Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4116)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Alsace / Vin d'Alsace“

PDO-FR-A1101-AM03 – 29.4.2025

1. **Ime proizvoda**

„Alsace / Vin d'Alsace“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost, generalni direktorat za gospodarsko in okoljsko učinkovitost podjetij, urad za vina in druge pijače

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtevek za spremembo ZOP „Alsace“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda. Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Geografsko območje*

V poglavju I, oddelek IV(1), specifikacije proizvoda je bil dodan odstavek, v katerem je naveden datum, ko je nacionalni inštitut za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO) odobril geografsko območje, in opredeljen vir za razmejitev obsega območja (uradni geografski kodeks iz leta 2019), kot je naveden v specifikaciji proizvoda.

Vnesene so bile naslednje spremembe: v točki 1 sta bila dodana naslednja uvodna odstavka:

„Geografsko območje je območje, ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 3. februarja 2000 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost. To območje je na datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril to specifikacijo proizvoda, obsegalo ozemlje naslednjih občin po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2019.

Zemljevidi geografskega območja so na voljo na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO)."

Zaradi sklica na uradni geografski kodeks iz leta 2019 je bilo treba seznam občin posodobiti. Vnesene so bile naslednje spremembe: v točki 1(a) v odstavku, ki se nanaša na departma Haut-Rhin:

— imenu občine Kaysersberg je bila dodana beseda „Vignoble",

— občini Kientzheim in Sigolsheim sta bili črtani.

— Vnesena je bila tudi redakcijska sprememba:

— v točki 1(b) je bila beseda „naslednji" nadomeščena z besedilom „iz oddelka II(2)".

Te spremembe vplivajo na enotni dokument.

2. *Območje v neposredni bližini*

V poglavju I, oddelek IV(3), specifikacije proizvoda je bil spremenjen odstavek o območju v neposredni bližini, da bi se popravila napaka pri številčenju.

Vnesena je bila naslednja sprememba: v točki 3(b) je bil sklic „IV(1)(b)" nadomeščen s sklicem „II(2)".

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Sorte vinske trte*

V poglavju I, oddelek V(a), specifikacije proizvoda je bila v preglednici vnesena redakcijska sprememba v zvezi z imenom v rabi „edelzwicker", saj je to vključeno v „kategorijo": „Alsace" ali „Vin d'Alsace", ki mu sledi dopolnilno geografsko ime ali ime kraja ali ne. To ime ni del te kategorije.

Vnesena je bila naslednja sprememba: v preglednici pod točko (a) je bilo za ime v rabi „edelzwicker" črtano besedilo „ki mu sledi dopolnilno geografsko ime ali ime kraja ali ne".

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Načrt zasaditve vinske trte*

V poglavju I, oddelek V(b), specifikacije proizvoda je bil črtan rok, ko je treba občinskim organom predložiti načrte zasaditve vinske trte, kot jih je odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO).

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Pravila rezi*

V poglavju I, oddelek VI(1)(b), specifikacije proizvoda je bilo črtano pravilo o številu očes na m^2, tako da je ostalo samo pravilo o številu očes na trs.

Tako se lahko uskladi besedilo specifikacij proizvoda in poenostavijo metode preverjanja.

Za vinske trte, dovoljene za proizvodnjo proizvoda z označbo porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“, ki ji sledi ime kraja ali dopolnilno geografsko ime, je bilo največje število očes na trs zmanjšano s 24 na 22. S tem zmanjšanjem je določen prednostni vrstni red v primerjavi z vinskimi trtami, dovoljenimi za proizvodnjo proizvoda z označbo porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“.

Za vinske trte, dovoljene za proizvodnjo proizvoda z označbo porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“, ki ji sledi ime kraja ali dopolnilno geografsko ime, dopolnjeno z izrazom „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“, je bilo dodano besedilo „največ 20 očes na trs“.

Te spremembe vplivajo na enotni dokument.

6. *Pravila oblikovanja v špalir*

V poglavju I, oddelek VI(1)(c), specifikacije proizvoda je bila črtana največja višina nosilne žice zavese in spremenjen način preverjanja višine listja.

Te spremembe omogočajo, da se med rastjo upošteva višina listja, kar se je prej izvajalo le pri obveznosti glede uporabljenih sredstev.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Zmogljivost vinske kleti*

V poglavju I, oddelek IX(1)(f), specifikacije proizvoda je bil koeficient za izračun zmogljivosti vinske kleti zmanjšan z 1,3-kratnika na 1,2-kratnik količine pri prejšnji trgatvi.

Ni treba, da je razmerje med količino pridelanega vina in zmogljivostjo kleti tako visoko.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. *Pakiranje*

V poglavju I, oddelek IX(3)(b), specifikacije proizvoda je bila črtana zahteva, da morajo gospodarski subjekti določeno obdobje hraniti steklenice z vinskimi vzorci. To pravilo je zajeto v odobrenem načrtu nadzora.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. *Skladiščenje steklenic*

V poglavju I, oddelek IX(4), specifikacije proizvoda so bile navedene dodatne podrobnosti o značilnostih prostora, v katerem se skladiščijo ustekleničena vina, pri čemer je bilo dodano besedilo „zaprt in pokrit“.

Dodatne podrobnosti gospodarskim subjektom pomagajo pri upoštevanju tega pravila.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

10. *Prehodni ukrep v zvezi z gojitvenimi oblikami vinske trte*

V poglavju I, oddelek XI(3)(b), specifikacije proizvoda:

— pravilo o številu očes na m^2 je bilo črtano, tako da je ostalo samo pravilo o številu očes na rastlino. Tako se lahko uskladi besedilo specifikacij proizvoda in poenostavijo metode preverjanja;

— zahteva v zvezi z največjo višino nosilne žice zavese je bila črtana, saj je bil ta parameter črtan iz pravil oblikovanja v špalir v poglavju I, oddelek IV(1)(c).

Te spremembe ne vplivajo na enotni dokument.

11. *Navedba vsebnosti sladkorja na etiketi*

V skladu s prejšnjo specifikacijo proizvoda je bila navedba vsebnosti sladkorja na etiketi neobvezna. V poglavju I, oddelek XII(1), specifikacije proizvoda je bil dodan odstavek, v katerem je določena obvezna navedba vsebnosti sladkorja, kot je določeno v Uredbi (EU) 2019/33.

S temi informacijami potrošniki lažje razumejo vrsto proizvoda, ki jo kupujejo.

V točki 9 enotnega dokumenta je bila dodana dodatna določba v zvezi z označevanjem.

12. *Preoblikovanje*

Poglavje I, oddelek VII, specifikacije proizvoda je bil spremenjen:

— v točki 1(d) je bilo za besedo „posode“ dodano besedilo „za prevoz“,

— v preglednici pod točko 2(a) je bila vrstica, ki vsebuje besedilo „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“, dopolnjena z besedilom „dopolnjeno z imenom v rabi ‚edelzwicker‘ ali ne“.

Te redakcijske spremembe ne vplivajo na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

„Alsace / Vin d'Alsace“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Bela vina*

KRATEK OPIS

Za vina je značilna izrazita svežina, ki izhaja iz visoke vsebnosti naravne vinske kisline v povezavi s popolnoma zrelim grozdjem. Imajo intenzivne arome, so polna z dolgim pookusom, ki ga pogosto poudarja rahla nasičenost z ogljikovim dioksidom. Delijo se na dve vrsti: suha, mineralna vina in mehkejša sadna vina. Ime označbe se lahko dopolni z imenom v rabi „edelzwicker“. Običajno so od bledo rumene barve z zelenimi odtenki do zlato rumene barve. Imajo najmanj 9,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 12,5 %.

Pri drugih analitskih merilih se upoštevajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin v miliekvivalentih na liter:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Bela vina, dopolnjena z imenom v rabi*

KRATEK OPIS

Ta vina se delijo na dve vrsti: – suha, mineralna vina z ostrimi, zrelimi kislinami, ki so običajno povezana z naslednjimi imeni v rabi: chasselas ali gutedel, sylvaner, pinot blanc, pinot ali klevner, auxerrois, riesling, muscat in muscat ottonel, – sadna, mehkejša vina, za katera je značilna precejšnja vsebnost suhega ekstrakta in ki so običajno povezana z naslednjima imenoma v rabi: gewurztraminer in pinot gris. Običajno so od bledo rumene barve z zelenimi odtenki do zlato rumene barve. Imajo naslednje posebne analitske lastnosti: – vina chasselas ali gutedel, muscat, muscat ottonel in sylvaner imajo najmanj 9,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola in največ 12,5-odstotni volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi, – vina auxerrois, pinot blanc, pinot ali klevner in riesling imajo najmanj 10-odstotni volumenski delež naravnega alkohola in največ 13-odstotni volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi, – vina gewurztraminer in pinot gris imajo najmanj 11,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola in največ 14,5-odstotni volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi.

Pri drugih analitskih merilih se upoštevajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin v miliekvivalentih na liter:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Bela vina, ki jim sledi dopolnilno geografsko ime*

KRATEK OPIS

Ta vina pripadajo zgoraj navedenima vrstama, tj. suha, mineralna vina in mehkejša sadna vina. Združujejo najboljše pogoje za izražanje vsake od uporabljenih sort vinske trte. Običajno so od bledo rumene barve z zelenimi odtenki do zlato rumene barve. Njihov najmanjši volumenski delež naravnega alkohola je 10,5 %, razen kadar so dopolnilna geografska imena dopolnjena z imenoma v rabi „gewurztraminer“ in „pinot gris“ – v tem primeru je najmanjši volumenski delež naravnega alkohola 12 %. Največji volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi je 13,5 %; 15 % znaša samo za imeni v rabi „gewurztraminer“ in „pinot gris“. Za dopolnilno geografsko ime „Klevener de Heiligenstein“ je najmanjši volumenski delež naravnega alkohola 11 %, največji volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi pa 14 %.

Pri drugih analitskih merilih se upoštevajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin v miliekvivalentih na liter:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Bela vina, ki jim sledi ime kraja*

KRATEK OPIS

Ta vina pripadajo zgoraj navedenima vrstama, tj. suha, mineralna vina in mehkejša sadna vina. Združujejo najboljše pogoje za izražanje vsake od uporabljenih sort vinske trte. Običajno so od bledo rumene barve z zelenimi odtenki do zlato rumene barve. Kadar imenu označbe sledi ime kraja, je najmanjši volumenski delež naravnega alkohola 10,5 %, razen kadar je ime kraja dopolnjeno z imenoma v uporabi „gewurztraminer“ in „pinot gris“ – v tem primeru najmanjši volumenski delež naravnega alkohola znaša 12 %. Ta vina imajo največ 13,5-odstotni volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi, razen v primeru imen v rabi „gewurztraminer“ in „pinot gris“, pri katerih je 15-odstoten.

Pri drugih analitskih merilih se upoštevajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin v miliekvivalentih na liter:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Vina rosé*

KRATEK OPIS

Vina rosé so običajno različno intenzivne prozorno rožnate do rdeče barve. Zanje je značilna izrazita svežina, ki izhaja iz visoke vsebnosti naravne vinske kisline v povezavi s popolnoma zrelim grozdjem. Imajo intenzivne arome, so polna z dolgim pookusom, ki ga pogosto poudarja rahla nasičenost z ogljikovim dioksidom. Vina rosé so sveža, sadna in lahka. Ime označbe se lahko dopolni z imenom v rabi „pinot noir“. Imajo najmanj 10-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 13 %.

Pri drugih analitskih merilih se upoštevajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin v miliekvivalentih na liter:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. *Rdeča vina*

KRATEK OPIS

Rdeča vina so temno in intenzivno rdeče barve različnih odtenkov. Zanje je značilna izrazita svežina, ki izhaja iz visoke vsebnosti naravne vinske kisline v povezavi s popolnoma zrelim grozdjem. Imajo intenzivne arome, so polna z dolgim pookusom, ki ga pogosto poudarja rahla nasičenost z ogljikovim dioksidom. Rdeča vina ob stekleničenju vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter. Delijo se na dve vrsti: ambiciozna, fina in elegantna rdeča vina ter sveža, sadna in lahka rdeča vina. Ime označbe se lahko dopolni z imenom v rabi „pinot noir“. Imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu ne presega 14 %. Imenu označbe porekla lahko sledi ime kraja ali dopolnilno geografsko ime: „Côtes de Rouffach“, „Ottrott“, „Rodern“, „Sainte Hippolyte“. V tem primeru je najmanjši volumenski delež naravnega alkohola 11,5 %, volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi pa ne presega 14,5 %.

Pri drugih analitskih merilih se upoštevajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin v miliekvivalentih na liter:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

7. *Označba, dopolnjena z izrazom „vendanges tardives“*

KRATEK OPIS

Vina imajo 16-odstotni volumenski delež naravnega alkohola za sorti gewurztraminer Rs in pinot gris G ter 14,5-odstotni volumenski delež za druge sorte vinske trte. Ta bela vina so globoke in intenzivne barve, ki sega vse do jantarno rumene. Vina imajo pogosto zelo eksotične arome kandiranega sadja s svežim pookusom. So zelo koncentrirana in imajo zelo obstojne arome.

Pri drugih analitskih merilih se upoštevajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin v miliekvivalentih na liter:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

8. *Označba, ki ji sledi izraz „sélection de grains nobles“*

KRATEK OPIS

Vina imajo 18,2-odstotni volumenski delež naravnega alkohola za sorti gewurztraminer Rs in pinot gris G ter 16,4-odstotni volumenski delež za druge sorte vinske trte. Ta bela vina so globoke in intenzivne barve, ki sega vse do jantarno rumene. So bolj koncentrirana in močna vina, pogosto z aromami kandiranega sadja. So zelo koncentrirana in imajo zelo obstojne arome.

Pri drugih analitskih merilih se upoštevajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin v miliekvivalentih na liter:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. *Gojitvene oblike: gostota zasaditve*

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razmik med vrstami je največ 2,50 m.

Razmik med trsi v isti vrsti je najmanj 0,75 metra in največ 1,50 metra.

2. *Gojitvene oblike: pravila rezi*

Pridelovalna praksa

Vinska trta se obrezuje z rezjo na enojni ali dvojni guyot z:

— največ 24 očesi na trs v primeru označbe „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“,

— največ 22 očesi na trs v primeru označbe „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“, ki ji sledi ime kraja ali dopolnilno geografsko ime,

— največ 20 očesi na trs v primeru označbe „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“, ki ji sledi dopolnilno geografsko ime ali ime kraja ali ne, dopolnjeno z izrazom „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“.

3. *Trgatev*

Pridelovalna praksa

Vina, za katera se lahko uporabi ime kraja in so pridelana iz sort pinot gris G in pinot noir N, ter vina, za katera se lahko uporabita izraza „vendanges tardives“ in „sélection de grains nobles“, morajo biti pridelana iz ročno potrganega grozdja.

4. *Povečanje najmanjšega volumenskega deleža naravnega alkohola*

Posebni enološki postopek

Za vina, za katera se lahko uporabi ime kraja ali dopolnilno geografsko ime, se najmanjši volumenski delež naravnega alkohola ne sme povečati za več kot 2 %.

Vina, za katera se lahko uporabi izraz „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“, se ne smejo obogatiti.

5. *Enološki postopki*

Omejitev pri enoloških postopkih

— Uporaba lesenih trsk je prepovedana.

— Pri proizvodnji vin rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.

6. *Zorenje*

Posebni enološki postopek

Vina, za katera se lahko uporabi izraz „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“, zorijo najmanj do 1. junija drugega leta po letu trgatve.

5.2 *Največji donosi*

1. Bela vina
   96 hektolitrov na hektar

2. Bela vina, ki jim sledi dopolnilno geografsko ime
   79 hektolitrov na hektar

3. Bela vina, ki jim sledi ime kraja
   75 hektolitrov na hektar

4. Vina rosé
   90 hektolitrov na hektar

5. Rdeča vina ali označba, dopolnjena z izrazom „vendanges tardives“
   66 hektolitrov na hektar

6. Označba, dopolnjena z izrazom „sélection de grains nobles“
   48 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje je območje, ki ga je na zasedanju pristojnega nacionalnega odbora 3. februarja 2000 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost. To območje je na datum odobritve s strani pristojnega nacionalnega organa obsegalo ozemlje v nadaljevanju navedenih občin po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2019.

Zemljevidi geografskega območja so na voljo na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO).“

Za zaščiteno označbo porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“, ki ji sledi ime kraja ali ne, se grozdje trga, vina pa pridelujejo, obdelujejo in zorijo na ozemlju naslednjih občin departmajev Haut-Rhin in Bas-Rhin:

— departma 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 in Zimmerbach,

— departma 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 in Zellwiller.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

Vzročna medsebojna povezava

Vinogradi so najbolje osončeni na severni legi, ki jo pred morskimi vplivi varuje masiv Vogezi. Predvsem zaradi te lege imajo vina skupen okus.

Zaradi raznolikosti vinogradniških leg, tal in podtalja ter zelo specifičnih mezoklim so alzaški proizvajalci ohranili širok nabor večinoma aromatičnih sort vinske trte, pri čemer so odločili, da bodo ohranili biotsko raznovrstnost vinske trte, namesto da bi sortni sestav poenostavili.

V Alzaciji je ta raznolikost vinske trte najboljši izraz lokalnega vinogradniškega območja, oblikovanega na podlagi izrazite alzaške identitete.

Z izbiro sort vinske trte se je proizvodnja v veliki meri usmerila k zelo aromatičnim vinom. Zaradi raznolikosti vinogradniških leg z izjemno pestro geološko sestavo in tlemi lahko proizvajalci za vsako uveljavljeno sorto vinske trte najdejo pogoje, v katerih najbolje uspeva. To lahko dosežejo s strogo in natančno razmejenimi parcelami, ki temeljijo na zgodovinskih središčih proizvodnje, dopolnilnih, občinskih in lokalnih imenih ter ustreznem načrtu zasaditve sort vinske trte.

Zaradi zaščite, ki jo zagotavlja masiv Vogezi, ima Alzacija suho in večinoma sončno polcelinsko podnebje, ki omogoča najboljši razvoj vinske trte, za katerega se uporabljajo stroga pravila o najnižji vsebnosti sladkorja v grozdju. Lega na pobočjih in podnebje, za katero so značilni vroči dnevi in hladne noči v obdobju zorenja, skupaj z visoko gostoto zasaditve in višino listja zagotavljata dobro zrelost grozdja (uravnoteženost sladkorjev in vinske kisline), ohranjanje svežine vin ter razvoj in koncentracijo njihovih arom in dolgega pookusa. Povprečna nadmorska višina vinogradov (med 200 in 400 m) predstavlja optimalen temperaturni razpon in z vidika kakovosti zagotavlja uravnoteženo vsebnost naravne vinske kisline. Vsi ti pogoji oblikujejo lastnosti alzaških vin.

Odlične podnebne razmere ob koncu sezone so pogosto ugodne za koncentracijo na trti in razvoj plemenite plesni. Zato je mogoče proizvajati vina iz grozdja, potrganega, ko je prezrelo. Ta možnost se ohranja z ročno trgatvijo, strožjimi pravili o najnižji vsebnosti sladkorja in prepovedjo obogatitve. Najmanj 18-mesečno obdobje zorenja omogoča, da se lahko vina izboljšajo, njihova kompleksnost in aromatična moč pa sčasoma obogatita.

Bližnja reka Ren je bila že v srednjem veku pomembna prometna povezava, po kateri so se vina iz regije izvažala v države ob ustju reke in širše. Še danes se več kot četrtina pridelanega vina pošilja v tujino in izvaža.

Alzaška vinska pot je največja turistična atrakcija regije, ki jo vinogradniki ohranjajo z razvojem neposredne prodaje ter spodbujanjem dolgoletne in še vedno živahne povezave z alzaško kuhinjo. To je pomemben del alzaškega gospodarstva.

André Jullien je bela vina leta 1822 označil za „cenjena opojna bela vina“ in jih opisal kot „suha z zelo izrazito cvetico arom“. V preteklosti so jih prevažali v Mainz, kjer so jih zvrščali z vini iz Porenja, da bi postala močnejša in imela bogatejšo paleto arom. Jules Guyot je leta 1866 o alzaških belih vinih dejal, da „imajo zelo cenjene lastnosti in spadajo med najboljša bela vina“. Najbolj je cenil bela vina iz sorte riesling B, za katera je dejal, da „izstopajo po okusu, moči in dolgotrajnosti“.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Dopolnilna geografska imena

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Imenu označbe porekla lahko sledi eno od naslednjih dopolnilnih geografskih imen, če vina izpolnjujejo zahteve glede proizvodnje, določene za posamezna imena:

— „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“.

Pakiranje na območju

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

V skladu z zakonom z dne 5. julija 1972 je treba vina z zaščiteno označbo porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“ stekleničiti v departmajih Bas-Rhin in Haut-Rhin.

Vina z zaščiteno označbo porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“ se polnijo v steklenice „Vin du Rhin“ v skladu z Odlokom št. 55-55.673 z dne 20. maja 1955 ter odlokoma z dne 13. maja 1959 in 19. marca 1963. Druge vrste steklenic niso dovoljene.

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Za zaščiteno označbo porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“ območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za proizvodnjo, obdelavo in staranje vin, zajema ozemlje naslednjih občin:

— departma Haut-Rhin: Gundolsheim in Ostheim,

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

„Edelzwicker“

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Ime označbe porekla, ki mu ne sledi dopolnilno geografsko ime ali ime kraja, se lahko dopolni z imenom v rabi „edelzwicker“, kar velja samo za mirna bela vina, ki izpolnjujejo zahteve glede proizvodnje, določene za to ime [v rabi].

Za vina, ki se tržijo pod imenom v rabi „edelzwicker“, se imena v rabi ne smejo navesti na posodah, etiketah ali trgovinskih dokumentih.

Izraza „vendanges tardives“ in „sélection de grains nobles“

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Ime označbe porekla, ki mu sledi dopolnilno geografsko ime ali ime kraja ali ne, se lahko dopolni z izrazom „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“, kar velja za bela vina, ki izpolnjujejo zahteve glede proizvodnje, določene za ta izraza.

Izraza je treba dopolniti z navedbo letnika in enim od naslednjih imen v rabi: gewurztraminer, muscat, muscat ottonel, pinot gris, riesling.

Navedba imena kraja

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Imenu označbe porekla lahko sledi ime kraja, če vina izpolnjujejo zahteve glede proizvodnje v zvezi z navedbo tega imena kraja.

Imena v rabi

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Ime zaščitene označbe porekla, ki mu sledi dopolnilno geografsko ime ali ime kraja ali ne, se lahko dopolni z enim od naslednjih imen v rabi pod pogojem, da so vina pridelana izključno iz sort vinske trte, za katere se lahko uporabijo zadevna imena, in izpolnjujejo druge zahteve glede proizvodnje, določene za posamezna imena:

auxerrois,

chasselas ali gutedel,

gewürztraminer,

muscat,

muscat ottonel,

pinot blanc,

pinot ali klevner,

pinot gris,

riesling,

sylvaner,

pinot noir (za rdeča vina in vina rosé).

Na isti etiketi je prepovedano navesti dve ali več imen v rabi.

Navedba vsebnosti sladkorja

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Vsebnost sladkorja, kot je opredeljena z zakonodajo EU, mora biti jasno navedena za bela vina, za katera se v skladu s to specifikacijo uporablja zaščitena označba porekla „Alsace“ ali „Vin d'Alsace“. To velja, kadar se taka vina predstavijo pod zgoraj navedeno označbo in dajo na voljo javnosti, pošljejo, ponudijo za prodajo ali prodajo, pri čemer se te dejavnosti lahko izvajajo le, če je vsebnost sladkorja navedena v kakršnem koli oglaševalskem gradivu in na kakršnih koli letakih, etiketah, računih ali posodah. To ne velja za vina z izrazom „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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