C/2026/4528

24.8.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4528)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Alsace grand cru Hengst“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0376-AM03 – 29. 5. 2026

1. **Název produktu**

„Alsace grand cru Hengst“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, zemědělsko-potravinářského průmyslu a potravinové soběstačnosti / Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny této specifikace výrobku jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh. Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Druhy výrobku

Popis

V kapitole I oddílu III specifikace byl změněn text tak, aby bylo uvedeno, že označení „Alsace grand cru Vorbourg“ již není vyhrazeno výhradně pro tichá bílá vína, a to po přezkoumání žádosti o uznání tohoto označení původu na vnitrostátní úrovni pro tichá červená vína.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Zeměpisná oblast

Popis

V kapitole I oddílu IV bodě 1 specifikace se aktualizuje odkaz na úřední zeměpisný kodex platný k roku 2025. Touto změnou se nemění rozsah zeměpisné oblasti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Vymezená pozemková oblast

Popis

V kapitole 1 oddílu IV bodě 2 specifikace se doplňuje datum 25. června 2024.

Vymezená pozemková oblast definuje pozemky vhodné k produkci hroznů určených k výrobě vína s označením původu.

Tuto oblast schvaluje příslušný vnitrostátní výbor Národního institutu pro původ a kvalitu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Oblast v bezprostřední blízkosti

Popis

V kapitole I oddílu IV bodě 3 specifikace se aktualizuje odkaz na úřední zeměpisný kodex platný k roku 2025. Tato změna nemění rozsah oblasti v bezprostřední blízkosti, ale vede k následující aktualizaci seznamu názvů obcí:

— v departementu Haut-Rhin se název obce „Herrlisheim“ nahrazuje názvem „Herrlisheim-près-Colmar“ a název obce „Soultz“ názvem „Soultz-Haut-Rhin“,

— v departementu Bas-Rhin:

  — obec „Gimbrett-Berstett“ se stává obcí „Gimbrett (přidružená obec patřící k obci Berstett)“,

  — název obce „Mittelhausen“ se vypouští a doplňuje se název obce „Wingersheim les Quatre Bans“, přičemž z území této obce je zahrnuto pouze území delegované obce Mittelhausen.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Hustota výsadby

Popis

V kapitole I oddílu VI bodě 1 písm. a) specifikace se po přezkoumání žádosti o udělení označení „Alsace grand cru Hengst“ pro tichá červená vína na vnitrostátní úrovni doplňují do prvního odstavce slova „nebo „Alsace grand cru Vorbourg“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Pravidlo řezu

Popis

V kapitole I oddílu VI bodě 1 písm. b) specifikace pro produkci červených vín se stanoví, že réva se řeže jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem, přičemž na jednom keři smí zůstat nejvýše 14 oček.

K této změně vedlo přezkoumání žádosti o uznání označení původu „Alsace grand cru Vorbourg“ pro červená vína.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Zralost hroznů a minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových

Popis

Tabulka v bodě 2 písm. a) oddílu VII kapitoly I specifikace byla změněna tak, aby zohledňovala předložení žádosti o uznání označení původu „Alsace grand cru Vorbourg“ pro tichá červená vína.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Minimální doba zrání

Popis

V kapitole I oddílu IX bodě 2 specifikace produktu se minimální doba zrání u bílých a červených vín mění a stanoví do 1. listopadu roku následujícího po roce sklizně.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Ustanovení týkající se balení

Popis

V kapitole 1 části IX bodě 3 písm. a) specifikace se znění nahrazuje tímto:

„a) Vína s chráněným označením původu, na něž se vztahuje tato specifikace, musí být stáčena do lahví typu ‚Vin du Rhin‘, které odpovídají právním předpisům EU a ustanovením nařízení č. 55-673 ze dne 20. května 1955, vyhlášky ze dne 13. května 1959 a nařízení ze dne 19. března 1963, nebo do lahví s těmito vlastnostmi:

nádoby o objemu 300 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,0

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,4 do 3,1

nádoby o objemu 150 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,8 do 5,2

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,1 do 3,1

nádoby o objemu 100 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 3,6 do 5,0

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,1 do 3,1

nádoby o objemu 75 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 3,8 do 5,1

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,8 do 5,0

nádoby o objemu 50 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,1

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,5 do 4,2

nádoby o objemu 37,5 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,1

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,5 do 5,2

nádoby o objemu menším než 37,5 cl: rovné strany, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 3,3 do 4,4

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,6 do 3,0.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Datum uvedení na spotřebitelský trh

Popis

V kapitole I oddílu IX bodě 5 písm. a) se stanoví, že po skončení doby zrání mohou být bílá a červená vína uváděna na trh ke spotřebě až od 1. listopadu roku následujícího po sklizňovém roce v souladu se změnou doby zrání.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Souvislost se zeměpisnou oblastí

Popis

Po uznání tichých červených vín pro označení „Alsace grand cru Vorbourg“ se doplňují oddíly týkající se lidských faktorů, které přispívají k souvislosti se zeměpisnou oblastí, jakosti a vlastnostem produktů a příčinné souvislosti tohoto označení.

U označení původu „Alsace grand cru Hengst“ a „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ se minimální doba zrání uvedená pro červená vína prodlužuje z 10 na 11 měsíců.

Pro každé z 51 chráněných označení původu „Alsace grand cru“ se v kapitole 1 oddílu X bodě 1 písm. b) pátém odstavci specifikace se slova „se vyžaduje pro“ nahrazují slovy „se tradičně používá pro“, aby se zohlednily změny týkající se balení (povolené typy lahví).

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Přechodná opatření

Popis

v kapitole I oddílu XI bodě 2:

— poslední pododstavec se nahrazuje tímto:

„Pokud jde o pravidla řezu, na révu se pro účely sklizně nadále uplatňuje chráněné označení původu, a to až do vyklučení a nejpozději do sklizně 2033 včetně.

Pokud jde o pravidla pro hustotu výsadby a vedení révy, na révu se pro účely sklizně nadále uplatňuje chráněné označení původu, a to až do vyklučení.“,

— vkládají se nová ustanovení, která znějí:

„Pro dotčené pozemky se objem způsobilý k použití chráněného označení původu stanoví na základě výnosu stanoveného v bodě 1 kapitoly VIII této specifikace produktu vynásobeného koeficientem 0,8.“

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Kontrolní subjekt

Popis

Kapitola III, oddíl II specifikace se mění tak, aby odkazoval na kontrolní subjekt a byl v souladu s novými formálními pravidly pro tento odstavec.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Alsace grand cru Hengst“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0376-AM03 – 29. 5. 2026

1. **Název (názvy)**

„Alsace grand cru Hengst“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Tato vína se vyznačují sytou barvou, která může dosahovat až zlatožlutého odstínu.

Vůně (aroma)

Vína mají velmi intenzivní aromatický projev s různými nuancemi.

Chuť

Jde o bílá vína s mimořádným potenciálem k dlouhodobému zrání, která se vyznačují patrnou svěžestí založenou na dominantní kyselosti dané kyselinou vinnou ve spojení s dobrou vyzrálostí hroznů.

Vína se vyznačují bohatou strukturou, vysokou komplexností a dlouhým chuťovým projevem. Jejich komplexnost se s postupem času dále prohlubuje.

Rozlišují se vína suchá a minerální a vína aromatická, ovocná, plná a bohatá.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových je 12,5 % obj. u odrůdy Gewurztraminer Rs a Pinot gris G a 11 % obj. u ostatních odrůd.

Po obohacení nesmí celkový obsah alkoholu překročit 15 % obj. u vín vyrobených z hroznů odrůd Gewurztraminer B a Pinot gris G a 14 % obj. u vín vyrobených z hroznů ostatních odrůd.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Označení doplněné výrazem „vendanges tardives“ u bílých vín

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Vína se vyznačují sytou barvou, která může dosahovat až zlatožlutého odstínu.

Vůně (aroma)

Vína nesoucí označení výrazem „vendanges tardives“ mají často výrazně exotické aroma s tóny kandovaného ovoce.

Chuť

Tato vína mají svěží dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu ve vínech v % objemových je 16 % obj. u odrůdy Gewurztraminer Rs a Pinot gris G a 14,5 % obj. u ostatních odrůd.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Označení doplněné výrazem „sélection de grains nobles“ u bílých vín

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Tato vína se vyznačují sytou barvou, která může dosahovat až jantarově žlutého odstínu.

Vůně (aroma)

Vína se často vyznačují aromaty připomínajícími ovocné želé.

Chuť

Vína nesoucí označení výrazem „sélection de grains nobles“ jsou koncentrovanější a mohutná. Vyznačují se mimořádnou koncentrací a dlouhým aromatickým dozvukem.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu ve vínech v % objemových je 18,2 % obj. u odrůdy Gewurztraminer Rs a Pinot gris G a 16,4 % obj. u ostatních odrůd.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červená vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Vína mají krásnou rubínově červenou barvu.

Vůně (aroma)

Ve vůni se vína vyznačují komplexností a tóny červeného ovoce a koření.

Chuť

Vína se vyznačují mohutností a hlubokým chuťovým projevem; mají ušlechtilý charakter a mimořádný potenciál k dlouhodobému zrání.

Na patře mají vína bohatou a elegantní texturu s hedvábnými třísloviny. Vyznačují se výraznou strukturou a dlouhým, elegantním závěrem a jejich aromatický a chuťový projev se během zrání dále rozvíjí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových ve vínech vyrobených výhradně z hroznů odrůdy Pinot noir N činí 12,5 % obj.

Jablečno-mléčné kvašení je dokončeno. Ve fázi balení je obsah kyseliny jablečné ve vínech nejvýše 0,4 g/l.

Po kvašení je obsah zkvasitelných cukrů ve vínech nejvýše 2 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Vinařské postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě daného vína nebo vín a omezení platná pro tuto výrobu*

Vinařský postup

Hustota výsadby

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Vinice, na nichž se pěstují hrozny určené k výrobě bílých vín, mají minimální hustotu výsadby 4 500 keřů na hektar. Vinice, na nichž se pěstují hrozny určené k výrobě červených vín, mají minimální hustotu výsadby 5 500 keřů na hektar. Spon mezi řadami révy vinné může být nejvýše 2 metry. Spon výsadby mezi keři v téže řadě musí být nejméně 0,75 metru a nejvýše 1,5 metru. Od 25. října 2011 nesmí vyklučení řad v rámci jednoho pozemku vést k tomu, že by spon mezi zbývajícími řadami přesáhl 3 metry.

Vinařský postup

Pravidlo řezu

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Pro produkci bílých vín se stanoví, že réva se řeže jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem, přičemž na jednom keři smí zůstat nejvýše 18 oček. Pro produkci červených vín se stanoví, že réva se řeže jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem, přičemž na jednom keři smí zůstat nejvýše 14 oček.

Vinařský postup

Sklizeň

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Vína jsou získávána z hroznů sklizených ručně.

Vinařský postup

Zvyšování minimálního přirozeného obsahu alkoholu v % objemových

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

U bílých vín lze přirozený obsah alkoholu v % objemových zvýšit nejvýše o 0,5 % obj. u vín vyrobených z hroznů odrůd Gewurztraminer B a Pinot gris G a o 1,5 % obj. u vín vyrobených z hroznů ostatních odrůd. Bílá vína, která mohou nést označení výrazy „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“, a červená vína nesmějí být nijak obohacována.

Vinařský postup

Výroba

Druh enologického postupu

Omezení týkající se výroby

Popis

Je zakázáno používat kousky dřeva.

Vinařský postup

Zrání vín

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Bílá i červená vína zrají nejméně do 1. listopadu roku, který následuje po roce sklizně.

Vína, která mohou nést označení výrazy „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“, zrají nejméně do 1. června druhého roku následujícího po roce sklizně.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Označení doplněné nebo nedoplněné výrazem „vendanges tardives“ u bílých vín

Maximální výnos

Maximální výnos:	60
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Označení doplněné výrazem „sélection de grains nobles“ u bílých vín

Maximální výnos

Maximální výnos:	48
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Červená vína

Maximální výnos

Maximální výnos:	48
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají v těchto obcích na základě úředního zeměpisného kodexu platného k roku 2025:

— departement Haut-Rhin:

Obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti: 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.

Obec spadající do vymezené oblasti částečně: Kaysersberg Vignoble pouze v rozsahu území delegovaných obcí Kientzheim a Sigolsheim.

— departement Bas-Rhin:

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

V případě obcí spadajících do vymezené oblasti částečně je kartografický dokument vymezující zeměpisnou oblast uložen na obecním úřadě.

Kartografické dokumenty zobrazující zeměpisnou oblast jsou k nahlédnutí na internetových stránkách INAO.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

CHOP „Alsace grand cru Hengst“ se opírá o příznivé klimatické podmínky typické pro alsaské vinice a těží z jedné z nejlepších poloh v této vinařské oblasti. Vinice zasazená do malebné alsaské krajiny umožňuje produkci velmi expresivních vín s výrazným charakterem a jedinečnou osobitostí. Půdní a klimatické podmínky propůjčují vínům pevný a výrazně strukturovaný charakter, který je předurčuje k dlouhodobému zrání. Vína jsou mohutná, komplexní a hutná a v jejich závěru se výrazně projevuje vyzrálá kyselina. Slíno-vápencový terroir v kombinaci s jedinečným mikroklimatem umožňuje plné vyzrání hroznů, z nichž vznikají ušlechtilá červená vína s hedvábnými třísloviny. Vynikající klimatické podmínky na konci vegetačního období, které podporují koncentraci hroznů na keři a rozvoj ušlechtilé hniloby, umožňují vyrábět vína z přezrálých hroznů. Zrání stanovené ve specifikaci umožňuje vínům dále se rozvíjet a získávat na kvalitě. Díky přísným produkčním pravidlům, jako je zachování velké listové plochy a ruční sklizeň, uchovávají alsaští vinaři výrazný charakter vín uznávaných pro jejich komplexnost a potenciál k dlouhodobému zrání. Tato vína představují nejvyšší kvalitativní segment produkce v tomto regionu. Dosahují vyššího obchodního zhodnocení než vína s chráněným označením původu „Alsace“. Tuto dnes uznávanou viniční polohu vyzdvihuje již dílo Médarda Bartha „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine“ z roku 1958.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, zahrnuje území těchto obcí na základě úředního zeměpisného kodexu platného k roku 2025:

— departement Haut-Rhin:

Obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti: 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.

Obec spadající do vymezené oblasti částečně: Kaysersberg Vignoble pouze v rozsahu území delegované obce Kaysersberg.

— departement Bas-Rhin:

Obce, jejichž celé území spadá do vybrané oblasti: 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 (přidružená obec, připojená k Berstettu), 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, Štrasburk, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Obec spadající do vymezené oblasti částečně: Wingersheim les Quatre Bans pouze v rozsahu území delegované obce Mittelhausen.

Popis požadavku/odchylky

Balení v dané zeměpisné oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Podle zákona ze dne 5. července 1972 musí být vína povinně stáčena v departementech Bas-Rhin a Haut-Rhin, a to do lahví typu „Vin du Rhin“, které odpovídají ustanovením nařízení č. 55.673 ze dne 20. května 1955, vyhlášky ze dne 13. května 1959 a nařízení ze dne 19. března 1963, nebo do lahví s těmito vlastnostmi:

nádoby o objemu 300 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,0

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,4 do 3,1

nádoby o objemu 150 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,8 do 5,2

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,1 do 3,1

nádoby o objemu 100 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 3,6 do 5,0

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,1 do 3,1

nádoby o objemu 75 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 3,8 do 5,1

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,8 do 5,0

nádoby o objemu 50 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,1

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,5 do 4,2

nádoby o objemu 37,5 cl: ze skla s rovnými stranami, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 4,3 do 5,1

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,5 do 5,2

nádoby o objemu menším než 37,5 cl: rovné strany, válcovitého tvaru, s podlouhlým hrdlem, nepřesahující následující rozměry:

— poměr celkové výšky k průměru dna od 3,3 do 4,4

— poměr celkové výšky k výšce válcovité části od 2,6 do 3,0.

Popis požadavku/odchylky

Údaj o ročníku

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Údaj o ročníku musí být uveden společně s názvem označení v prohlášeních o sklizni a zásobách, ve všech průvodních dokladech, inzercích, na všech prospektech, etiketách, fakturách, nádobách.

Popis požadavku/odchylky

Používaný název

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Název kontrolovaného označení původu může být doplněn jedním z používaných názvů za podmínky, že vína pocházejí výhradně z odrůd révy vinné, které mohou být označeny daným názvem. Zakazuje se použití dvou nebo několika používaných názvů na téže etiketě. Tyto používané názvy jsou následující: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Riesling.

Popis požadavku/odchylky

Údaj o obsahu cukru v bílých vínech

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Bílá vína, pro něž je podle této specifikace uplatňován nárok na jedno z 51 kontrolovaných označení původu „Alsace Grand Cru – lieu-dit“ a která jsou pod tímto označením uváděna na trh, nesmějí být – s výjimkou vín nesoucích označení výrazy „vendanges tardives“ a „sélection de grains nobles“ – nabízena veřejnosti, expedována, dávána do prodeje nebo prodávána, aniž by byl ve všech inzerátech, na všech prospektech, etiketách, fakturách a jakýchkoli obalech velmi zřetelně uveden údaj o obsahu cukru stanovený právními předpisy Unie.

Popis požadavku/odchylky

Tradiční výrazy „vendanges tardives“ a „sélection de grains nobles“

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

U vín, která mohou nést označení výrazy „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“, se povinně uvádí: – údaj o ročníku – a jeden z následujících používaných názvů: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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