C/2026/4528

24.8.2026 г.

**Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията** [1]

(C/2026/4528)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)**

**„Alsace grand cru Hengst“**

**Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0376-AM03 — 29.5.2026 г.**

1. **Наименование на продукта**

„Alsace grand cru Hengst“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

*Наименование*

Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire (Министерство на земеделието, хранително-вкусовата промишленост и продоволствената независимост), Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията в настоящата продуктова спецификация са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) да има риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара. Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

*Заглавие*

Видове продукти

*Описание*

Текстът в глава I, раздел III от продуктовата спецификация се изменя, за да се посочи, че наименованието „Alsace grand cru Vorbourg“ вече не е запазено изключително за тихите бели вина, в резултат на разглеждането на заявлението за признаване на национално равнище на тихите червени вина за това наименование за произход.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Географски район

*Описание*

В глава I, раздел IV, точка 1 от продуктовата спецификация препратката към официалния географски кодекс се актуализира, така че да бъде към редакцията от 2025 г. Изменението не води до промяна на периметъра на географския район.

☑ Изменението засяга единния документ

*Заглавие*

Обособен парцелиран район

*Описание*

В глава I, раздел IV, точка 2 от продуктовата спецификация се добавя датата 25 юни 2024 г.

Обособеният парцелиран район определя парцелите, подходящи за производство на грозде, предназначено за приготвянето на вино с това наименование.

Този район е одобрен от компетентния национален комитет на Institut national de l'origine et de la qualité (Националния институт по въпросите на произхода и качеството).

☐ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Област в непосредствена близост

*Описание*

В глава I, раздел IV, точка 3 от продуктовата спецификация препратката към официалния географски кодекс се актуализира, така че да бъде към редакцията от 2025 г. Изменението не води до промяна на периметъра на областта в непосредствена близост, но налага следното актуализиране на списъка на наименованията на общините:

— за департамент Haut-Rhin наименованията на общините Herrlisheim и Soultz се заменят съответно с Herrlisheim-près-Colmar и Soultz-Haut-Rhin;

— за департамент Bas-Rhin:

  — община Gimbrett-Berstett става община Gimbrett (асоциирана община, присъединена към Berstett);

  — заличава се наименованието на община Mittelhausen и се добавя наименованието на община Wingersheim les Quatre Bans заедно с информацията, че тази община се включва частично, само с територията на делегирана община Mittelhausen.

☑ Изменението засяга единния документ

*Заглавие*

Гъстота на засаждане

*Описание*

В глава I, раздел VI, точка 1, буква а) от продуктовата спецификация, по-специално в първия абзац на текста, отнасящ се за производството на червено вино, след думите „Alsace grand cru Hengst“ се добавят думите „или „Alsace grand cru Vorbourg“ в резултат на разглеждането на заявлението за признаване на национално равнище на тихите червени вина за това наименование.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Правило за резитбата

*Описание*

В глава I, раздел VI, точка 1, буква б) от продуктовата спецификация се посочва, че за производството на червени вина лозите се подрязват с формиране на единичен или двоен Гюйо с най-много 14 пъпки на растение.

Разглеждането на заявлението за признаване на червени вина за наименованието за произход „Alsace grand cru Vorbourg“ води до това изменение.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Зрялост на гроздето и минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

*Описание*

В глава I, раздел VII, точка 2, буква а) от продуктовата спецификация се изменя таблицата, за да се отрази разгледаното на национално равнище заявление за признаване на наименованието „Alsace grand cru Vorbourg“ за тихите червени вина.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Минимална продължителност на отлежаване

*Описание*

В глава I, раздел IX, точка 2 от продуктовата спецификация се изменя минималната продължителност на отлежаване за белите и за червените вина, за да бъде до 1 ноември на годината след годината на реколтата.

☑ Изменението засяга единния документ

*Заглавие*

Разпоредби относно опаковането

*Описание*

В глава I, дял IX, точка 3 от продуктовата спецификация буква а) се заменя със следните разпоредби:

„а) Вината с контролираните наименования за произход, посочени в настоящата спецификация, се опаковат в бутилки от вида „Vin du Rhin“, които отговарят на разпоредбите на европейското законодателство и на Указ № 55—673 от 20 май 1955 г., на постановлението от 13 май 1959 г. и на указа от 19 март 1963 г., или в бутилки със следните характеристики:

За съдовете от 300 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 4,3 и 5,0

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,4 и 3,1.

За съдовете от 150 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 4,8 и 5,2

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,1 и 3,1.

За съдовете от 100 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 3,6 и 5,0

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,1 и 3,1.

За съдовете от 75 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 3,8 и 5,1

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,8 и 5,0.

За съдовете от 50 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 4,3 и 5,1

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,5 и 4,2.

За съдовете от 37,5 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 4,3 и 5,1

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,5 и 5,2.

За съдовете с вместимост под 37,5 cl: тяло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 3,3 и 4,4

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,6 и 3,0“.

☑ Изменението засяга единния документ

*Заглавие*

Дата на предлагане на пазара за консумация от потребителите

*Описание*

В глава I, раздел IX, точка 5, буква а) се посочва, че след периода на отлежаване белите и червените вина могат да бъдат предлагани на пазара за консумация от потребителите едва след 1 ноември на годината след годината на реколтата, в съответствие с изменението на продължителността на отлежаване.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Връзка с географския район

*Описание*

След признаването на наименованието „Alsace grand cru Vorbourg“ за тихите червени вина се допълват разделите относно човешките фактори, допринасящи за връзката с географския район, качеството и характеристиките на продуктите и причинно-следствените връзки за това наименование.

За наименованията „Alsace grand cru Hengst“ и „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ минималната продължителност на отлежаване на червените вина се променя от 10 на 11 месеца.

За всяко от петдесет и едното защитени наименования за произход „Alsace grand cru“ в глава I, раздел X, точка 1, буква б), пети абзац от продуктовата спецификация думите „е задължително за“ се заменят с „се използва традиционно за“, за да се вземат предвид промените във връзка с опаковането (разрешени видове бутилки).

☐ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Преходни мерки

*Описание*

В глава I, раздел XI, точка 2:

— последният абзац се заменя със следните разпоредби:

„По отношение на правилата за резитба правото за ползване на контролираното наименование за произход за реколтата от лозите се запазва до изкореняването им и най-късно до реколтата през 2033 г. включително.

По отношение на правилата за гъстотата на засаждане и за кордонната подпорна конструкция правото за ползване на контролираното наименование за произход за реколтата от лозите се запазва до изкореняването им“;

— добавят се следните разпоредби:

„За съответните парцели обемът, за който може да се приложи правото за ползване на контролираното наименование за произход, се определя въз основа на добива, посочен в глава VIII, точка 1 от настоящата спецификация, умножен по коефициент 0,8“.

☐ Изменението засяга единния документ.

*Заглавие*

Контролен орган

*Описание*

В глава III раздел II от продуктовата спецификация се изменя, за да се посочи контролният орган и да се спазят новите редакционни изисквания по отношение на този абзац.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**Наименования за произход и географски указания за вина**

**„Alsace grand cru Hengst“**

**Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0376-AM03 — 29.5.2026 г.**

1. **Наименование/наименования**

„Alsace grand cru Hengst“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

*Лозаро-винарски продукт*

Бяло вино

*Органолептични характеристики*

Външен вид

Тези вина са с наситен цвят, вариращ до златистожълт.

Аромат

Винаta са с голяма наситеност на аромати с различни нюанси.

Вкус

За тези идеални за стареене бели вина е характерна подчертана свежест, основаваща се на преобладаващото съдържание на винена киселина в комбинация с доброто узряване на гроздето.

Винаta са плътни, много комплексни и с голяма наситеност на аромати и дълготраен послевкус; те стават по-комплексни с времето.

Различават се сухи минерални вина и ароматни плодови, мазни, богати вина.

*Допълнителна информация относно органолептичните характеристики*

—

*Аналитични характеристики*

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | — |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | — |
| Минимална обща киселинност: | — |
| Единица за минимална обща киселинност: | meq/l |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | — |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | — |

*Допълнителна информация относно аналитичните характеристики*

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 12,5 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 11 % за останалите сортове грозде.

След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти не надвишава 15 % за винаta, произведени от сортовете Gewurztraminer B и Pinot Gris G, и 14 % за винаta, произведени от останалите сортове грозде.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Наименование с допълнително обозначение „Vendanges tardives“ (късен гроздобер), бяло вино

*Органолептични характеристики*

Външен вид

Винаta са с наситен цвят, вариращ до златистожълт.

Аромат

Винata, за които се използва обозначението „Vendanges tardives“, често имат много екзотични аромати, на захаросани плодове.

Вкус

Винata имат свеж финал.

*Допълнителна информация относно органолептичните характеристики*

—

*Аналитични характеристики*

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | — |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | — |
| Минимална обща киселинност: | — |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | — |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | — |

*Допълнителна информация относно аналитичните характеристики*

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на винata е 16 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 14,5 % за останалите сортове грозде.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Наименование с допълнително обозначение „Sélection de grains nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен), бяло вино

*Органолептични характеристики*

Външен вид

Тези вина са с наситен цвят, вариращ до кехлибареножълт.

Аромат

Винata често са с аромат на плодово желе.

Вкус

Винata, за които се използва обозначението „Sélection de grains nobles“, са по-концентрирани и силни. Те са със забележителна концентрация и с голяма трайност на ароматите.

*Допълнителна информация относно органолептичните характеристики*

—

*Аналитични характеристики*

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | — |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | — |
| Минимална обща киселинност: | — |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | — |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | — |

*Допълнителна информация относно аналитичните характеристики*

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 18,2 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 16,4 % за останалите сортове грозде.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

*Лозаро-винарски продукт*

Червено вино

*Органолептични характеристики*

Външен вид

Вината са с хубав рубиненочервен цвят.

Аромат

Вината се отличават с комплексния си аромат с нотки на червени плодове и на подправки.

Вкус

Вината са с характерна сила и дълбочина, те са изискани и с много голям потенциал за стареене.

При отпиване текстурата им е богата и елегантна, с кондинени танини. Те са със солидна структура и дълъг приятен финал, като характеристиките им стават все по-силно изразени с времето.

*Допълнителна информация относно органолептичните характеристики*

—

*Аналитични характеристики*

| | |
|---|---|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): | — |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): | — |
| Минимална обща киселинност: | — |
| Единица за минимална обща киселинност: | — |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): | — |
| Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): | — |

*Допълнителна информация относно аналитичните характеристики*

Вината, получавани само от сорта Pinot Noir N, са с минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти 12,5 %.

Малолактичната ферментация е завършена. На етапа на опаковане съдържанието на ябълчна киселина във вината е по-малко или равно на 0,4 g/l.

След ферментация вината имат съдържание на ферментируеми захари по-малко или равно на 2 g/l.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

Гъстота на засаждане

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Лозята, предназначени за производството на бели вина, са с минимална гъстота на засаждане 4 500 растения на хектар. Лозята, предназначени за производството на червени вина, са с минимална гъстота на засаждане 5 500 растения на хектар. Междуредовото разстояние не може да превишава 2 m. Разстоянието между лозите вътре в реда е не по-малко от 0,75 m и не повече от 1,50 m. Считано от 25 октомври 2011 г. разстоянието между най-широките редове, получено в резултат на изкореняването на редове в рамките на даден парцел, не може да превишава 3 m.

Винопроизводствена практика

Правило за резитбата

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

За белите вина лозите се подрязват с формиране на единичен или двоен Гюйо с най-много 18 пъпки на растение. За червените вина лозите се подрязват с формиране на единичен или двоен Гюйо с най-много 14 пъпки на растение.

Винопроизводствена практика

Прибиране на реколтата

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Вината се произвеждат от ръчно набрано грозде.

Винопроизводствена практика

Повишаване на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

За белите вина повишаването на средното минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти не може да надвишава 0,5 % об. за вината, произведени от сортовете Gewurztraminer B и Pinot Gris G, и 1,5 % об. за вината, произведени от останалите сортове грозде. Белите вина, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, и червените вина не се подлагат на обогатяване.

Винопроизводствена практика

Производство

Вид енологична практика

Ограничение, приложимо по отношение на производството на виното

Описание

Не се допуска използването на парчета дърво.

Винопроизводствена практика

Отлежаване на вината

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Белите и червените вина се оставят да отлежават най-малко до 1 ноември на годината след годината на реколтата.

Вината, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, се оставят да отлежават най-малко до 1 юни на втората година след годината на реколтата.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Наименование със или без допълнително обозначение „Vendanges tardives“ (късен гроздобер), бяло вино

Максимален добив

| | |
|---|---|
| Максимален добив: | 60 |
| Единица за максимален добив: | хектолитра от хектар |

Всички вина / категория / сорт / вид

Наименование с допълнително обозначение „Sélection de grains nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен), бяло вино

Максимален добив

| | |
|---|---|
| Максимален добив: | 48 |
| Единица за максимален добив: | хектолитра от хектар |

Всички вина / категория / сорт / вид

Червено вино

Максимален добив

| | |
|---|---|
| Максимален добив: | 48 |
| Единица за максимален добив: | хектолитра от хектар |

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— Gewurztraminer Rs

— Muscat Ottonel B — Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains roses Rs — Muscat, Moscato

— Pinot Gris G

— Pinot Noir N

— Riesling B

9. **Кратко описание на определения географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват на територията на общините, посочени по-долу въз основа на официалния географски кодекс за 2025 г.:

— Департамент Haut-Rhin:

общини, чиято територия е включена изцяло: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

Община, чиято територия е включена частично: Kaysersberg Vignoble — само територията на делегираните общини Kientzheim и Sigolsheim.

— Департамент Bas-Rhin:

Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

В кметствата на общините, които са включени частично, е внесен картографски документ, определящ границите на географския район.

Картографските документи, на които е представен географският район, са достъпни на уебсайта на INAO.

10. **Връзка с географския район**

*Категория на лозаро-винарския продукт*

1. Вино

*Обобщено описание на връзката*

Въз основа на благоприятните условия на характерния за лозята на Елзас климат контролираното наименование за произход „Alsace grand cru Hengst“ се възползва от едно от най-добрите местоположения. Приютените в живописния ландшафт на района на Елзас лозя позволяват да се произвеждат много експресивни вина с подчертан характер и уникална индивидуалност. Почвено-климатичните особености придават на вината солиден характер и много добре изразена структура, което ги прави подходящи за стареене. Вината са силни, комплексни, плътни, с белязан от зряла киселинност финал. Този мергелово-варовиков тероар, съчетан с уникален микроклимат, дава възможност за отлично узряване на гроздето, от което се получават изискани червени вина с копринеомеки танини. Отличните климатични условия в края на сезона, които благоприятстват концентрацията на захари в гроздето на самата лоза и развитието на благородна плесен, позволяват производството на вина от презряло грозде. Предвиденото в продуктовата спецификация отлежаване дава възможност за подобряване на качеството на вината. Чрез прилагане на строгите правила за производство, като поддържането на значителна листна маса и ръчното бране на гроздето, лозарите от Елзас запазват утвърдения характер на известните със своята комплексност и способност за дълго съхранение вина. Те формират най-високия клас вина за този регион и се оценяват по-високо от вината с контролирано наименование за произход „Alsace“. Още Медар Барт (Médard Barth) в произведението си „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine“, написано през 1958 г., възхвалява тази известна в наши дни местност.

11. **Други приложими изисквания**

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Област в непосредствена близост

*Правна рамка*

Национално законодателство

*Вид допълнително изискване/дерогация*

Дерогация относно производството в определения географски район

*Описание на изискването/дерогацията*

Областта в непосредствена близост, определена посредством дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината, включва територията на общините, посочени по-долу въз основа на официалния географски кодекс за 2025 г.:

— Департамент Haut-Rhin:

общини, чиято територия е включена изцяло: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmannswiller, Herrlisheim-près-Colmar, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz-Haut-Rhin, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

Община, чиято територия е включена частично: Kaysersberg Vignoble — само територията на делегираната община Kaysersberg.

— Департамент Bas-Rhin:

общини, чиято територия е включена изцяло: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (асоциирана община, присъединена към Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Община, чиято територия е включена частично: Wingersheim les Quatre Bans — само територията на делегирана община Mittelhausen.

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Опаковане в района

*Правна рамка*

Национално законодателство

*Вид допълнително изискване/дерогация*

Опаковане в определения географски район

*Описание на изискването/дерогацията*

След приемането на закона от 5 юли 1972 г. вината задължително се бутилират в департаментите Bas-Rhin и Haut-Rhin и се опаковат в бутилки от вида „Vin du Rhin“, които отговарят на разпоредбите на Указ № 55.673 от 20 май 1955 г., на постановлението от 13 май 1959 г. и на указа от 19 март 1963 г., или в бутилки със следните характеристики:

За съдовете от 300 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 4,3 и 5,0

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,4 и 3,1.

За съдовете от 150 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 4,8 и 5,2

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,1 и 3,1.

За съдовете от 100 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 3,6 и 5,0

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,1 и 3,1.

За съдовете от 75 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 3,8 и 5,1

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,8 и 5,0.

За съдовете от 50 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 4,3 и 5,1

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,5 и 4,2.

За съдовете от 37,5 cl: тяло от стъкло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 4,3 и 5,1

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,5 и 5,2.

За съдовете с вместимост под 37,5 cl: тяло с прави стени, цилиндрично на вид, което отгоре е с гърло с удължен профил и е със съотношения, които не надвишават:

— обща височина/диаметър на основата: между 3,3 и 4,4

— обща височина/височина на цилиндричната част: между 2,6 и 3,0.

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Посочване на годината на реколтата

*Правна рамка*

Национално законодателство

*Вид допълнително изискване/дерогация*

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

*Описание на изискването/дерогацията*

Годината на реколтата трябва да се посочва заедно с името на наименованието в декларациите за реколтата и за стоковите запаси, в придружителните документи, в обявите, в брошурите, върху етикетите, във фактурите и върху всички видове съдове.

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Обичайно използвано наименование

*Правна рамка*

Национално законодателство

*Вид допълнително изискване/дерогация*

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

*Описание на изискването/дерогацията*

Името на контролираното наименование за произход може да се допълва от някое от обичайно използваните наименования, при условие че вината произхождат изключително от сортовете грозде, които могат да се обозначат със съответното наименование. Забранява се използването на две или повече обичайно използвани наименования върху един и същи етикет. Обичайно използваните наименования са следните: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Riesling.

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Обозначение на съдържанието на захар за белите вина

*Правна рамка*

Национално законодателство

*Вид допълнително изискване/дерогация*

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

*Описание на изискването/дерогацията*

Белите вина, за които съгласно настоящата продуктова спецификация се претендира за едно от съществуващите 51 контролирани наименования за произход „Alsace Grand Cru — [местност]“, с изключение на обозначенията „Vendanges tardives“ и „Sélection de grains nobles“, които са представени под посоченото наименование, не могат да се предлагат на потребителите, да се доставят, предлагат за продажба или продават, без в обявите, в брошурите, върху етикетите, във фактурите и върху всички видове съдове да се посочи съдържанието на захар, както е определено в европейската нормативна уредба, като то трябва да бъде изписано с откроряващи се букви.

*Заглавие на изискването/дерогацията*

Традиционни наименования „Vendanges tardives“ и „Sélection de grains nobles“

*Правна рамка*

Национално законодателство

*Вид допълнително изискване/дерогация*

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

*Описание на изискването/дерогацията*

Вината, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, задължително се представят: — с посочване на годината на реколтата, — и едно от следните използвани наименования: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

**Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-47631e47-a913-4910-9868-ad1c4b70bb3d