C/2026/4528

24.8.2026

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

(C/2026/4528)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Alsace grand cru Hengst“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0376-AM03 – 29. 5. 2026

1. **Názov výrobku**

„Alsace grand cru Hengst“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

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

Francúzsko

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

Názov

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstvo poľnohospodárstva, agropotravinárstva a potravinovej sebestačnosti, Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov)

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

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

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

a) nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

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

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

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

Predmet zmeny

Druhy výrobku

Opis

V kapitole I oddiele III špecifikácie výrobku sa znenie zmenilo tak, aby sa v ňom zohľadnilo, že označenie „Alsace grand cru Vorbourg“ už nie je označením vyhradeným výlučne pre tiché biele vína, a to po preskúmaní žiadosti o uznanie tohto označenia pôvodu na vnútroštátnej úrovni pre tiché červené vína.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zemepisná oblasť

Opis

V kapitole I oddiele IV bode 1 špecifikácie výrobku sa aktualizoval odkaz na úradný zemepisný kódex z roku 2025. Touto zmenou sa nemenia hranice zemepisnej oblasti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vymedzená pozemková oblasť

Opis

V kapitole I oddiele IV bode 2 špecifikácie výrobku sa doplnil dátum 25. júna 2024.

Vymedzenou pozemkovou oblasťou sa vymedzujú pozemky vhodné na pestovanie hrozna určeného na výrobu vína s týmto označením.

Túto oblasť schvaľuje príslušný národný výbor Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité*).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Opis

V kapitole I oddiele IV bode 3 špecifikácie výrobku sa aktualizoval odkaz na úradný zemepisný kódex z roku 2025. Touto zmenou sa nemenia hranice oblasti v bezprostrednej blízkosti, ale aktualizuje sa ňou zoznam názvov obcí:

— v departemente Haut-Rhin sa názvy obcí „Herrlisheim“ a „Soultz“ nahrádzajú názvami „Herrlisheim-près-Colmar“ a „Soultz-Haut-Rhin“,

— v departemente Bas-Rhin:

  — názov obce „Gimbrett-Berstett“ sa mení na „Gimbrett (commune associée, rattachée à Berstett)“,

  — vypúšťa sa názov obce „Mittelhausen“ a dopĺňa sa názov obce „Wingersheim les Quatre Bans“ s informáciou, že jediná zahrnutá časť obce je územie delegovanej obce Mittelhausen.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Hustota výsadby

Opis

V kapitole I oddiele VI bode 1 písm. a) špecifikácie výrobku sa v prípade výroby červeného vína do prvého odseku za označením „Alsace grand cru Hengst“ doplnili slová „alebo ‚Alsace grand cru Vorbourg‘“, a to po preskúmaní žiadosti o uznanie tohto označenia pôvodu na vnútroštátnej úrovni pre tiché červené vína.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Pravidlá rezu

Opis

V kapitole I oddiele VI bode 1 písm. b) špecifikácie výrobku je v prípade červených vín vinič vedený jednoduchým alebo dvojitým Guyotovým rezom najviac so 14 očkami na ker.

K tejto zmene došlo na základe preskúmania žiadosti o uznanie označenia pôvodu „Alsace grand cru Vorbourg“ pre červené vína.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zrelosť hrozna a minimálny prirodzený obsah alkoholu

Opis

Tabuľka v kapitole I oddiele VII bode 2 písm. a) špecifikácie výrobku bola zmenená tak, aby sa zohľadnila žiadosť o uznanie označenia pôvodu „Alsace grand cru Vorbourg“ pre tiché červené vína posúdená na vnútroštátnej úrovni.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Minimálne obdobie vyzrievania

Opis

V kapitole I oddiele IX bode 2 špecifikácie výrobku sa mení minimálne obdobie vyzrievania pre biele a červené vína a stanovuje sa do 1. novembra roku nasledujúceho po roku zberu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Ustanovenia týkajúce sa balenia

Opis

V kapitole I oddiele IX bode 3 špecifikácie výrobku sa písmeno a) nahrádza týmito ustanoveniami:

„a) vína s chránenými označeniami pôvodu uvedenými v tejto špecifikácii výrobku sa balia do rýnskych fliaš, ktoré spĺňajú ustanovenia európskych právnych predpisov a vyhlášky č. 55 – 673 z 20. mája 1955, vyhlášky z 13. mája 1959 a vyhlášky z 19. marca 1963, alebo do fliaš s týmito vlastnosťami:

V prípade nádob s objemom 300 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna: 4,3 až 5,0,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,4 až 3,1.

V prípade nádob s objemom 150 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna: 4,8 až 5,2,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,1 až 3,1.

V prípade nádob s objemom 100 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna: 3,6 až 5,0,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,1 až 3,1.

V prípade nádob s objemom 75 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna: 3,8 až 5,1,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,8 až 5,0.

V prípade nádob s objemom 50 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna: 4,3 až 5,1,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,5 až 4,2.

V prípade nádob s objemom 37,5 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna: 4,3 až 5,1,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,5 až 5,2.

V prípade nádob s objemom menším ako 37,5 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna: 3,3 až 4,4,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,6 až 3,0.“

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dátum uvedenia na spotrebiteľský trh

Opis

V kapitole I oddiele IX bode 5 písm. a) sa uvádza, že po skončení obdobia vyzrievania sa biele a červené vína môžu uvádzať na spotrebiteľský trh až od 1. novembra roku nasledujúceho po roku zberu, v súlade so zmenou obdobia vyzrievania.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Opis

V nadväznosti na uznanie označenia „Alsace grand cru Vorbourg“ pre tiché červené vína sa doplnili body týkajúce sa ľudských faktorov, ktoré prispievajú k súvislosti so zemepisnou oblasťou, kvality a vlastností výrobkov, ako aj príčinných vzťahov, pokiaľ ide o toto označenie.

V prípade označení pôvodu „Alsace grand cru Hengst“ a „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ sa uvádzané minimálne obdobie vyzrievania v prípade červených vín zvyšuje z 10 na 11 mesiacov.

V kapitole 1 časti X bode 5 písm. b) bode 1 špecifikácie výrobku sa v prípade každého z päťdesiatich chránených označení pôvodu „Alsace grand cru“ slová „je povinné pre“ nahradili slovami „sa tradične používa na“ s cieľom zohľadniť zmeny balenia (povolené typy fliaš).

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Prechodné opatrenia

Opis

V kapitole I oddiele XI bode 2:

— posledný odsek sa nahradil týmito ustanoveniami:

„Pokiaľ ide o pravidlá rezu, na vinič sa naďalej uplatňuje chránené označenie pôvodu na účely zberu, a to až do vyklčovania a najneskôr do zberu v roku 2033 vrátane.

Pokiaľ ide o pravidlá týkajúce sa hustoty výsadby a vyväzovania, na vinič sa naďalej uplatňuje chránené označenie pôvodu na účely zberu, a to až do vyklčovania.“,

— doplnili sa tieto ustanovenia:

„Na dotknutých pozemkoch sa objem oprávnený na chránené označenie pôvodu stanoví na základe výnosu určeného v kapitole VIII bode 1 tejto špecifikácie výrobku a vynásobí sa koeficientom 0,8.“

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Kontrolný orgán

Opis

Kapitola III oddiel II špecifikácie výrobku sa zmenila tak, aby odkazovala na kontrolný orgán a bola v súlade s novými formálnymi pravidlami pre tento odsek.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vín

„Alsace grand cru Hengst“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0376-AM03 – 29. 5. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Alsace grand cru Hengst“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

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

Francúzsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

Biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tieto vína majú sýtu a intenzívnu farbu, ktorá prechádza do zlatožltej.

Aróma

Vína majú intenzívnu aromatickú silu s rôznymi tónmi.

Chuť

Biele vína, ktoré sú veľmi vhodné na vyzrievanie, sa vyznačujú veľkou sviežosťou, ktorá vychádza z prevládajúcej kyseliny vínnej vyplývajúcej z dobrej zrelosti hrozna.

Sú veľmi hutné, komplexné a s trvácnou chuťou v ústach; časom sa stávajú komplexnejšími.

Rozlišujú sa suché, minerálne vína a vína aromatické, ovocné, plné a bohaté.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 12,5 obj. % pri odrodách Gewurztraminer Rs a Pinot Gris G a 11 obj. % pri iných odrodách.

Celkový obsah alkoholu vo vínach neprekročí po obohatení 15 obj. % pri vínach z odrôd Gewurztraminer B a Pinot Gris G a 14 obj. % pri vínach z iných odrôd.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Označenie doplnené pojmom „Vendanges tardives“ (neskorý zber), biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Vína majú sýtu a intenzívnu farbu, ktorá prechádza do zlatožltej.

Aróma

Vína označené pojmom „vendanges tardives“ sa často vyznačujú veľmi exotickými arómami kandizovaného ovocia.

Chuť

Tieto vína majú sviežu koncovku.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Minimálny prirodzený obsah alkoholu vo vínach je 16 obj. % pri odrodách Gewurztraminer Rs a Pinot Gris G a 14,5 obj. % pri iných odrodách.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Označenie doplnené výrazom „Sélection de Grains Nobles“ (výber z ušľachtilých bobúľ), biele víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Tieto vína majú sýtu a intenzívnu farbu, ktorá prechádza do jantárovej.

Aróma

Vína majú často arómy ovocného želé.

Chuť

Vína označené pojmom „sélection de grains nobles“ sú koncentrovanejšie, silnejšie vína. Majú pozoruhodnú koncentráciu a aromatickú perzistenciu.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Minimálny prirodzený obsah alkoholu vo vínach je 18,2 obj. % pri odrodách Gewurztraminer Rs a Pinot Gris G a 16,4 obj. % pri iných odrodách.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Vína majú výraznú rubínovočervenú farbu.

Aróma

Vína sa vyznačujú komplexnou arómou s tónmi červeného ovocia a korenia.

Chuť

Vína sa vyznačujú svojou silou a hĺbkou, sú ušľachtilé a možno ich dlho archivovať.

V ústach majú bohatú a elegantnú textúru s hodvábnymi tanínmi. Vďaka skvelej štruktúre majú dlhú a výbornú dochuť a časom získavajú výraznosť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Vína vyrobené len z odrody pinot noir N majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12,5 obj. %.

Jablčno-mliečne kvasenie je ukončené. Pri plnení do fliaš majú vína obsah kyseliny jablčnej maximálne 0,4 gramu na liter.

Vína majú po fermentácii obsah skvasiteľných cukrov najviac 2 gramy na liter.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

Hustota výsadby

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Minimálna hustota výsadby viniča určeného na výrobu bielych vín je 4 500 krov na hektár. Minimálna hustota výsadby viniča určeného na výrobu červených vín je 5 500 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2 m. Vzdialenosť medzi krami v jednom rade sa pohybuje od 0,75 m do 1,50 m. Od 25. októbra 2011 nesmie vyklčovaním radov na pozemku vzniknúť medzi najširšími radmi vzdialenosť viac ako 3 m.

Vinársky výrobný postup

Pravidlá rezu

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

V prípade bielych vín je vinič je vedený jednoduchým alebo dvojitým Guyotovým rezom najviac s 18 očkami na ker. V prípade červených vín je vinič je vedený jednoduchým alebo dvojitým Guyotovým rezom najviac so 14 očkami na ker.

Vinársky výrobný postup

Zber

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Vína sa vyrábajú z ručne zozberaného hrozna.

Vinársky výrobný postup

Zvyšovanie minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Minimálny priemerný prirodzený obsah alkoholu (v obj. %) v bielych vínach sa nesmie zvýšiť o viac než 0,5 obj. % pri vínach vyrobených z odrôd Gewurztraminer B a Pinot Gris G a 1,5 obj. % pri vínach vyrobených z iných odrôd. Biele vína, ktoré možno označiť pojmami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“, a červené vína sa neobohacujú.

Vinársky výrobný postup

Výroba

Typ enologického postupu

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Opis

Používanie kúskov dreva je zakázané.

Vinársky výrobný postup

Vyzrievanie vín

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Biele a červené vína vyzrievajú najmenej do 1. novembra roku nasledujúceho po roku zberu.

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

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Označenie doplnené alebo nedoplnené pojmom „vendanges tardives“ (neskorý zber), biele víno

Maximálny výnos

Maximálny výnos	60
Jednotka maximálneho výnosu	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Označenie doplnené výrazom „sélection de grains nobles“ (výber z ušľachtilých bobúľ), biele víno

Maximálny výnos

Maximálny výnos	48
Jednotka maximálneho výnosu	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Červené víno

Maximálny výnos

Maximálny výnos	48
Jednotka maximálneho výnosu	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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 definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín sa uskutočňujú na území týchto obcí podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2025:

— departement Haut-Rhin:

obce zahrnuté vcelku: 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,

čiastočne zahrnutá obec: Kaysersberg Vignoble, len územie 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.

Pokiaľ ide o čiastočne zahrnuté obce, kartografická dokumentácia vymedzujúca hranice zemepisnej oblasti je uložená na obecnom úrade každej dotknutej obce.

Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Vďaka priaznivej klíme, ktorá je charakteristická pre vinohradnícku oblasť v regióne Alsasko, využíva chránené označenie pôvodu „Alsace grand cru Hengst" jednu z najlepších lokalít v tejto oblasti. Vinohradnícka oblasť sa rozprestiera v malebnej alsaskej krajine a umožňuje výrobu veľmi výrazných vín s osobitým charakterom a jedinečnými vlastnosťami. Pôdne a klimatické podmienky dodávajú vínam pevný a dobre štruktúrovaný charakter, ktorý je ideálny na archiváciu. Vína sú silné, komplexné a husté a v závere sa vyznačujú zrelou kyslosťou. Tento slieňovito-vápencový *terroir* v kombinácii s jedinečnou mikroklímou umožňuje optimálnu zrelosť hrozna, vďaka ktorej možno získať červené vína s hodvábnymi tanínmi. Vynikajúce klimatické podmienky v závere jesene sú priaznivé pre koncentráciu na kre a rast ušľachtilej hniloby a umožňujú výrobu vín z prezretého hrozna. Vyzrievanie uvedené v špecifikácii výrobku umožňuje ďalšie zlepšenie kvality vín. Prijatím prísnych pravidiel produkcie, ako je udržiavanie veľkej listovej plochy a ručný zber, alsaskí vinohradníci zachovávajú výrazný charakter vín známych svojou komplexnosťou a vhodnosťou na dlhodobé skladovanie. Predstavujú prémiové vína tohto regiónu. Ide o vína, ktoré majú v porovnaní s vínami s chráneným označením pôvodu „Alsace" výnimočnejšie vlastnosti. Túto dnes uznávanú lokalitu spomína už Médard Barth vo svojom diele „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine" z roku 1958.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín, pozostáva z územia týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2025):

— departement Haut-Rhin:

obce zahrnuté vcelku: 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,

čiastočne zahrnutá obec: Kaysersberg Vignoble (len územie delegovanej obce Kaysersberg),

— departement Bas-Rhin:

obce zahrnuté vcelku: 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,

čiastočne zahrnutá obec: Wingersheim les Quatre Bans (len územie delegovanej obce Mittelhausen).

Predmet požiadavky/výnimky

Balenie v oblasti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Od prijatia zákona z 5. júla 1972 sa vína musia plniť do fliaš v departementoch Bas-Rhin a Haut-Rhin, a to do rýnskych fliaš, ktoré spĺňajú ustanovenia vyhlášky č. 55.673 z 20. mája 1955, vyhlášky z 13. mája 1959 a vyhlášky z 19. marca 1963, alebo do fliaš s týmito vlastnosťami:

V prípade nádob s objemom 300 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna fľaše: 4,3 až 5,0,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,4 až 3,1.

V prípade nádob s objemom 150 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna fľaše: 4,8 až 5,2,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,1 až 3,1.

V prípade nádob s objemom 100 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna fľaše: 3,6 až 5,0,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,1 až 3,1.

V prípade nádob s objemom 75 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna fľaše: 3,8 až 5,1,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,8 až 5,0.

V prípade nádob s objemom 50 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna fľaše: 4,3 až 5,1,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,5 až 4,2.

V prípade nádob s objemom 37,5 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna fľaše: 4,3 až 5,1,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,5 až 5,2.

V prípade nádob s objemom menším ako 37,5 cl: sklenená fľaša pozostávajúca z rovného valcovitého tela s dlhým hrdlom, s týmito maximálnymi prípustnými pomermi:

— celková výška/priemer dna fľaše: 3,3 až 4,4,

— celková výška/výška valcovitej časti: 2,6 až 3,0.

Predmet požiadavky/výnimky

Uvádzanie ročníka

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Ročník sa musí uviesť spolu s názvom označenia v hláseniach o úrode a stave zásob, v sprievodných dokumentoch, v inzercii, na prospektoch, etiketách, faktúrach, nádobách akéhokoľvek typu.

Predmet požiadavky/výnimky

Bežne používaný názov

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názov chráneného označenia pôvodu sa môže doplniť jedným z bežne používaných názvov za predpokladu, že vína pochádzajú výlučne z odrôd, ktoré môžu byť označené príslušným názvom. Na jednej etikete sa nesmie uvádzať viac ako jeden bežne používaný názov. Bežne používanými názvami sú: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling.

Predmet požiadavky/výnimky

Uvádzanie obsahu cukru pri bielych vínach

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Biele vína, ktoré sú v súlade s touto špecifikáciou výrobku označené jedným z 51 chránených označení pôvodu „Alsace Grand Cru – lieu-dit“, s výnimkou pojmov „Vendanges Tardives“ a „Sélection de Grains nobles“, a ktoré sa prezentujú pod príslušným označením, možno ponúkať spotrebiteľom, odosielať, uvádzať do predaja alebo predávať, len ak sa v reklamách, na prospektoch, etiketách, faktúrach, nádobách akéhokoľvek typu jasne viditeľným písmom uvádza obsah cukru, ktorý zodpovedá hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Predmet požiadavky/výnimky

Tradičné pojmy „vendanges tardives“ a „sélection de grains nobles“

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Vína, ktoré možno označiť pojmami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“, sa musia uvádzať na trh: – s uvedením ročníka, – a s jedným z bežne používaných názvov: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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