypúšťa lehota na predloženie plánov výsadby viniča, ktoré schválil inštitút INAO, na obecných úradoch.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Pravidlá rezu*

V kapitole I oddiele VI bode 1 písm. b) špecifikácie výrobku sa vypúšťa pravidlo týkajúce sa počtu púčikov na m^2, pričom sa ponecháva len pravidlo týkajúce sa počtu púčikov na ker.

Možno vďaka tomu zosúladiť formulácie vo všetkých špecifikáciách a zjednodušiť metódy kontroly.

V prípade viniča, na ktorý sa vzťahuje povolenie na výrobu výrobkov s označením pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením názvu miesta alebo doplňujúceho zemepisného označenia, sa maximálny počet púčikov na ker znížil z 24 na 22. Týmto znížením sa stanovuje poradie priorít v porovnaní s viničom, na ktorý sa vzťahuje povolenie na výrobu výrobkov s označením pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“.

V prípade viniča, na ktorý sa vzťahuje povolenie na výrobu výrobkov s označením pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením názvu miesta alebo doplňujúceho zemepisného označenia a s doplnením pojmu „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“, sa doplnili slová „maximálne 20 púčikov na ker“.

Tieto zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

6. *Pravidlá vyväzovania*

V kapitole I oddiele VI bode 1 písm. c) špecifikácie výrobku sa vypúšťa maximálna výška oblúkového nosného drôtu a mení sa spôsob kontroly výšky listovej steny.

Tieto zmeny umožňujú overovať splnenie požiadavky na výšku listovej steny v priebehu rastu krov. Predtým to bolo možné len prostredníctvom požiadavky týkajúcej sa nosného drôtu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Spracovateľská kapacita*

V kapitole I oddiele IX bode 1 písm. f) špecifikácie výrobku sa znížil koeficient na výpočet kapacity vinárskeho podniku z 1,3- na 1,2-násobok objemu predchádzajúcej úrody.

Pomer medzi objemom vyrobeného vína a kapacitou vinárskeho podniku nemusí byť taký vysoký.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Balenie*

V kapitole I oddiele IX bode 3 písm. b) špecifikácie výrobku sa vypustila požiadavka, aby si hospodárske subjekty odkladali počas určitého obdobia fľaše so vzorkami. Toto pravidlo je začlenené v schválenom pláne kontrol.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

9. *Uskladňovanie fliaš*

V kapitole I oddiele IX bode 4 špecifikácie výrobku sa doplnili ďalšie podrobnosti týkajúce sa charakteristiky miesta na uskladňovanie vín v spotrebiteľskom balení, a to doplnením slov „uzavreté a kryté“.

Doplnením týchto podrobností sa hospodárskym subjektom pomáha dodržiavať toto pravidlo.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. *Prechodné opatrenie týkajúce sa metód vedenia viniča*

V kapitole I oddiele XI bode 3 písm. b) špecifikácie výrobku sa:

— vypúšťa pravidlo týkajúce sa počtu púčikov na m^2, pričom sa ponecháva len pravidlo týkajúce sa počtu púčikov na ker. Možno vďaka tomu zosúladiť formulácie vo všetkých špecifikáciách a zjednodušujú sa tým metódy kontroly,

— vypúšťa požiadavka týkajúca sa maximálnej výšky oblúkového nosného drôtu, pretože tento parameter sa vypustil z pravidiel vyväzovania uvedených v kapitole I oddiele IV bode 1 písm. c).

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

11. *Uvádzanie obsahu cukru na etikete*

Podľa predchádzajúcej špecifikácie výrobku bolo uvádzanie obsahu cukru na etikete nepovinné. V kapitole I oddiele XII bode 1 špecifikácie výrobku sa doplnil odsek, na základe ktorého je uvádzanie obsahu cukru povinné, ako sa stanovuje v nariadení (EÚ) 2019/33.

Tieto informácie uľahčujú spotrebiteľom pochopiť typ výrobku, ktorý kupujú.

V bode 9 jednotného dokumentu sa doplnilo ďalšie ustanovenie týkajúce sa označovania.

12. *Formálne aktualizácie*

Kapitola I oddiel VII špecifikácie výrobku sa mení takto:

— v bode 1 písm. d) sa za slovo „nádoby“ dopĺňajú slová „na prepravu“,

— v tabuľke v bode 2 písm. a) sa v riadku obsahujúcom slová „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ dopĺňajú slová „s doplnením alebo bez doplnenia bežného názvu Edelzwicker“.

Tieto formálne zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele vína*

STRUČNÝ OPIS

Vína sa vyznačujú silnou sviežosťou, ktorú umocňuje dominantná prirodzená kyselina vínna v kombinácii s plne dozretým hroznom. Majú intenzívne arómy a dobrý objem zdôraznený dlhou koncovkou, ktorú často podčiarkuje jemné nasýtenie oxidom uhličitým. Existujú dva druhy: suché, minerálne vína a jemnejšie ovocné vína. Názov označenia sa môže doplniť bežným názvom „Edelzwicker“. Farba vín sa zvyčajne pohybuje od svetložltej s nádychom zelenej až po zlatožltú. Ich minimálny prirodzený obsah alkoholu je najmenej 9,5 obj. %. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 12,5 %.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Biele vína s doplnením bežného názvu*

STRUČNÝ OPIS

Tieto vína sa delia na dva druhy: – suché, minerálne vína s pevnou, zrelou kyslosťou, ktoré sa všeobecne spájajú s týmito bežnými názvami: Chasselas alebo Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot alebo Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat a Muscat Ottonel, – ovocné, jemnejšie vína, ktoré sa vyznačujú značným suchým extraktom a ktoré sa vo všeobecnosti spájajú s týmito bežnými názvami: Gewurztraminer a Pinot Gris. Farba vín sa zvyčajne pohybuje od svetložltej s nádychom zelenej až po zlatožltú. Majú tieto špecifické analytické vlastnosti: – v prípade Chasselas alebo Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel a Sylvaner je minimálny prirodzený obsah alkoholu 9,5 obj. % a maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 12,5 obj. %, – v prípade Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot alebo Klevner a Riesling je minimálny prirodzený obsah alkoholu 10 obj. % a maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 13 obj. %, – v prípade Gewurztraminer a Pinot Gris je minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. % a maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 14,5 obj. %.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Biele vína s uvedením doplňujúceho zemepisného označenia*

STRUČNÝ OPIS

Tieto vína sa delia na dva už uvedené druhy, t. j. na suché, minerálne vína a jemnejšie ovocné vína. Spájajú v sebe optimálne podmienky na vyjadrenie jednotlivých používaných muštových odrôd. Farba vín sa zvyčajne pohybuje od svetložltej s nádychom zelenej až po zlatožltú. Ich minimálny prirodzený obsah alkoholu je 10,5 obj. % s výnimkou prípadov, keď sú doplňujúce zemepisné označenia doplnené bežnými názvami „Gewurztraminer“ a „Pinot Gris“ – v takých prípadoch je to 12 obj. %. Maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení je 13,5 obj. % a výlučne v prípade bežných názvov „Gewurztraminer“ a „Pinot Gris“ 15 obj. %. V prípade doplňujúceho zemepisného označenia „Klevener de Heiligenstein“ je minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. % a maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 14 obj. %.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Biele vína s uvedením názvu miesta*

STRUČNÝ OPIS

Tieto vína sa delia na dva už uvedené druhy, t. j. na suché, minerálne vína a jemnejšie ovocné vína. Spájajú v sebe optimálne podmienky na vyjadrenie jednotlivých používaných muštových odrôd. Farba vín sa zvyčajne pohybuje od svetložltej s nádychom zelenej až po zlatožltú. Ak sa za názvom označenia uvádza názov miesta, minimálny prirodzený obsah alkoholu je 10,5 obj. % s výnimkou prípadov, keď je názov miesta doplnený bežnými názvami „Gewurztraminer“ a „Pinot Gris“ – v takých prípadoch je to 12 obj. %. V prípade týchto vín je maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 13,5 obj. % s výnimkou vín označených bežnými názvami „Gewurztraminer“ a „Pinot Gris“, v prípade ktorých je to 15 obj. %.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína majú zvyčajne číru ružovú až červenú farbu rôznej intenzity. Vyznačujú sa silnou sviežosťou, ktorú umocňuje dominantná prirodzená kyselina vínna v kombinácii s plne dozretým hroznom. Majú intenzívne arómy a dobrý objem zdôraznený dlhou koncovkou, ktorú často podčiarkuje jemné nasýtenie oxidom uhličitým. Ružové vína sú svieže, ovocné a ľahké. Názov označenia sa môže doplniť bežným názvom „Pinot Noir“. Ich minimálny prirodzený obsah alkoholu je najmenej 10 obj. %. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 13 %.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *Červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína majú rôzne odtiene sýtej a intenzívnej červenej farby. Vyznačujú sa silnou sviežosťou, ktorú umocňuje dominantná prirodzená kyselina vínna v kombinácii s plne dozretým hroznom. Majú intenzívne arómy a dobrý objem zdôraznený dlhou koncovkou, ktorú často podčiarkuje jemné nasýtenie oxidom uhličitým. Pri plnení do fliaš majú červené vína obsah kyseliny jablčnej maximálne 0,4 gramu na liter. Rozlišujú sa: komplexné („ambiciózne“), jemné a elegantné červené vína a svieže, ovocné a ľahké červené vína. Názov označenia sa môže doplniť bežným názvom „Pinot Noir“. Ich minimálny prirodzený obsah alkoholu je najmenej 11 obj. %. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 14 %. Za názvom označenia pôvodu sa môže uvádzať názov miesta alebo doplňujúce zemepisné označenie: „Côtes de Rouffach“, „Ottrott“, „Rodern“, „Sainte Hippolyte“. V takom prípade je ich minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. % a celkový obsah alkoholu po obohatení najviac 14,5 obj. %.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

7. *Označenie doplnené pojmom „vendanges tardives“*

STRUČNÝ OPIS

Prirodzený obsah alkoholu vo vínach je 16 obj. % pri odrodách Gewurztraminer Rs a Pinot Gris G a 14,5 obj. % pri iných odrodách. Tieto biele vína majú sýtu a intenzívnu farbu, ktorá siaha až po jantárovožltú. Vína majú často veľmi exotické arómy kandizovaného ovocia so sviežou koncovkou. Majú pozoruhodnú koncentráciu a pretrvávajúcu arómu.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

8. *Označenie s uvedením pojmu „sélection de grains nobles“*

STRUČNÝ OPIS

Prirodzený obsah alkoholu vo vínach je 18,2 obj. % pri odrodách Gewurztraminer Rs a Pinot Gris G a 16,4 obj. % pri iných odrodách. Tieto biele vína majú sýtu a intenzívnu farbu, ktorá siaha až po jantárovožltú. Sú to koncentrovanejšie, silnejšie vína, často s arómami kandizovaného ovocia. Majú pozoruhodnú koncentráciu a pretrvávajúcu arómu.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. *Spôsoby vedenia viniča: hustota výsadby*

Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 metra.

Vzdialenosť medzi radmi viniča sa pohybuje od 0,75 m do maximálne 1,50 m.

2. *Spôsoby vedenia viniča: pravidlá rezu*

Pestovateľské postupy

Vinič je vedený jednoduchým alebo dvojitým Guyotovým rezom s:

— maximálnym počtom 24 púčikov na ker v prípade výrobkov „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“,

— maximálnym počtom 22 púčikov na ker v prípade výrobkov „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením názvu miesta alebo doplňujúceho zemepisného označenia,

— maximálnym počtom 20 púčikov na ker v prípade výrobkov „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením alebo bez uvedenia doplňujúceho zemepisného označenia alebo názvu miesta doplneného pojmom „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“.

3. *Zber*

Pestovateľské postupy

Vína, ktoré možno označiť názvom miesta a ktoré sú vyrobené z odrôd Pinot Gris G a Pinot Noir N, a vína, ktoré možno označiť pojmami „vendanges tardives“ a „sélection de grains nobles“, musia byť vyrobené z ručne zozberaného hrozna.

4. *Zvyšovanie minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu*

Osobitný enologický postup

V prípade vín, ktoré možno označiť názvom miesta alebo doplňujúcim zemepisným označením, sa minimálny prirodzený obsah alkoholu nesmie zvýšiť o viac než 2 obj. %.

Biele vína, ktoré možno označiť pojmami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“, sa nesmú obohacovať.

5. *Výroba vína*

Obmedzenie týkajúce sa výroby

— Používanie kúskov dreva je zakázané.

— Pri výrobe ružových vín je zakázané používanie enologického aktívneho uhlia, či už samostatne, alebo v zmesi v prípravkoch.

6. *Vyzrievanie*

Osobitný enologický postup

Vína, ktoré možno označiť pojmami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“, musia vyzrievať najmenej do 1. júna druhého roku nasledujúceho po roku zberu.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele vína
   96 hektolitrov na hektár
2. Biele vína s uvedením doplňujúceho zemepisného označenia
   79 hektolitrov na hektár
3. Biele vína s uvedením názvu miesta
   75 hektolitrov na hektár
4. Ružové vína
   90 hektolitrov na hektár
5. Červené vína alebo označenie doplnené pojmom „vendanges tardives“
   66 hektolitrov na hektár
6. Označenie doplnené pojmom „sélection de grains nobles“
   48 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť je taká, ako ju schválil Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality na zasadnutí príslušného národného výboru 3. februára 2000. Do obvodu tejto oblasti patria ku dňu schválenia príslušným národným výborom územia obcí uvedených ďalej na základe úradného zemepisného kódexu z roku 2019.

Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle inštitútu INAO.

V prípade chráneného označenia pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ s uvedením alebo bez uvedenia názvu miesta sa zber hrozna a vinifikácia, vývoj a vyzrievanie vín uskutočňujú na území týchto obcí v departementoch Haut-Rhin a Bas-Rhin:

— departement 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,

— departement 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. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Príčinný vzťah

Vďaka severnej polohe sú vinohrady vystavené optimálnemu slnečnému svitu a masív Vogéz ich chráni pred morskými vplyvmi. Táto poloha vínam v podstate dodáva ich spoločnú chuť.

Rozmanitosť vinohradníckych oblastí, rôznorodosť pôd a pôdnych podloží a veľmi špecifická mezoklíma viedli pestovateľov v Alsasku k zachovaniu širokej škály prevažne aromatických muštových odrôd, pričom pestovatelia dali prednosť zachovaniu biodiverzity viniča a odolali pokušeniu zjednodušiť odrodovú skladbu.

V Alsasku je táto odrodová rozmanitosť základom najlepšieho vyjadrenia miestneho *terroir*, ktoré sa odvíja od silnej „alsaskej“ identity.

Výberom muštových odrôd sa výroba vo veľkej miere orientuje na veľmi aromatické vína. Rôznorodosť vinohradníckych oblastí s neobyčajne rozmanitými geologickými a pôdnymi profilmi umožnila pestovateľom v Alsasku nájsť pre každú muštovú odrodu, ktorá sa tu pestuje, optimálne podmienky vyjadrenia. Želanie dosiahnuť túto súhru sa realizovalo prostredníctvom prísne a presne vymedzených pozemkov na základe historických stredísk produkcie, doplňujúcich, obecných a miestnych názvov a príslušného plánu odrodovej skladby.

Vďaka ochrane, ktorú poskytuje masív Vogéz, panuje v Alsasku suché a prevažne slnečné polokontinentálne podnebie, ktoré umožňuje optimálny vývin viniča, regulovaný prísnymi pravidlami týkajúcimi sa minimálneho obsahu cukru v hrozne. Poloha na svahoch a podnebie, pre ktoré je charakteristické obdobie dozrievania so striedaním horúcich dní a chladných nocí, spolu s vysokou hustotou výsadby a výškou listovej steny zabezpečujú dobrú zrelosť hrozna (vyvážený obsah cukrov a kyseliny vínnej), zachovávajú sviežosť vín a rozvíjajú a koncentrujú ich arómy a dlhú koncovku. Priemerná nadmorská výška vinohradov (od 200 do 400 m) predstavuje optimálne teplotné rozpätie a z kvalitatívneho hľadiska zabezpečuje vyvážený obsah prirodzenej kyseliny vínnej. Všetky tieto podmienky vytvárajú charakteristické črty alsaských vín.

Vynikajúce klimatické podmienky v závere sezóny sú často priaznivé pre koncentráciu na kre a rast ušľachtilej plesne. Preto je možné vyrábať vína z prezretého hrozna. Tento potenciál sa zachováva vďaka ručnému zberu, prísnejším pravidlám týkajúcim sa minimálneho obsahu cukru a zákazu obohacovania. Minimálna doba zrenia 18 mesiacov umožňuje zlepšovanie kvalít vín a obohacovanie ich komplexnosti a aromatickej sily s postupom času.

Neďaleký Rýn už od stredoveku slúžil ako dôležitá dopravná spojnica a neustále umožňoval vyvážať vína z tohto regiónu do krajín pri ústí rieky i ďalej. Aj dnes sa viac než štvrtina vína vyrába na vývoz a prepravu do zahraničia.

Alsaská vínna cesta, ktorú vinohradníci udržiavajú pri živote rozvíjaním priameho predaja a ktorá propaguje dlhoročné a stále živé spojenie s alsaskou kuchyňou, je najväčšou turistickou atrakciou regiónu. Je významným prínosom pre hospodárstvo Alsaska.

André Jullien v roku 1822 hovorí o „oceňovaných opojných bielych vínach“, ktoré opisuje ako „suché s veľmi výrazným buketom aróm“. V minulosti sa prevážali do Mainzu, kde sa používali na sceľovanie s vínami z okolia Rýna, aby im dodali silu a obohatili ich škálu aróm. V roku 1866 sa Jules Guyot o bielych vínach z Alsaska vyjadril, že „ponúkajú veľmi vyhľadávané vlastnosti, vďaka ktorým sa radia medzi špičku bielych vín“. Takisto uprednostňoval biele vína z odrody Riesling B, o ktorých tvrdil, že „vynikajú jemnou chuťou, silou a dlhou životnosťou“.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Doplnkové zemepisné označenia

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Za názvom označenia pôvodu sa môže uvádzať niektoré z doplňujúcich zemepisných označení vymenovaných ďalej, pokiaľ vína spĺňajú výrobné požiadavky stanovené pre príslušné názvy:

— „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“.

Balenie v oblasti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Podľa zákona z 5. júla 1972 sa vína s chráneným označením pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ musia fľašovať v departementoch Bas-Rhin a Haut-Rhin.

Vína s chráneným označením pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ sa plnia do fliaš „Vin du Rhin“ v súlade s dekrétom č. 55-55.673 z 20. mája 1955, nariadením z 13. mája 1959 a dekrétom z 19. marca 1963. Nie je povolený žiadny iný typ fľaše.

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

V prípade chráneného označenia pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ zahŕňa oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín, územie týchto obcí:

— departement Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim,

— departement Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Štrasburg.

Bežný názov „Edelzwicker“

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Názov označenia pôvodu – s výnimkou prípadov, keď sa za ním uvádza doplňujúce zemepisné označenie alebo názov miesta – sa môže doplniť bežným názvom „Edelzwicker“ len v prípade tichých bielych vín, ktoré spĺňajú výrobné požiadavky stanovené pre daný [bežný] názov.

V prípade vín uvádzaných na trh s bežným názvom „Edelzwicker“ nie je povolené uvádzať na nádobách, etiketách ani v obchodných dokladoch jeden či viacero bežných názvov.

Pojmy „vendanges tardives“ a „sélection de grains nobles“

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Názov označenia pôvodu – s uvedením alebo bez uvedenia doplňujúceho zemepisného označenia alebo názvu miesta – sa môže doplniť pojmami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“ v prípade bielych vín, ktoré spĺňajú výrobné požiadavky stanovené pre dané pojmy.

Uvedené pojmy musia byť doplnené uvedením ročníka a niektorého z týchto bežných názvov: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Uvádzanie názvu miesta

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Za názvom označenia pôvodu sa môže uvádzať názov miesta, pokiaľ vína spĺňajú výrobné požiadavky, ktorými je podmienené uvádzanie daného názvu miesta.

Bežné názvy

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

Názov chráneného označenia pôvodu – s uvedením alebo bez uvedenia doplňujúceho zemepisného označenia alebo názvu miesta – môže byť doplnený niektorým z bežných názvov uvedených ďalej pod podmienkou, že vína sú vyrobené výlučne z muštových odrôd, ktoré možno označovať predmetnými názvami, a že spĺňajú ostatné výrobné požiadavky stanovené pre príslušné názvy:

Auxerrois

Chasselas alebo Gutedel

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Blanc

Pinot alebo Klevner

Pinot Gris

Riesling

Sylvaner

Pinot Noir (v prípade červených a ružových vín)

Uvedenie dvoch alebo viacerých používaných názvov na tej istej etikete je zakázané.

Označenie obsahu cukru

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky

V prípade bielych vín, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu „Alsace“ alebo „Vin d'Alsace“ podľa podmienok tejto špecifikácie výrobku, sa musí jasne uvádzať obsah cukru, ako sa stanovuje v právnych predpisoch EÚ. Platí to v prípade prezentácie takýchto vín s uvedeným označením a ich sprístupňovania verejnosti, odosielania, ponúkania na predaj alebo predaja, čo je podmienené uvádzaním obsahu cukru pri propagácii a na letákoch, etiketách, faktúrach alebo nádobách. Neplatí to v prípade vín označených pojmom „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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