C/2026/4528

24.8.2026

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

(C/2026/4528)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

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

„Alsace grand cru Hengst"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0376-AM03 – 29.5.2026

1. **Nazwa produktu**

„Alsace grand cru Hengst"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

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

Francja

5. **Organ krajowy powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Suwerenności Żywnościowej, Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw) – Francja

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

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

Wniosek o zmianę specyfikacji nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii", która:

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

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

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

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

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Rodzaje produktów

Opis

W rozdziale I pkt III specyfikacji produktu zmieniono tekst, aby wskazać, że nazwa „Alsace grand cru Vorbourg" nie są już nazwą zastrzeżoną dla białych win niemusujących, gdyż na szczeblu krajowym pozytywnie rozpatrzono wniosek o uznanie dla tej nazwy czerwonych win niemusujących.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Obszar geograficzny

Opis

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu zaktualizowano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r. Zmiana ta nie ma wpływu na granice obszaru geograficznego.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Wyznaczone działki rolne

Opis

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu dodano datę 25 czerwca 2024 r.

Wyznaczone działki rolne to działki nadające się do produkcji winogron przeznaczonych do produkcji wina objętego nazwą pochodzenia.

Ich obszar ten jest zatwierdzany przez właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Opis

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 specyfikacji produktu zaktualizowano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r. Zmiana ta nie powoduje zmiany granic obszaru bezpośredniego sąsiedztwa, lecz skutkuje następującą aktualizacją wykazu nazw gmin:

— w przypadku departamentu Haut-Rhin nazwy gmin „Herrlisheim" i „Soultz" zastępuje się odpowiednio nazwami „Herrlisheim-près-Colmar" i „Soultz-Haut-Rhin".

— w departamencie Bas-Rhin:

  — nazwę gminy „Gimbrett-Berstett" zmieniono na „Gimbrett" (gmina przyłączona do Berstett);

  — usunięto nazwę gminy „Mittelhausen" i dodano nazwę gminy „Wingersheim les Quatre Bans" wraz z informacją, że gmina ta jest uwzględniona częściowo, tj. wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Mittelhausen.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Gęstość nasadzeń

Opis

Po rozpatrzeniu na szczeblu krajowym wniosku o uznanie dla tej nazwy czerwonych win niemusujących, w rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. a) specyfikacji produktu w odniesieniu do produkcji wina czerwonego w akapicie pierwszym po „Alsace grand cru Hengst" dodaje się słowa „lub »Alsace grand cru Vorbourg«".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Zasady cięcia

Opis

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu zaznaczono, że w przypadku produkcji win czerwonych winorośl przycina się w pojedynczy lub podwójny sznur Guyota, z maksymalnie 14. oczkami na krzew.

Zmiana ta wynika z rozpatrzenia wniosku o uznanie nazwy pochodzenia „Alsace grand cru Vorbourg" w odniesieniu do win czerwonych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Dojrzewanie winogron i minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Opis

W rozdziale I pkt VII ppkt 2 specyfikacji produktu zmieniono tabelę, aby uwzględnić rozpatrzony na poziomie krajowym wniosek o uznanie czerwonych win niemusujących w odniesieniu do nazwy „Alsace grand cru Vorbourg".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Minimalny okres dojrzewania

Opis

W rozdziale I pkt IX ppkt 2 specyfikacji produktu minimalny okres dojrzewania win białych i czerwonych zmieniono i ustalono go na 1 listopada roku następującego po roku zbiorów.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Przepisy dotyczące pakowania

Opis

Rozdział 1 pkt IX ppkt 3 lit. a) specyfikacji produktu otrzymuje brzmienie:

„a) wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, o których mowa w niniejszej specyfikacji, pakuje się w butelki typu »Vin du Rhin« zgodne z przepisami prawodawstwa europejskiego i dekretem nr 55-673 z dnia 20 maja 1955 r., rozporządzeniem z dnia 13 maja 1959 r. i dekretem z dnia 19 marca 1963 r. lub w butelki o następujących właściwościach:

w przypadku pojemników o pojemności 300 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 4,3–5,0,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,4–3,1;

w przypadku pojemników o pojemności 150 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 4,8–5,2,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,1–3,1;

w przypadku pojemników o pojemności 100 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 3,6–5,0,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,1–3,1;

w przypadku pojemników o pojemności 75 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 3,8–5,1,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,8–5,0;

w przypadku pojemników o pojemności 50 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 4,3–5,1,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,5–4,2;

w przypadku pojemników o pojemności 37,5 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 4,3–5,1,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,5–5,2;

w przypadku pojemników o pojemności poniżej 37,5 cl: butelki o prostym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 3,3–4,4,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,6–3,0.".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Data wprowadzenia do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta

Opis

W rozdziale I pkt IX ppkt 5 lit. a) wskazano, że po zakończeniu okresu dojrzewania wina białe i czerwone można wprowadzać do obrotu dla konsumentów dopiero od 1 listopada roku następującego po roku zbiorów, zgodnie ze zmianą dotyczącą okresu dojrzewania.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Związek z obszarem geograficznym

Opis

W następstwie uznania czerwonych win niemusujących w odniesieniu do nazwy „Alsace grand cru Vorbourg" uzupełniono sekcje dotyczące czynników ludzkich przyczyniających się do związku z obszarem geograficznym, jakości i cech produktów oraz związków przyczynowych w odniesieniu do tej nazwy.

W przypadku nazw pochodzenia „Alsace grand cru Hengst" i „Alsace grand cru Kirchberg de Barr" minimalny okres dojrzewania w przypadku win czerwonych wydłużono z 10 do 11 miesięcy.

W rozdziale 1 pkt X ppkt 5 lit. b) ppkt 1 specyfikacji produktu w odniesieniu do każdej z pięćdziesięciu chronionych nazw pochodzenia „Alsace grand cru" słowa „obowiązkowe dla" zastępuje się słowami „jest tradycyjnie stosowane dla" w celu uwzględnienia zmian w opakowaniu (dozwolone rodzaje butelek).

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Środki przejściowe

Opis

W rozdziale I pkt XI ppkt 2:

— ostatni akapit otrzymuje brzmienie:

„Zgodnie z zasadami przycinania winorośl nadal kwalifikuje się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia do czasu wykarczowania, a najpóźniej do zbiorów w 2033 r. włącznie.

Zgodnie z zasadami dotyczącymi gęstości nasadzeń i palikowania winorośl nadal kwalifikuje się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia w odniesieniu do zbiorów do czasu wykarczowania.”,

— dodaje się następujące przepisy:

„W przypadku przedmiotowych działek wielkość kwalifikująca się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia ustalana jest na podstawie plonów określonych w rozdziale VIII pkt 1 niniejszej specyfikacji, pomnożonych przez współczynnik 0,8.”.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Organ kontrolny

Opis

Zmieniono rozdział III pkt II specyfikacji produktu, wskazując organ nadzorczy i zgodnie z nowymi zasadami redagowania tego ustępu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Alsace grand cru Hengst”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0376-AM03 – 29.5.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Alsace grand cru Hengst”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

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

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wino białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina te mają bardzo intensywną barwę, która może dochodzić do złotej.

Aromat/zapach

Wina te mają silny aromat z różnymi niuansami.

Smak

Te białe wina doskonale nadają się do długiego dojrzewania. Charakteryzują się dużą świeżością opartą na dominującej kwasowości winowej, wynikającej z dobrej dojrzałości winogron.

Mają one dużo materii, są bardzo złożone, ich smak długo utrzymuje się w ustach, a w miarę dojrzewania stają się bardziej złożone.

Można wyróżnić wina wytrawne, które są mineralne, i wina aromatyczne, które są owocowe, tłuste, bogate.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	miliekwiwalenty na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu win wynosi 12,5 % w przypadku gewurztraminer Rs i pinot gris G, a 11 % w przypadku innych odmian winorośli.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win po wzbogaceniu wina nie przekracza 15 % w przypadku win z odmian winorośli gewurztraminer B i pinot gris G oraz 14 % w przypadku win z innych odmian.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Nazwa uzupełniona określeniem „vendanges tardives”, wino białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina te charakteryzują się dużą intensywnością barwy, która może dochodzić do złotej.

Aromat/zapach

Wina opatrzone określeniem „vendanges tardives" często charakteryzują się bardzo egzotycznymi aromatami, np. kandyzowanych owoców.

Smak

Wina te mają świeży finisz.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu win wynosi 16 % w przypadku gewurztraminer Rs i pinot gris G, a 14,5 % w przypadku innych odmian winorośli.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Nazwa uzupełniona określeniem „sélection de grains nobles" (wybór gron szlachetnych), wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina te charakteryzują się dużą intensywnością barwy, która może dochodzić do bursztynowej.

Aromat/zapach

Wina często mają aromaty przecieru owocowego.

Smak

Wina z określeniem „sélection de grains nobles" to wina bardziej skoncentrowane i intensywne. Charakteryzują się niezwykłym stężeniem i długo utrzymującym się aromatem.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu win wynosi 18,2 % w przypadku gewurztraminer Rs i pinot gris G, a 16,4 % w przypadku innych odmian winorośli.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina te mają piękną rubinową barwę.

Aromat/zapach

Zapach tych win wyróżnia się złożonością z nutami czerwonych owoców i przypraw.

Smak

Wina te charakteryzują się siłą charakteru i głębokością, są rasowe i bardzo dobrze się starzeją.

W ustach ich konsystencja jest bogata i elegancka z jedwabnymi taninami. Wina te mają długi i piękny finisz, a ich ekspresja z czasem wyraża się coraz lepiej.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach produkowanych wyłącznie z pinot noir N wynosi 12,5 %.

Fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona. Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego w winie nie przekracza 0,4 grama na litr.

Zawartość cukrów fermentujących w winach po fermentacji nie przekracza 2 gramów na litr.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

Gęstość nasadzeń

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy z przeznaczeniem do produkcji win białych wynosi 4 500 krzewów na hektar. Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy z przeznaczeniem do produkcji win czerwonych wynosi 5 500 krzewów na hektar. Odległość między rzędami nie może przekraczać 2 metrów. Odstęp między rzędami winorośli wynosi od co najmniej 0,75 m do nie więcej niż 1,50 m. Od 25 października 2011 r. karczowanie rzędów na działce nie może prowadzić do powstania między rzędami odstępu przekraczającego w najszerszych miejscach 3 metry.

Praktyki winiarskie

Zasady cięcia

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

W przypadku win białych winorośl przycina się w pojedynczy lub podwójny sznur Guyota, z maksymalnie 18. oczkami na krzew. W przypadku win czerwonych winorośl przycina się w pojedynczy lub podwójny sznur Guyota, z maksymalnie 14. oczkami na krzew.

Praktyki winiarskie

Zbiór

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Wina produkuje się z winogron zebranych ręcznie.

Praktyki winiarskie

Zwiększenie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

W przypadku win białych zwiększenie minimalnej średniej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie może przekroczyć 0,5 % obj. w przypadku win z odmian winorośli gewurztraminer B i pinot gris G oraz 1,5 % obj. w przypadku win z innych odmian. Win białych kwalifikujących się do określenia „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles” ani win czerwonych nie poddaje się wzbogacaniu.

Praktyki winiarskie

Produkcja

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Zabrania się stosowania zrębków drewna.

Praktyki winiarskie

Dojrzewanie win

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wina białe i czerwone dojrzewają co najmniej do 1 listopada roku następującego po roku zbiorów.

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

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Nazwa uzupełniona lub nie określeniem „vendanges tardives", wino białe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	60
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Nazwa uzupełniona określeniem „sélection de grains nobles" (wybór gron szlachetnych), wina białe

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	48
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wino czerwone

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	48
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win odbywają się na obszarze następujących gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r.:

— w departamencie Haut-Rhin:

gminy uwzględnione w całości: 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,

gmina uwzględniona częściowo: Kaysersberg Vignoble; wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Kientzheim i Sigolsheim,

— w departamencie Bas-Rhin:

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

W urzędzie gminy uwzględnionej częściowo złożono mapę określającą granice obszaru geograficznego.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej INAO (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości).

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Alsace grand cru Hengst" czerpie z korzystnych warunków klimatycznych charakterystycznych dla alzackich winnic w jednej z najlepszych lokalizacji. Położone w malowniczym krajobrazie Alzacji winnice umożliwiają produkcję win o wysokiej ekspresji, wyrazistym charakterze i unikatowej osobowości. Warunki glebowe i klimatyczne nadają tym winom solidną i bardzo dobrą strukturę, co sprzyja ich starzeniu się. Wina są silne, złożone i gęste, a ich finisz akcentuje dojrzała kwasowość. Ten marglowo-wapienny *terroir* w połączeniu z unikalnym mikroklimatem umożliwia doskonałe dojrzewanie winogron i pozwala otrzymywać z nich rasowe czerwone wina z jedwabistymi taninami. Doskonałe warunki klimatyczne pod koniec sezonu sprzyjają koncentracji cukru na krzewach oraz rozwojowi szlachetnej pleśni, co umożliwia produkcję win z przejrzałych zbiorów. Dojrzewanie przewidziane w specyfikacji pozwala na poprawę jakości win. Przyjmując rygorystyczne przepisy dotyczące produkcji, takie jak utrzymywanie dużej powierzchni liści i ręczne zbiory, alzaccy plantatorzy winorośli zachowują zdecydowany charakter win cenionych za złożoność i potencjał starzenia. Są to jedne z najlepszych win tego regionu. Wina te są bardziej dopracowane niż wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Alsace". To miejsce uprawy, dziś powszechnie cenione, chwalono już w publikacji Médarda Bartha „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine" z 1958 r.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.:

— w departamencie Haut-Rhin:

gminy uwzględnione w całości: 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,

gmina uwzględniona częściowo: Kaysersberg Vignoble wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Kaysersberg,

— w departamencie Bas-Rhin:

gminy uwzględnione w całości: 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 (commune associée, rattachée à 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;

gmina uwzględniona częściowo: Wingersheim les Quatre Bans wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Mittelhausen.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Od czasu ustawy z dnia 5 lipca 1972 r. wina muszą być butelkowane w departamentach Bas-Rhin i Haut-Rhin i pakowane w butelki typu „Vin du Rhin" zgodne z przepisami dekretu nr 55.673 z dnia 20 maja 1955 r., dekretu z dnia 13 maja 1959 r. i dekretu z dnia 19 marca 1963 r. lub w butelki o następujących właściwościach:

w przypadku pojemników o pojemności 300 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 4,3–5,0,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,4–3,1;

w przypadku pojemników o pojemności 150 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 4,8–5,2,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,1–3,1;

w przypadku pojemników o pojemności 100 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 3,6–5,0,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,1–3,1;

w przypadku pojemników o pojemności 75 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 3,8–5,1,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,8–5,0;

w przypadku pojemników o pojemności 50 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 4,3–5,1,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,5–4,2;

w przypadku pojemników o pojemności 37,5 cl: butelki o prostym szklanym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 4,3–5,1,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,5–5,2;

w przypadku pojemników o pojemności poniżej 37,5 cl: butelki o prostym korpusie, zbliżonym do walca, z wydłużoną szyjką, których proporcje nie przekraczają wartości:

— całkowita wysokość/średnica podstawy mieści się w przedziale 3,3–4,4,

— całkowita wysokość/wysokość części cylindrycznej mieści się w przedziale 2,6–3,0.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Wskazanie rocznika

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Rocznik musi być podany wraz z nazwą w deklaracjach zbiorów i zapasów, dokumentach towarzyszących, reklamach, ulotkach, etykietach, fakturach i wszelkich pojemnikach.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Nazwy zwyczajowe

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Chronioną nazwę pochodzenia można uzupełniać jedną z nazw powszechnie stosowanych, pod warunkiem że wina pochodzą wyłącznie z odmian winorośli, na które dana nazwa wskazuje. Zabrania się umieszczania dwóch albo więcej nazw zwyczajowych na tej samej etykiecie. Nazwy zwyczajowe to: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Riesling.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Wskazanie zawartości cukru w odniesieniu do win białych

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Win białych, dla których zgodnie z niniejszą specyfikacją zastrzeżono jedną z 51 kontrolowanych nazw pochodzenia „Alsace Grand Cru – nazwa miejsca" (fr. *lieu-dit*) (z wyjątkiem określeń „vendanges tardives" i „sélection de grains nobles"), prezentowanych pod wskazaną nazwą, nie można oferować klientom, wysyłać, oferować do sprzedaży ani sprzedawać bez wskazania bardzo widoczną czcionką zawartości cukru w reklamach, ulotkach, etykietach, fakturach i pojemnikach, zgodnie z definicją w przepisach europejskich.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Określenia tradycyjne „vendanges tardives" i „sélection de grains nobles"

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Dla win kwalifikujących się do określenia „vendanges tardives" lub „sélection de grains nobles" obowiązkowe jest podanie: oznaczenia rocznika oraz jednej z następujących nazw zwyczajowych: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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