Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2022/C 386/10)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Alsace grand cru Moenchberg“

PDO-FR-A0383-AM02

Dátum oznámenia: 20.7.2022

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Dodatočné označenie

V kapitole I časti II bode 1 špecifikácie výrobku sa dopĺňajú tieto používané názvy: „Sylvaner“ a „Pinot noir“, ako aj súvisiace odrody: „Sylvaner B“ a „Pinot noir N“.

S cieľom opraviť opomenutie v prvej verzii špecifikácie výrobku sa dopĺňa používaný názov „Sylvaner“. V tejto prvej verzii sa v kapitole I časti X bode 1 písm. b) uvádza, že z povolených odrôd „sa môžu vína vyrábať a uvádzať na trh pod ich príslušným názvom“, ale súvisiaci používaný názov nebol zaradený do zoznamu možných používaných názvov. Vnútroštátnym rozhodnutím sa pred schválením prvej verzie špecifikácie výrobku doplnila k povoleným odrodám na výrobu vín s označením pôvodu „Alsace grand cru Zotzenberg“ odroda Sylvaner B, pričom sa zohľadnilo miestne použitie a dobré meno týchto vín.

Do špecifikácie výrobku sa dopĺňa používaný názov „Pinot noir“, pretože na vnútroštátnej úrovni bola predložená žiadosť o uznanie určitých označení pôvodu „Alsace grand cru“ pre tiché červené vína. Táto žiadosť o uznanie červeného vína vychádza z histórie, všeobecnej známosti a vlastností vín vyrábaných z hrozna odrody Pinot noir N vyrobeného na pozemkoch vymedzených pre tieto označenia „Alsace grand cru“. Pinot noir N je jediná povolená odroda pre tieto červené vína.

V kapitole I časti II bode 1 špecifikácie výrobku sa v prípade odrôd Muscats à petits grains zodpovedajúcich používanému názvu „Muscat“ do názvu uvedených odrôd doplnili slová „biele“ a „ružové“ s cieľom opraviť opomenutie v predchádzajúcej verzii špecifikácie výrobku.

Tieto zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

2. Druhy výrobkov

V kapitole I časti III špecifikácie výrobku sa text zmenil tak, aby sa v ňom uvádzalo, že chránené označenia pôvodu uvedené v tejto špecifikácii výrobku už nie sú výlučne označeniami vyhradenými pre tiché biele vína.

Chránené označenia pôvodu „Alsace grand cru“ vyhradené pre tiché biele a červené vína sú menovite uvedené („Alsace grand cru Hengst“ a „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“).

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. ES L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Zemepisná oblasť**

V kapitole I časti IV bode 1 špecifikácie výrobku sa dopĺňa odsek, ktorý odkazuje na dátumy potvrdenia zemepisnej oblasti príslušným vnútroštátnym výborom INAO a uvádza sa v ňom referenčný rámec na vymedzenie hraníc oblasti, úradný zemepisný kódex z roku 2021, ako je uvedené v špecifikácii výrobku. Toto označenie umožňuje právne zabezpečiť vymedzenie oblasti.

Dôsledkom zavedenia odkazu na úradný zemepisný kódex z roku 2021 je aktualizácia zoznamu názvov obcí. Preto sa vypúšťajú obce Kientzheim a Sigolsheim, keďže ich územie je teraz územím obce Kaysersberg Vignoble.

Týmito redakčnými zmenami sa nemenia hranice zemepisnej oblasti.

V bode 1 sa dopĺňajú aj tieto vety:

„Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle INAO.

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

V dôsledku týchto zmien sa mení bod 6 jednotného dokumentu.

4. **Vymedzená pozemková oblasť**

V kapitole I časti IV° bode 2 špecifikácie výrobku:

— v prvom odseku sa dopĺňa informácia „6. a 7. septembra 2006", čo zodpovedá dátumu schválenia vymedzenej pozemkovej oblasti príslušným vnútroštátnym výborom s cieľom opraviť opomenutie,

— v druhom odseku sa znenie mení tak, aby sa zohľadnili zmeny názvov obcí vykonané v časti IV bode 1,

— stĺpec „Obce" v tabuľke sa aktualizuje tak, aby zodpovedal názvom obcí uvedeným v časti IV bode 1.

Tieto zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

5. **Oblasť v bezprostrednej blízkosti**

V kapitole I časti IV bode 3 špecifikácie výrobku sa mení jeden odsek, aby sa uviedol referenčný rámec na vymedzenie hraníc oblasti, úradný zemepisný kódex z roku 2021, ako je uvedené v špecifikácii výrobku. Toto označenie umožňuje právne zabezpečiť vymedzenie oblasti.

Dôsledkom zavedenia odkazu na úradný zemepisný kódex z roku 2021 je aktualizácia zoznamu názvov obcí. Vypúšťa sa teda názov obce Kaysersberg a dopĺňa sa názov obce Kaysersberg Vignoble s informáciou, že táto obec je čiastočne zahrnutá len na území delegovanej obce Kaysersberg.

Týmito redakčnými zmenami sa nemenia hranice oblasti v bezprostrednej blízkosti.

V dôsledku týchto zmien sa mení bod 9 jednotného dokumentu.

6. **Odrodová skladba**

V kapitole I časti V bode 1 písm. a) špecifikácie výrobku sa doplnili výrazy „– pre biele vína: " a „– pre červené vína: odroda Pinot noir N", pretože na vnútroštátnej úrovni bola predložená žiadosť o uznanie určitých označení pôvodu „Alsace grand cru" pre tiché červené vína. Pinot noir N je jediná povolená odroda pre tieto červené vína. Ide zároveň o jedinú povolenú odrodu na výrobu červeného vína s označením pôvodu „Alsace".

V časti V bode 1 písm. a), b) a e) a časti V bode 2 písm. b) sa do názvu odrôd Muscats à petits grains doplnili slová „biele" a „ružové" s cieľom opraviť opomenutie v predchádzajúcej verzii špecifikácie výrobku.

Jednotný dokument sa týmito zmenami nemení.

7. **Hustota výsadby**

V kapitole I časti VI bode 1 písm. a) špecifikácie výrobku sa dopĺňajú slová: „Na výrobu bieleho vína“ a „Na výrobu červeného vína“, aby sa rozlíšila minimálna hustota výsadby podľa farby vín. Táto hustota sa uvádza pre označenia, pod ktorými sa môžu vyrábať červené vína.

Jednotný dokument sa týmito doplneniami nemení.

V kapitole I časti VI bode 1 písm. a) špecifikácie výrobku bol stanovený dátum nadobudnutia účinnosti pravidla týkajúceho sa možnosti prispôsobiť hustotu vyklčovania: „25. októbra 2011“, ktorým sa nahrádza znenie „do dátumu schválenia tejto špecifikácie výrobku“.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod 5 jednotného dokumentu.

8. **Pravidlá rezu**

V kapitole I časti VI bode 1 písm. b) špecifikácie výrobku sa v prípade bielych vín vypúšťa pravidlo počtu očiek na meter štvorcový plochy, ktoré sa líšilo podľa odrôd, v prospech jediného pravidla 18 očiek na ker.

Táto zmena umožňuje zharmonizovať znenie v špecifikáciách výrobkov s označením pôvodu „Alsace“ a zjednodušiť metódy kontroly.

Jednotný dokument sa mení v bode 5.

Na začiatku vety sa dopĺňajú slová „Pre biele vína“ z dôvodu predloženia žiadosti o uznanie určitých označení pôvodu „Alsace grand cru“ pre tiché červené vína.

Dopĺňa sa pravidlo rezu pre červené vína, maximálny počet očiek na ker je 14. Je menší ako počet povolený na výrobu bielych vín. Toto pravidlo umožňuje dodržanie súladu s výnosmi a produkciu kvalitného hrozna.

Tieto posledné zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

9. **Pravidlá vyväzovania výhonkov a výšky listovej steny**

V kapitole I časti VI bode 1 písm. c) špecifikácie výrobku sa vypúšťa maximálna výška oblúkového nosného drôtu a mení sa spôsob merania výšky listovej steny.

Tieto zmeny umožňujú dodržiavať počas vegetačného obdobia výšku listovej steny, čo predtým bolo len všeobecnou povinnosťou.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. **Maximálny priemerný výnos na pozemok**

V kapitole I časti VI bode 1 písm. d) špecifikácie výrobku sa výška maximálneho priemerného výnosu na pozemok pre biele vína znížila z 10 000 na 8 500 kilogramov na hektár, čo zodpovedá zníženiu výnosov týchto vín.

Hodnota stanovená pre červené vína bola nižšia ako hodnota stanovená pre biele vína, čo zodpovedá výnosom týchto vín.

Tieto zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

11. **Zrelosť hrozna a minimálny prirodzený obsah alkoholu**

Tabuľka v kapitole I časti VII bode 2 písm. a) špecifikácie výrobku bola zmenená tak, aby sa zohľadnilo predloženie žiadosti o uznanie určitých označení pôvodu „Alsace grand cru“ pre tiché červené vína.

Pre tieto označenia „Alsace grand cru“ v prípade červených vín sa stanovil minimálny obsah cukru v hrozne pri zbere a ich minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %).

Týmito označeniami sa nemení jednotný dokument.

V prípade bielych vín sa minimálny obsah cukru v hrozne zvýšil o 2 alebo 3 gramy na liter muštu, aby sa dosiahol rovnaký rozdiel 1 obj. % v porovnaní s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu (v obj. %) uvedeným pre každý prípad ako v predchádzajúcej verzii špecifikácie výrobku. Organizácia výrobcov sa na výpočet spracovania gramov cukru na alkohol rozhodla použiť pre biele vína hodnotu 17 gramov cukru na 1 obj. %, zatiaľ čo v pôvodnej verzii špecifikácie výrobku sa použila hodnota 16,83. Túto hodnotu 17 odporučil príslušný vnútroštátny výbor INAO pri vypracúvaní prvej verzie špecifikácií výrobkov.

Tieto zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

12. **Výnosy**

V kapitole I časti VIII bodoch 1 a 2 špecifikácie výrobku sa znížili výnosy, ako aj strop výnosov, čím sa umožnilo lepšie riadenie kvality v prípade bielych vín a bielych vín s charakteristikou „vendanges tardives“ (neskorý zber) v súlade s hierarchickou štruktúrou označení regiónu Alsasko.

V bode 5 jednotného dokumentu sa vykonala zmena, pokiaľ ide o maximálne výnosy (strop výnosov).

Pre vína bez tejto charakteristiky sa dopĺňajú slová „Biele vína“, pretože na vnútroštátnej úrovni bola predložená žiadosť o uznanie určitých označení pôvodu „Alsace grand cru“ pre tiché červené vína.

Výnos a strop výnosov pre červené vína sa stanovil v súlade s hierarchickou štruktúrou označení regiónu Alsasko, a teda s nižšími hodnotami pre tieto označenia Grand cru.

Tieto posledné zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

13. **Malolaktická fermentácia, obsah skvasiteľných cukrov v prípade červených vín**

V kapitole I časti IX bode 1 písm. c) špecifikácie výrobku sa uvádza, že v prípade červených vín sa ukončí malolaktická fermentácia.

S cieľom zabezpečiť kontrolu tohto pravidla sa obsah kyseliny jablčnej pri balení stanovil na maximálne 0,4 gramu na liter.

V časti IX bode 1 písm. d) sa obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v červených vínach po kvasení stanovil na maximálne 2 gramy na liter.

Jednotný dokument sa nemení.

14. **Zákaz zvyšovania minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu v prípade červených vín**

V kapitole I časti IX bode 1 písm. e) špecifikácie výrobku sa uvádza, že červené vína sa nezahusťujú. Toto obmedzenie uplatniteľné pri výrobe je v súlade s vymedzením pozemkov na produkciu hrozna, minimálnou hustotou výsadby, pravidlami rezu a nízkymi hodnotami výnosov.

Jednotný dokument sa nemení.

15. **Spracovateľská kapacita na výrobu vína**

V kapitole I časti IX bode 1 písm. g) špecifikácie výrobku sa znížil koeficient na výpočet spracovateľskej kapacity na výrobu vína.

Pomer medzi objemom predchádzajúceho zberu a spracovateľskou kapacitou nemusí byť taký vysoký.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

16. **Dátum vyzrievania a uvádzanie na spotrebiteľský trh v prípade červených vín**

V kapitole I časti IX bode 2 špecifikácie výrobku sa pre červené vína stanovuje minimálna dĺžka vyzrievania do 1. októbra roku nasledujúceho po roku zberu. Vína vyrobené z hrozna odrody Pinot noir N z týchto terroir si vyžadujú minimálnu dĺžku, aby sa dobre rozvinuli ich vlastnosti.

V kapitole I časti IX bode 5 písm. a) sa uvádza, že po skončení obdobia vyzrievania sa červené vína môžu uvádzať na spotrebiteľský trh až od 1. októbra roku nasledujúceho po roku zberu.

Tieto zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

17. **Kontrola zabalených šarží**

V kapitole I časti IX bode 3 písm. b) špecifikácie výrobku sa vypustilo pravidlo týkajúce sa skladovania kontrolných fliaš na účely kontroly zabalených šarží.

Toto pravidlo je kontrolným opatrením, ktorého zavedenie sa premieta do plánu kontroly.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

18. **Skladovanie balených vín**

V kapitole I časti IX° bode 4 špecifikácie výrobku sa stanovili vlastnosti miesta, na ktorom sa skladujú balené vína.

To umožňuje prevádzkovateľom lepšie porozumieť tomuto pravidlu a uľahčuje jeho kontrolu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

19. **Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť**

V kapitole I časti X bode 1 písm. b) špecifikácie výrobku sa text mení tak, aby sa zohľadnilo uznávanie označení pôvodu „Alsace grand cru Hengst“ a „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ pre tiché červené vína:

— v prípade chráneného označenia pôvodu „Alsace grand cru Hengst“ sa dopĺňajú tieto informácie: pri uznávaní v roku 2022 sa v prípade červených vín povoľuje len odroda Pinot noir N, minimálna hustota výsadby je 5 500 krov na hektár na výrobu červeného vína, nezahusťujú sa, musí byť dodržaná minimálna dĺžka vyzrievania desať mesiacov,

— v prípade chráneného označenia pôvodu „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ sa dopĺňajú tieto informácie: pri uznávaní v roku 2022 sa v prípade červených vín povoľuje len odroda Pinot noir N, minimálna hustota výsadby je 5 000 krov na hektár na výrobu červeného vína, nezahusťujú sa, musí byť dodržaná minimálna dĺžka vyzrievania desať mesiacov,

V časti X bode 1 písm. b) sa vypúšťa informácia o tom, že uznanie týchto dvoch označení pôvodu sa týka bielych odrôd, a dopĺňajú sa slová „pre biele vína“, ak je to potrebné na pochopenie textu.

Jednotný dokument sa týmito zmenami nemení.

Do názvu odrôd Muscats à petits grains sa doplnili slová „biele“ a „ružové“ s cieľom opraviť opomenutie v predchádzajúcej verzii špecifikácie výrobku. Týmito doplneniami sa nemení jednotný dokument.

20. **Opis vína (vín)**

V kapitole I časti X bode 2 špecifikácie výrobku sa doplnil opis vzhľadu bielych vín s cieľom lepšie ich charakterizovať.

Pokiaľ ide o prvé dva druhy opísaných vín: „Tieto dva druhy vína sa vyznačujú výraznou intenzívnou farbou, ktorá prechádza až do zlatožltej."

Pokiaľ ide o posledné dva druhy opísaných vín: „Tieto dva druhy vína sa vyznačujú výraznou intenzívnou farbou, ktorá prechádza až do jantárovej."

Mení sa bod 4 jednotného dokumentu.

Doplnil sa opis hlavných organoleptických vlastností červených vín pre označenia pôvodu „Alsace grand cru Hengst" a „Alsace grand cru Kirchberg de Barr".

Týmito opismi sa nemení jednotný dokument.

21. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

V kapitole I časti X bode 3 špecifikácie sa v prípade označenia pôvodu „Alsace grand cru Hengst" informácie o súvislosti medzi zemepisným pôvodom a vlastnosťami vín, ktoré sa môžu vzťahovať aj na červené vína v rámci tohto označenia, dopĺňajú o informácie špecifické pre červené vína.

Jednotný dokument sa nemení.

22. **Prechodné opatrenia**

V kapitole I časti XI bode 2 špecifikácie výrobku sa v súlade so zmenami v kapitole I časti VI vypúšťa maximálna výška oblúkového drôtu a znižuje sa maximálny počet očiek na ker.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

23. **Povinné uvádzanie obsahu cukru na etiketách a iných doplňujúcich informácií v prípade bielych vín**

V kapitole I časti XII bode 2 písm. d) špecifikácie výrobku sa ako náhrada vkladá nový text, aby sa povinne uvádzal obsah cukru vymedzený v nariadení (EÚ) 2019/33, čo je v súčasnosti dobrovoľné.

Vďaka tomuto označeniu môže spotrebiteľ získať zrozumiteľnejšie informácie o tomto druhu vína.

Toto nové pravidlo sa nevzťahuje na vína s tradičnými pojmami „vendanges tardives" a „sélection de grains nobles".

Dopĺňa sa bod 9 jednotného dokumentu.

Pôvodné písmeno d) v bode 2 časti XII sa mení na písmeno e).

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

24. **Predbežné vyhlásenie o vyčlenení pozemkov**

V kapitole II časti I bode 1 špecifikácie výrobku sa doplnilo spresnenie pravidiel týkajúcich sa predbežného vyhlásenia o vyčlenení pozemkov, ktoré podal prevádzkovateľ spolu s organizáciou výrobcov s označením pôvodu „Alsace grand cru", v prípade, že ukončí výrobu tohto označenia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Alsace grand cru Moenchberg

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1.

STRUČNÝ OPIS

Ide o tiché biele vína.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu vo vínach 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 zahustení 15 obj. % pri vínach z odrôd Gewurztraminer B a Pinot gris G a 14 obj. % pri vínach z iných odrôd.

Ostatné analytické vlastnosti zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Biele vína veľmi vhodné na vyzrievanie sa vyznačujú výraznou sviežosťou, ktorá spočíva v dominantnej úrovni kyseliny vínnej v spojení s dobrou zrelosťou hrozna. Názov označenia sa môže doplniť používanými názvami za predpokladu, že vína pochádzajú výlučne z odrôd, ktoré môžu byť označené príslušným názvom. Vyznačujú sa veľkou hutnosťou, veľmi komplexnou chuťou a intenzívnou aromatickou silou s rôznymi odleskmi. Chuť v ústach je trvácna a časom sa stáva komplexnejšou.

Rozlišujú sa: – suché, minerálne vína, – aromatické, ovocné, korpulentné, bohaté vína. Tieto dva druhy vína sa vyznačujú výraznou intenzívnou farbou, ktorá prechádza až do zlatožltej.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. *Označenie doplnené pojmom „vendanges tardives“ (neskorý zber)*

STRUČNÝ OPIS

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

Ostatné analytické vlastnosti zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Vína označené pojmom „vendanges tardives“ sa často vyznačujú veľmi exotickými arómami kandizovaného ovocia so sviežou koncovkou. Majú pozoruhodnú koncentráciu a pretrvávajúcu arómu. Tieto vína sa vyznačujú výraznou intenzívnou farbou, ktorá prechádza až do jantárovej.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. *Označenie doplnené výrazom „Sélection de grains nobles" (výber z ušľachtilých bobúľ)*

STRUČNÝ OPIS

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.

Ostatné analytické vlastnosti zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Vína označené pojmom „sélection de grains nobles" sú koncentrovanejšie, silnejšie vína, ktoré sa často vyznačujú arómami ovocného pyré. Majú pozoruhodnú koncentráciu a pretrvávajúcu arómu. Tieto vína sa vyznačujú výraznou intenzívnou farbou, ktorá prechádza až do jantárovej.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Spôsoby vedenia viniča: hustota výsadby

Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 500 krov na hektár.

Vzdialenosť medzi radmi viniča nesmie presiahnuť 2 m.

Vzdialenosť medzi radmi viniča sa pohybuje od 0,75 m do maximálne 1,50 m.

Od 25. októbra 2011 nesmie vyklčovaním radov na pozemku vzniknúť medzi najširšími radmi viniča vzdialenosť viac ako 3 m.

2. Spôsoby vedenia viniča: pravidlá rezu

Pestovateľské postupy

Vinič je vedený jednoduchým alebo dvojitým Guyotovým rezom najviac s 18 očkami na ker.

3. Zber

Pestovateľské postupy

Vína sa vyrábajú z ručne zozbieraného hrozna ručne.

4. Zvyšovanie minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu

Osobitný enologický postup

Minimálny priemerný prirodzený obsah alkoholu (v obj. %) sa nesmie zvýšiť o viac než:

0,5 obj. % v prípade vín z odrôd Gewurztraminer B a Pinot gris G

a 1,5 obj. % v prípade vín z iných odrôd.

Vína, ktoré možno označiť pojmami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“, sa nezahusťujú.

5. Výroba

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Používanie kúskov dreva je zakázané.

6. Vyzrievanie vín

Osobitný enologický postup

Vína vyzrievajú najmenej do 1. júna 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.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Označenie doplnené alebo nedoplnené pojmom „vendanges tardives“

   60 hektolitrov na hektár

2. Označenie doplnené pojmom „sélection de grains nobles“

   48 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín sa uskutočňujú na území týchto obcí podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2021:

— 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 pre 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 obecných úradoch.

  Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle INAO.

7. **Muštové odrody**

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

Riesling B

8. **Opis súvislostí**

Vďaka priaznivým klimatickým podmienkam, ktoré charakterizujú vinohradnícku oblasť v regióne Alsasko, využíva chránené označenie pôvodu „Alsace grand cru Moenchberg“ jedno z najlepších miest. Vinohradnícka oblasť sa rozprestiera v malebnej alsaskej krajine a umožňuje výrobu veľmi výrazných vín s osobitým charakterom a jedinečnými vlastnosťami.

Kamenisté pôdy dodávajú vínam pravidelnú, intenzívnu a príjemnú kyslosť, ktorá prináša slanosť, dlhú dochuť a silu.

Vynikajúce klimatické podmienky v závere jesene priaznivé pre koncentráciu na kre a rast ušľachtilej plesne poskytujú príležitosti na výrobu vín z prezretého hrozna.

Vyzrievanie uvedené v špecifikácii výrobku umožňuje dobré uležanie 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 dlhé skladovanie.

Tvoria vyššiu úroveň vín tohto regiónu. Ide o vína s vyššou hodnotou ako vína s chráneným označením pôvodu „Alsace“.

Sú zahrnuté do klasifikácie alsaských *terroirs grands crus*, ktorú zostavil ampelograf Stoltz a ktorá bola publikovaná v roku 1852.

Túto dnes uznávanú lokalitu spomína už Médard Barth vo svojom diele „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine“ napísanom v roku 1958.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

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 2021):

— departement Haut-Rhin: Obce zahrnuté vcelku: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

  Čiastočne zahrnutá obec: Kaysersberg Vignoble len pre územie delegovanej obce Kaysersberg,

— departement Bas-Rhin: 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-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, 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.

Balenie v oblasti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína sa balia do fliaš typických pre „Vin du Rhin“, ktoré spĺňajú ustanovenia vyhlášky č. 55/673 z 20. mája 1955, vyhlášky z 13. mája 1959 a vyhlášky z 19. marca 1963, s výnimkou akýchkoľvek iných typov fliaš.

Od vydania zákona 5. júla 1972 sa vína povinne plnia do fliaš v departementoch Bas-Rhin a Haut-Rhin do fľaše typickej pre „Vin du Rhin“, ktorá je opísaná vo vyhláške z roku 1955.

Označenie ročníka

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Označenie ročníka sa musí uviesť spolu s názvom označenia, vo vyhláseniach o úrode a zásobách, v sprievodných dokumentoch, v inzercii, na prospektoch, etiketách, faktúrach, nádobách akéhokoľvek druhu.

Používaný názov

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Názov chráneného označenia pôvodu sa môže doplniť jedným z používaných názvov za predpokladu, že vína pochádzajú výlučne z odrôd, ktoré môžu byť označené príslušným názvom.

Uvedenie dvoch alebo viacerých používaných názvov na tej istej etikete je zakázané.

Používajú sa tieto názvy:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

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

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Vína, ktoré možno označiť pojmami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“, sa musia uvádzať na trh:

— s označením ročníka,

— a s jedným z používaných názvov.

Označenie obsahu cukru

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

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 sú uvedené pod príslušným označením, možno ponúkať verejnosti, odosielať, uvádzať do predaja alebo predávať, len ak sa v inzercii, na prospektoch, etiketách, faktúrach, nádobách akéhokoľvek druhu jasne viditeľným písmom uvádzajú údaje o obsahu cukru, ako sa vymedzuje v európskych právnych predpisoch.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa