Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 386/11)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Alsace grand cru Hatschbourg»

PDO-FR-A0372-AM02

Data della comunicazione: 20.7.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Indicazione supplementare

Nel capitolo I, punto II, paragrafo 1, del disciplinare vengono aggiunti i seguenti nomi in uso: «Sylvaner» e «Pinot noir», nonché i corrispondenti vitigni, ossia, rispettivamente: «sylvaner B» e «pinot noir N».

Il nome in uso «Sylvaner» è stato aggiunto per correggere un'omissione nella prima versione del disciplinare di produzione. Tale prima versione specifica al capitolo I, punto X, paragrafo 1, lettera b), che i vitigni autorizzati «possono essere vinificati e commercializzati con i rispettivi nomi», ma il nome in uso corrispondente non era stato incluso nel relativo elenco. Una decisione nazionale anteriore all'approvazione della prima versione del disciplinare di produzione aveva aggiunto il vitigno sylvaner B a quelli autorizzati per la produzione di vini a denominazione di origine «Alsace grand cru Zotzenberg», tenendo conto degli usi locali e della reputazione di questi vini.

Il nome in uso «Pinot noir» è stato aggiunto al disciplinare di produzione a seguito di una richiesta di riconoscimento dei vini rossi fermi a livello nazionale per alcune denominazioni di origine «Alsace grand cru». Tale richiesta di riconoscimento per un vino rosso si basa sull'anteriorità, sulla reputazione e sulle caratteristiche dei vini elaborati con uve del vitigno pinot noir N prodotte nelle parcelle di terreno delimitate per queste denominazioni «Alsace grand cru». Il vitigno pinot noir N è l'unico autorizzato per questi vini rossi.

Al capitolo I, punto II, paragrafo 1, del disciplinare di produzione, per i vitigni muscat à petits grains corrispondenti al nome in uso «Muscat» sono state aggiunte le parole «blancs» e «roses» per correggere un'omissione nella precedente versione del disciplinare di produzione.

Tali modifiche non comportano alcuna modifica del documento unico.

2. Tipi di prodotto

Al capitolo I, punto III, del disciplinare di produzione, il testo è stato modificato per indicare che le denominazioni di origine controllata oggetto del presente disciplinare di produzione non sono più riservate esclusivamente ai vini bianchi fermi.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Le denominazioni di origine controllata «Alsace grand cru» riservate ai vini bianchi e rossi fermi sono indicate nel nome («Alsace grand cru Hengst», «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»).

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

3. **Zona geografica**

Al capitolo I, punto IV, paragrafo 1, del disciplinare di produzione è aggiunto un comma che fa riferimento alle date di convalida della zona geografica da parte del comitato nazionale competente dell'INAO e indica il sistema di riferimento della definizione del perimetro della zona (il codice geografico ufficiale 2021) quale registrata nel disciplinare di produzione. Questa indicazione consente di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona.

L'introduzione del riferimento al codice geografico ufficiale 2021 comporta un aggiornamento dell'elenco dei nomi dei comuni. I comuni di Kientzheim e Sigolsheim sono pertanto stati rimossi in quanto il loro territorio fa ormai parte del comune di Kaysersberg Vignoble.

Tali modifiche redazionali non modificano in alcun modo il perimetro della zona geografica.

Al paragrafo 1 sono aggiunte inoltre le seguenti frasi:

«I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica possono essere consultati sul sito web dell'INAO.

Un documento cartografico con la definizione dei limiti della zona geografica è depositato in municipio per il comune di cui la zona geografica comprende solo una parte del territorio».

Tali modifiche comportano una modifica del punto 6 del documento unico.

4. **Superficie parcellare delimitata**

Al capitolo I, punto IV, paragrafo 2, del disciplinare di produzione:

— al primo comma, al fine di correggere un'omissione, è stata aggiunta l'informazione «6 e 7 settembre 2006», che corrisponde alle date di approvazione della superficie parcellare da parte del comitato nazionale competente;

— al secondo comma è stata apportata una modifica redazionale per tenere conto delle modifiche ai nomi dei comuni apportate al punto IV, paragrafo 1;

— la colonna «Comuni» della tabella è aggiornata in modo da corrispondere ai nomi dei comuni elencati al punto IV, paragrafo 1.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

5. **Zona di prossimità immediata**

Al capitolo I, punto IV, paragrafo 3, del disciplinare di produzione è modificato un comma per indicare il sistema di riferimento della definizione del perimetro della zona (il codice geografico ufficiale 2021) quale registrata nel disciplinare di produzione. Questa indicazione consente di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona.

L'introduzione del riferimento al codice geografico ufficiale 2021 comporta un aggiornamento dell'elenco dei nomi dei comuni. Pertanto, viene rimosso il nome del comune di Kaysersberg e aggiunto quello del comune di Kaysersberg Vignoble, con l'informazione che la zona geografica comprende solo una parte del territorio di tale comune, ossia il comune delegato di Kaysersberg.

Tali modifiche redazionali non modificano in alcun modo il perimetro della zona di prossimità immediata.

Tali modifiche comportano una modifica del punto 9 del documento unico.

6. **Tipo di vitigni**

Al capitolo I, punto V, paragrafo 1, lettera a), del disciplinare di produzione sono state aggiunte le parole «- per i vini bianchi:» e «- per i vini rossi: del vitigno pinot noir N» a seguito di una richiesta di riconoscimento dei vini rossi fermi istruita a livello nazionale per alcune denominazioni di origine «Alsace grand cru». Il vitigno pinot noir N è l'unico autorizzato per questi vini rossi ed è anche l'unico vitigno autorizzato per la produzione di vino rosso a denominazione di origine «Alsace».

Al punto V, paragrafo 1, lettere a), b) ed e), e al punto V, paragrafo 2, lettera b), sono state aggiunte le parole «blancs» e «roses» ai nomi dei vitigni muscat à petits grains per correggere un'omissione nella precedente versione del disciplinare di produzione.

Il documento unico non è interessato da tali modifiche.

7. **Densità di impianto**

Al capitolo I, punto VI, paragrafo 1, lettera a), del disciplinare di produzione sono state aggiunte le parole: «Per la produzione di vino bianco» e «Per la produzione di vino rosso» per distinguere le densità minime di impianto in base al colore dei vini. Sono indicate le densità per le denominazioni che possono produrre vini rossi.

Il documento unico non è interessato da tali integrazioni.

Al capitolo I, punto VI, paragrafo 1, lettera a), del disciplinare di produzione è stata specificata la data effettiva di applicazione della norma relativa alla possibilità di adattare la densità mediante estirpazione, ossia: «25 ottobre 2011», in sostituzione della dicitura «alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione».

Tale modifica comporta una modifica del punto 5 del documento unico.

8. **Norme di potatura**

Al capitolo I, punto VI, paragrafo 1, lettera b), del disciplinare di produzione, per i vini bianchi la norma del numero di gemme franche per metro quadrato di superficie del terreno, che variava a seconda del vitigno, è abolita a favore di una norma unica di 18 gemme franche per ceppo.

Tale evoluzione consente di armonizzare la formulazione dei disciplinari di produzione delle denominazioni di origine alsaziane e di semplificare i metodi di controllo.

Il documento unico è modificato al punto 5.

La dicitura «Per i vini bianchi,» è stata aggiunta all'inizio della frase per via della richiesta di riconoscimento per i vini rossi fermi istruita a livello nazionale per alcune denominazioni di origine «Alsace grand cru».

È aggiunta la norma di potatura per i vini rossi; il numero massimo per ceppo è di 14 gemme franche ed è inferiore a quello consentito per la produzione di vini bianchi. Tale norma è coerente con le rese e la produzione di uve di qualità.

Queste ultime modifiche non incidono sul documento unico.

9. **Norme relative al palizzamento e all'altezza del fogliame**

Al capitolo I, punto VI, paragrafo 1, lettera c), del disciplinare di produzione è rimossa l'altezza massima del filo portante dell'archetto ed è modificato il metodo di misurazione dell'altezza del fogliame palizzato.

Queste modifiche consentono di osservare l'altezza del fogliame durante il periodo di vegetazione, cosa che in precedenza era possibile solo attraverso un obbligo di mezzi.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

10. **Produzione massima media per parcella**

Al capitolo I, punto VI, paragrafo 1, lettera d), del disciplinare di produzione, il valore della produzione massima media per parcella è stato ridotto per i vini bianchi da 10 000 a 8 500 chilogrammi per ettaro, in linea con la riduzione delle rese di questi vini.

Per i vini rossi è stato fissato un valore inferiore a quello dei vini bianchi, in linea con le rese di questi vini.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

11. **Maturità delle uve e titolo alcolometrico volumico naturale minimo**

Al capitolo I, punto VII, paragrafo 2, lettera a), del disciplinare di produzione, la tabella è stata modificata per tenere conto della richiesta di riconoscimento dei vini rossi fermi istruita a livello nazionale per alcune denominazioni di origine «Alsace grand cru».

Per tali denominazioni di vini rossi «Alsace grand cru» sono stati fissati il tenore di zucchero minimo delle uve alla vendemmia e il loro titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

Queste indicazioni non modificano il documento unico.

Per i vini bianchi, i valori minimi del tenore di zucchero delle uve sono stati aumentati di 2 o 3 grammi per litro di mosto, in modo da rispettare la stessa differenza di 1 % vol. con i valori di ciascun titolo alcolometrico volumico naturale minimo, come nella precedente versione del disciplinare di produzione. L'organismo di tutela e di gestione ha deciso di utilizzare il valore di 17 grammi di zucchero per 1 % vol. per il calcolo della trasformazione dei grammi di zucchero in alcol per i vini bianchi, mentre nella versione iniziale del disciplinare aveva utilizzato il valore di 16,83. Questo valore di 17 era stato raccomandato dal comitato nazionale competente dell'INAO quando è stata redatta la prima versione del disciplinare.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

12. **Rese**

Al capitolo I, punto VIII, paragrafi 1 e 2 del disciplinare di produzione, le rese e le rese limite sono state ridotte, consentendo così un migliore controllo della qualità dei vini bianchi e dei vini bianchi con la menzione «Vendanges tardives», in linea con la struttura gerarchica delle denominazioni della regione Alsazia.

Il punto 5 del documento unico è stato modificato per quanto concerne le rese massime (rese limite).

Per i vini senza menzione è aggiunta la dicitura «Vins blancs», in quanto è stata esaminata a livello nazionale la richiesta di riconoscimento per i vini rossi fermi per alcune denominazioni di origine «Alsace grand cru».

La resa e la resa limite per i vini rossi sono state fissate in base alla struttura gerarchica delle denominazioni nella regione Alsazia e, quindi, a valori inferiori per queste denominazioni grand cru.

Queste ultime modifiche non incidono sul documento unico.

13. **Fermentazione malolattica, tenore di zuccheri fermentescibili per i vini rossi**

Al capitolo I, punto IX, paragrafo 1, lettera c), del disciplinare di produzione si specifica che la fermentazione malolattica è completata per i vini rossi.

Per garantire il controllo del rispetto di questa norma, nella fase di confezionamento è stato fissato un tenore di acido malico pari o inferiore a 0,4 grammi per litro.

Al punto IX, paragrafo 1, lettera d), per i vini rossi è stato fissato un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 2 grammi per litro dopo la fermentazione.

Il documento unico non è modificato.

14. **Divieto di aumentare il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per i vini rossi**

Al capitolo I, punto IX, paragrafo 1, lettera e), del disciplinare di produzione si specifica che i vini rossi non sono soggetti ad arricchimento. Tale restrizione applicabile all'elaborazione è coerente con la delimitazione delle parcelle per la produzione delle uve, la densità minima di impianto, le norme di potatura e i bassi valori delle rese.

Il documento unico non è modificato.

15. **Capacità del locale di vinificazione**

Al capitolo I, punto IX, paragrafo 1, lettera g), del disciplinare di produzione, il coefficiente per il calcolo della capacità del locale di vinificazione è stato ridotto.

Il rapporto tra il volume della vendemmia precedente e la capacità del locale di vinificazione non deve essere così elevato.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

16. **Data di invecchiamento e commercializzazione al consumatore per i vini rossi**

Al capitolo I, punto IX, paragrafo 2, del disciplinare di produzione, per i vini rossi è previsto un periodo di invecchiamento minimo fino al 1° ottobre dell'anno successivo a quello della vendemmia. I vini prodotti con uve pinot noir N provenienti da questi territori necessitano di un tempo minimo affinché le loro caratteristiche si esprimano correttamente.

Al capitolo I, punto IX, paragrafo 5, lettera a), si stabilisce che, al termine del periodo di invecchiamento, i vini rossi possono essere commercializzati al consumatore solo a partire dal 1° ottobre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Tali modifiche non comportano alcuna modifica del documento unico.

17. **Controllo dei lotti confezionati**

Al capitolo I, punto IX, paragrafo 3, lettera b), del disciplinare di produzione è stata rimossa la norma relativa alla conservazione di bottiglie campione per il controllo dei lotti confezionati.

Tale norma è una misura di controllabilità ed è registrata nel piano di controllo.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

18. **Conservazione dei vini confezionati**

Al capitolo I, punto IX, paragrafo 4, del disciplinare di produzione sono state specificate le caratteristiche del luogo di conservazione dei vini confezionati.

Ciò consente agli operatori di comprendere meglio la norma e di facilitarne il controllo.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

19. **Fattori umani che contribuiscono al legame con la zona geografica**

Al capitolo I, punto X, paragrafo 1, lettera b), del disciplinare di produzione, il testo è modificato per tener conto del riconoscimento dei vini rossi fermi per le denominazioni di origine «Alsace grand cru Hengst» e «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»:

— si aggiungono le seguenti informazioni per la denominazione di origine controllata «Alsace grand cru Hengst»: riconoscimento nel 2022 per i vini rossi, è autorizzato solo il vitigno pinot noir N, la densità minima di impianto è di 5 500 ceppi per ettaro per la produzione di vino rosso, non sono soggetti ad alcun arricchimento, devono rispettare un periodo di invecchiamento minimo di 10 mesi;

— si aggiungono le seguenti informazioni per la denominazione di origine controllata «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»: riconoscimento nel 2022 per i vini rossi, è autorizzato solo il vitigno pinot noir N, la densità minima di impianto è di 5 000 ceppi per ettaro per la produzione di vino rosso, non sono soggetti ad alcun arricchimento, devono rispettare un periodo di invecchiamento minimo di 10 mesi.

Al punto X, paragrafo 1, lettera b), è rimossa l'informazione secondo cui il riconoscimento di queste due denominazioni di origine si basa su vitigni bianchi e sono aggiunte le parole «per i vini bianchi» ove necessario per la comprensione del testo.

Il documento unico non è interessato da tali modifiche.

Sono state aggiunte le parole «blancs» e «roses» ai nomi dei vitigni muscat à petits grains per correggere un'omissione nella precedente versione del disciplinare di produzione. Queste aggiunte non modificano il documento unico.

20. **Descrizione del vino (dei vini)**

Al capitolo I, punto X, paragrafo 2, del disciplinare di produzione è stata aggiunta una descrizione dell'aspetto visivo dei vini bianchi al fine di caratterizzarli meglio.

Per quanto riguarda i primi due tipi di vino descritti: «Questi due tipi di vino presentano un colore intenso tendente al giallo oro».

Per quanto riguarda gli ultimi due tipi di vino descritti: «Questi due tipi di vino presentano un colore intenso tendente all'ambra».

Il documento unico è modificato al punto 4.

È stata aggiunta la descrizione delle principali caratteristiche organolettiche dei vini rossi per le denominazioni di origine «Alsace grand cru Hengst» e «Alsace grand cru Kirchberg de Barr».

Queste descrizioni non modificano il documento unico.

21. **Legame con la zona geografica**

Al capitolo I, punto X, paragrafo 3, del disciplinare di produzione, per la denominazione di origine «Alsace grand cru Hengst», le informazioni sul legame tra l'origine geografica e le caratteristiche dei vini, che possono essere applicate anche ai vini rossi di questa denominazione, sono integrate da informazioni specifiche per i vini rossi.

Il documento unico non è modificato.

22. **Misure transitorie**

Al capitolo I, punto XI, paragrafo 2, del disciplinare di produzione, per coerenza con le modifiche apportate al punto VI del capitolo I, è rimossa l'altezza massima del filo dell'archetto ed è ridotto il numero massimo di gemme franche per ceppo.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

23. **Indicazione obbligatoria del tenore di zucchero sull'etichetta e su altro materiale informativo per i vini bianchi**

Al capitolo I, punto XII, paragrafo 2, lettera d), del disciplinare di produzione è inserito un nuovo testo sostitutivo per rendere obbligatoria l'indicazione, attualmente facoltativa, del tenore di zucchero, come definito dal regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione.

Tale indicazione permette al consumatore di comprendere meglio il tipo di vino.

Questa nuova norma non si applica ai vini con le menzioni tradizionali «vendanges tardives» e «sélection de grains nobles».

Il documento unico è integrato al punto 9.

Al punto XII, paragrafo 2, la lettera d) originaria diventa lettera e).

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

24. **Dichiarazione preventiva di assegnazione delle parcelle**

Al capitolo II, punto I, paragrafo 1, del disciplinare di produzione è stato aggiunto un chiarimento sulle norme relative alla dichiarazione preventiva di assegnazione delle parcelle depositata dall'operatore presso l'organismo di tutela e di gestione della denominazione di origine «Alsace grand cru» nel caso in cui egli rinunci alla produzione di tale denominazione.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Alsace grand cru Hatschbourg

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1.

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini sono vini bianchi fermi.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini è del 12,5 % per il gewurztraminer Rs e il pinot gris G e dell'11 % per gli altri vitigni. Dopo l'arricchimento, i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 15 % se ottenuti dai vitigni gewurztraminer B e pinot gris G e del 14 % se ottenuti dagli altri vitigni.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle stabilite dalla normativa dell'Unione.

Vini bianchi da invecchiamento per eccellenza, sono caratterizzati da una freschezza decisa basata su una dominante acidità tartarica legata a una buona maturità delle uve. La denominazione può essere integrata da nomi in uso, purché i vini provengano esclusivamente dai vitigni che possono essere designati con il nome in questione. I vini in questione presentano grande sostanza, elevata complessità e forte potenza aromatica con varie sfumature. Molto persistenti al palato, diventano più complessi con il tempo.

Si distinguono: - vini secchi e minerali; - vini aromatici, fruttati, grassi e ricchi. Entrambi i tipi di vino presentano un colore intenso tendente al giallo oro.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	In milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Denominazione integrata da «Vendanges Tardives»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini è del 16 % per il gewurztraminer Rs e il pinot gris G e del 14,5 % per gli altri vitigni.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle stabilite dalla normativa dell'Unione.

I vini con la menzione «vendanges tardives» hanno spesso aromi particolarmente esotici di frutta candita con finale fresco. Sono notevolmente concentrati e hanno grande persistenza aromatica. Questi vini presentano un colore intenso tendente all'ambra.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	In milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Denominazione integrata da «Sélection de grains nobles»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini è del 18,2 % per il gewurztraminer Rs e il pinot gris G e del 16,4 % per gli altri vitigni.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle stabilite dalla normativa dell'Unione.

I vini con la menzione «sélection de grains nobles» sono più concentrati e potenti, spesso con aromi di pasta di frutta. Sono notevolmente concentrati e hanno grande persistenza aromatica. Questi vini presentano un colore intenso tendente all'ambra.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	In milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche essenziali*

1. Modalità di conduzione: densità di impianto

Pratica colturale

La densità minima di impianto delle vigne è di 4 500 ceppi per ettaro.

Distanza interfilare massima: 2 metri.

Le viti hanno una distanza interfilare compresa tra 0,75 metri e 1,50 metri.

A partire dal 25 ottobre 2011, l'estirpazione dei filari all'interno di una parcella non può comportare una distanza tra i filari più larghi superiore a 3 metri.

2. Modalità di conduzione: norme di potatura

Pratica colturale

Le viti sono sottoposte a potatura a Guyot semplice o doppio con un massimo di 18 gemme franche per ceppo.

3. Raccolta

Pratica colturale

I vini sono ottenuti da uve raccolte manualmente.

4. Aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo

Pratica enologica specifica

L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale medio minimo non può superare:

0,5 % vol. per i vini ottenuti dai vitigni gewurztraminer B e pinot gris G;

1,5 % vol. per i vini ottenuti dagli altri vitigni.

I vini che possono beneficiare delle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» non sono soggetti in alcun modo ad arricchimento.

5. Elaborazione

Restrizioni applicabili all'elaborazione

È vietato l'uso di scaglie di legno.

6. Invecchiamento del vino

Pratica enologica specifica

I vini sono sottoposti ad invecchiamento almeno fino al 1º giugno dell'anno successivo a quello della vendemmia.

I vini che possono beneficiare delle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» sono invecchiati almeno fino al 1° giugno del secondo anno successivo a quello della vendemmia.

5.2. *Rese massime*

1. Denominazione integrata o meno da «vendanges tardives»

60 ettolitri per ettaro

2. Denominazione integrata da «sélection de grains nobles»

48 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'invecchiamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni, secondo il codice ufficiale geografico del 2021:

— Dipartimento Haut-Rhin: comuni interamente compresi: 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.

  Comuni parzialmente compresi: Kaysersberg Vignoble solo per il territorio dei comuni delegati di Kientzheim e Sigolsheim.

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

Un documento cartografico con la definizione dei limiti della zona geografica è depositato in municipio per i comuni parzialmente compresi.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica possono essere consultati sul sito web dell'INAO.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Grazie alle condizioni climatiche favorevoli che caratterizzano i vigneti dell'Alsazia, la denominazione di origine controllata «Alsace grand cru Hatschbourg» si avvale di una delle migliori ubicazioni. Immersi nel pittoresco paesaggio alsaziano, questi vigneti consentono la produzione di vini altamente espressivi, dal carattere marcato e dalla personalità unica.

I suoli ricchi e drenanti conferiscono ai vini un carattere aromatico e fruttato. I vini sono grassi, ricchi, complessi e opulenti, con un buon potenziale d'invecchiamento.

Le ottime condizioni climatiche di fine stagione, favorevoli alla concentrazione delle uve sulla pianta e allo sviluppo della muffa nobile, consentono di produrre vini da uve stramature.

L'invecchiamento previsto dal disciplinare di produzione consente ai vini di migliorarsi.

Adottando norme di produzione rigorose, come il mantenimento di un'ampia superficie fogliare e la vendemmia manuale, i viticoltori alsaziani preservano il carattere forte dei vini, noti per la loro complessità e la loro capacità di conservarsi a lungo.

Questi vini, che rappresentano l'eccellenza della regione, sono più apprezzati di quelli della denominazione di origine controllata «Alsace».

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Zona di prossimità immediata

Quadro giuridico

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'invecchiamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

— Dipartimento Haut-Rhin: comuni interamente compresi: 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.

  Comuni parzialmente compresi: Kaysersberg Vignoble solo per il territorio del comune delegato di Kaysersberg.

— Dipartimento 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.

Confezionamento nella zona geografica

Quadro giuridico

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

I vini sono confezionati in bottiglie del tipo «Vin du Rhin» secondo le disposizioni del decreto n. 55-673 del 20 maggio 1955, dell'ordinanza del 13 maggio 1959 e del decreto del 19 marzo 1963, con esclusione di qualsiasi altro tipo di bottiglia.

In seguito all'introduzione della legge del 5 luglio 1972, i vini sono obbligatoriamente imbottigliati nei dipartimenti Bas-Rhin e Haut-Rhin, nella bottiglia «flûte» di tipo «Vin du Rhin» descritta nel decreto del 1955.

Indicazione dell'annata

Quadro giuridico

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'indicazione dell'annata deve comparire, insieme alla denominazione, nelle dichiarazioni di raccolta e di conservazione, sui documenti di accompagnamento, nelle pubblicità, sui prospetti, sulle etichette, sulle fatture e su qualsiasi altro contenitore.

Nome in uso

Quadro giuridico

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La denominazione di origine controllata può essere integrata da uno dei nomi in uso, purché i vini provengano esclusivamente dai vitigni che possono essere designati con il nome in questione.

È vietato l'uso di due o più nomi in uso sulla stessa etichetta.

I nomi in uso sono i seguenti:

Gewurztraminer;

Muscat;

Muscat Ottonel;

Pinot gris;

Riesling.

Menzioni tradizionali «vendanges tardives» e «sélection de grains nobles»

Quadro giuridico

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

I vini che possono beneficiare delle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» presentano obbligatoriamente:

— l'indicazione dell'annata; e

— uno dei nomi in uso.

Indicazione del tenore di zucchero

Quadro giuridico

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

I vini bianchi per i quali, ai sensi del presente disciplinare di produzione, è rivendicata una delle 51 denominazioni di origine controllata «Alsace Grand Cru - lieu-dit», ad eccezione delle menzioni «Vendanges Tardives» e «Sélection de Grains nobles» riportate sotto tale denominazione, non possono essere offerti al pubblico, spediti, messi in vendita o venduti, a meno che il tenore di zucchero, come definito dalla normativa europea, non sia chiaramente indicato nelle pubblicità, nei prospetti, sulle etichette, sulle fatture e su qualsiasi altro contenitore.

Link al disciplinare del prodotto

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