Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 386/11)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Alsace grand cru Hatschbourg»

PDO-FR-A0372-AM02

Fecha de la comunicación: 20.7.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Mención complementaria**

En el capítulo I, sección II, apartado 1 del pliego de condiciones se añaden los siguientes nombres en uso: «Sylvaner» y «Pinot noir», así como las variedades correspondientes, respectivamente: «Sylvaner B» y «Pinot noir N».

Se añade el nombre en uso «Sylvaner» para corregir un error por omisión en la primera versión del pliego de condiciones. Esa primera versión precisa, en el capítulo I, sección X, apartado 1, letra b), que las variedades autorizadas «podrán vinificarse y comercializarse bajo sus denominaciones respectivas», pero el nombre en uso correspondiente no se había incluido en la lista de posibles nombres en uso. Una decisión nacional, anterior a la aprobación de la primera versión del pliego de condiciones, había añadido la variedad de uva Sylvaner B a la lista de variedades autorizadas para la producción de los vinos de la denominación de origen «Alsace grand cru Zotzenberg», teniendo en cuenta las costumbres locales y la reputación de estos vinos.

Se añade el nombre en uso «Pinot noir» en el pliego de condiciones, ya que se ha tramitado a nivel nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru». Esta solicitud de reconocimiento de un vino tinto se basa en la anterioridad, la reputación y las características de los vinos elaborados con uvas de la variedad Pinot noir N producidas en las parcelas delimitadas para dichas denominaciones «Alsace grand cru». La variedad Pinot noir N es la única variedad autorizada para estos vinos tintos.

En el capítulo I, sección II, apartado 1 del pliego de condiciones, en el caso de las variedades de uva Muscat à petits grains correspondientes al nombre en uso «Muscat», se han añadido las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) para corregir un error por omisión en la versión anterior del pliego de condiciones.

Esto no implica una modificación del documento único.

2. **Tipos de producto**

En el capítulo I, sección III del pliego de condiciones, se ha modificado el texto para indicar que las denominaciones de origen controladas a que se refiere el presente pliego de condiciones ya no están exclusivamente reservadas a los vinos blancos tranquilos.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Las denominaciones de origen controladas «Alsace grand cru», reservadas a los vinos blancos y tintos tranquilos, se mencionan por su nombre («Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»).

Esta modificación no afecta al documento único.

3. **Zona geográfica**

En el capítulo I, sección IV, apartado 1 del pliego de condiciones, se añade un apartado para hacer referencia a las fechas de validación de la zona geográfica por el comité nacional competente del INAO e indicar el sistema de referencia de definición del perímetro de la zona, el Nomenclátor geográfico oficial de 2021, tal como figura en el pliego de condiciones. Esta indicación permite garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona.

La introducción de la referencia al Nomenclátor geográfico oficial de 2021 implica la actualización de la lista de nombres de municipios. De este modo, se suprimen los municipios de Kientzheim y Sigolsheim, ya que su territorio está ahora vinculado al municipio de Kaysersberg Vignoble.

Estos cambios de redacción no modifican el perímetro de la zona geográfica.

En el apartado 1 se añaden también las frases siguientes:

«Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

En el ayuntamiento figura un mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente».

Estos cambios implican la modificación del punto 6 del documento único.

4. **Zona parcelaria delimitada**

En el capítulo I, sección IV, apartado 2 del pliego de condiciones:

— en el primer apartado, con el fin de corregir un error por omisión, se añade la información «6 y 7 de septiembre de 2006», que corresponde a una fecha de aprobación de la zona parcelaria por el comité nacional competente;

— en el segundo apartado, se modifica la redacción para tener en cuenta los cambios de nombre de los municipios efectuados en la sección IV, apartado 1;

— se actualiza la columna «Municipios» de la tabla, a efectos de correspondencia con los nombres de los municipios recogidos en la sección IV, apartado 1.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

5. **Zona de proximidad inmediata**

En el capítulo I, sección IV, apartado 3 del pliego de condiciones, se modifica un apartado para indicar el sistema de referencia de definición del perímetro de la zona, el Nomenclátor geográfico oficial de 2021, tal como figura en el pliego de condiciones. Esta indicación permite garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona.

La introducción de la referencia al Nomenclátor geográfico oficial de 2021 implica la actualización de la lista de nombres de municipios. Así pues, se suprime el nombre del municipio de Kaysersberg y se añade el nombre del municipio de Kaysersberg Vignoble, con la información de que dicho municipio se mantiene en parte únicamente para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg.

Estos cambios de redacción no modifican el perímetro de la zona de proximidad inmediata.

Estos cambios implican la modificación del punto 9 del documento único.

6. **Encepamiento**

En el capítulo I, sección V, apartado 1, letra a) del pliego de condiciones, se añaden las frases «- en el caso de los vinos blancos:» y «- en el caso de los vinos tintos: de la variedad de uva Pinot noir N», ya que se ha tramitado a nivel nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru». La variedad Pinot noir N es la única variedad autorizada para estos vinos tintos. Es también la única variedad autorizada para la producción de vino tinto de la denominación de origen «Alsace».

En la sección V, apartado 1, letras a), b) y e) y en la sección V, apartado 2, letra b), se han añadido las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) al nombre de las variedades de uva Muscat à petits grains, con el fin de corregir un error por omisión de la versión anterior del pliego de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

7. **Densidad de plantación**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra a) del pliego de condiciones, se añaden las siguientes frases: «En el caso de la producción de vino blanco» y «En el caso de la producción de vino tinto» para distinguir las densidades mínimas de plantación en función del color de los vinos. Se indican estas densidades para las denominaciones que pueden producir vinos tintos.

Estas adiciones no afectan al documento único.

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra a) del pliego de condiciones, se ha especificado la fecha efectiva de aplicación de la norma relativa a la posibilidad de adaptar la densidad mediante descepado: «25 de octubre de 2011», en sustitución de la redacción «en la fecha de homologación del presente pliego de condiciones».

Este cambio implica la modificación del punto 5 del documento único.

8. **Norma de poda**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra b) del pliego de condiciones, en el caso de los vinos blancos, se suprime la norma relativa al número de yemas francas por metro cuadrado de superficie de suelo, que difería en función de las variedades de uva, en favor de una norma única de 18 yemas francas por cepa.

Esta modificación permite armonizar la redacción de los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen alsacianas y simplificar los métodos de control.

Se modifica el punto 5 del documento único.

Se añade «En el caso de los vinos blancos,» al principio de la frase, debido a la tramitación a escala nacional de una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

Se añade la norma de poda para los vinos tintos, que establece un máximo de 14 yemas francas por cepa; inferior al autorizado para la producción de vinos blancos. Esta norma favorece la coherencia con los rendimientos y la producción de uvas de calidad.

Estas últimas modificaciones no afectan al documento único.

9. **Normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra c) del pliego de condiciones, se elimina la altura máxima del alambre de soporte del arco y se modifica el método de medición de la altura del follaje en espaldera.

Estas modificaciones permiten comprobar la altura del follaje durante el periodo de vegetación, mientras que antes solo era posible mediante una obligación de medios.

Esta modificación no afecta al documento único.

10. **Carga máxima media por parcela**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra d) del pliego de condiciones, el valor de la carga máxima media por parcela se reduce para los vinos blancos, pasando de 10 000 a 8 500 kilogramos por hectárea, en consonancia con la disminución de los rendimientos de estos vinos.

Se ha fijado un valor para los vinos tintos inferior al establecido para los vinos blancos, en consonancia con los rendimientos de estos vinos.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

11. **Madurez de las uvas y grado alcohólico volumétrico natural mínimo**

En el capítulo I, sección VII, apartado 2, letra a) del pliego de condiciones, se ha modificado la tabla para tener en cuenta la solicitud de reconocimiento para los vinos tintos tranquilos tramitada a escala nacional para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

Para estas denominaciones de vinos tintos «Alsace grand cru» se ha establecido el contenido mínimo en azúcar de las uvas en el momento de la vendimia y su grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

Estas indicaciones no afectan al documento único.

En el caso de los vinos blancos, los valores mínimos relativos al contenido en azúcar de las uvas se han incrementado en 2 o 3 gramos por litro de mosto con el fin de respetar la misma diferencia del 1 % vol. con los valores de cada grado alcohólico volumétrico natural mínimo, como en la versión anterior del pliego de condiciones. El organismo de defensa y gestión ha optado por utilizar el valor de 17 gramos de azúcar por 1 % vol. para los vinos blancos con el fin de calcular la transformación de los gramos de azúcar en alcohol, mientras que en la versión inicial del pliego de condiciones se utilizaba el valor de 16,83 gramos. El citado valor de 17 gramos fue el recomendado por el comité nacional competente del INAO al elaborar la primera versión de los pliegos de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

12. **Rendimiento**

En el capítulo I, sección VIII, apartados 1 y 2 del pliego de condiciones, se han reducido los rendimientos y los rendimientos límite, permitiendo así un mayor control cualitativo en el caso de los vinos blancos y los vinos blancos con la mención «Vendanges tardives», en consonancia con la estructura jerárquica de las denominaciones de la región de Alsacia.

El punto 5 del documento único se ha modificado en lo que respecta a los rendimientos máximos (rendimientos límite).

Se añade «Vinos blancos» en el caso de los vinos sin mención, ya que se ha tramitado a escala nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para determinadas denominaciones de origen «Alsace grand cru».

El rendimiento y el rendimiento límite para los vinos tintos se han fijado en consonancia con la estructura jerárquica de las denominaciones de la región de Alsacia y, por tanto, en valores más bajos para estas denominaciones de «grand cru».

Estas últimas modificaciones no afectan al documento único.

13. **Fermentación maloláctica, contenido en azúcares fermentables en el caso de los vinos tintos**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra c) del pliego de condiciones, se establece que la fermentación maloláctica se ha completado en el caso de los vinos tintos.

Para garantizar el control de esta norma, se ha fijado un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro en la fase de envasado.

En la sección IX, apartado 1, letra d), se establece un contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 2 gramos por litro, tras la fermentación en el caso de los vinos tintos.

No se modifica el documento único.

14. **Prohibición del aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo en el caso de los vinos tintos**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra e) del pliego de condiciones, se precisa que los vinos tintos no son objeto de ningún enriquecimiento. Esta restricción aplicable a la elaboración es coherente con la delimitación de las parcelas destinadas a la producción de uvas, la densidad mínima de plantación, las normas de poda y los bajos valores de los rendimientos.

No se modifica el documento único.

15. **Capacidad de vinificación**

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra g) del pliego de condiciones, se ha reducido el coeficiente de cálculo de la capacidad de vinificación.

La relación entre el volumen de la cosecha anterior y la capacidad de vinificación no tiene por qué ser tan alta.

Esta modificación no afecta al documento único.

16. **Fecha de crianza y comercialización destinada al consumidor en el caso de los vinos tintos**

En el capítulo I, sección IX, apartado 2 del pliego de condiciones, se fija un periodo mínimo de crianza para los vinos tintos hasta el 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia. Los vinos elaborados con uvas de la variedad Pinot noir N, procedentes de estos territorios, precisan un tiempo mínimo de crianza para que sus características se expresen adecuadamente.

En el capítulo I, sección IX, apartado 5, letra a), se indica que, al final del periodo de crianza, los vinos tintos solo pueden ser objeto de una comercialización destinada al consumidor a partir del 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia.

Esto no implica una modificación del documento único.

17. **Control de los lotes envasados**

En el capítulo I, sección IX, apartado 3, letra b) del pliego de condiciones, se suprime la norma relativa a la conservación de botellas de control para los lotes envasados.

Esta norma es una medida de controlabilidad cuya inclusión se aplaza en el plan de control.

Esta modificación no afecta al documento único.

18. **Almacenamiento de vinos envasados**

En el capítulo I, sección IX, apartado 4 del pliego de condiciones, se precisan las características del lugar de almacenamiento de los vinos envasados.

Esto permite a los operadores comprender mejor esta norma y facilita su control.

Esta modificación no afecta al documento único.

19. **Factores humanos que contribuyen al vínculo con la zona geográfica**

En el capítulo I, sección X, apartado 1, letra b) del pliego de condiciones, se modifica el texto para tener en cuenta el reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para las denominaciones de origen «Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»:

— en el caso de la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Hengst», se añade la siguiente información: reconocimiento en 2022, en el caso de los vinos tintos, solo se autoriza la variedad Pinot noir N, la densidad mínima de plantación es de 5 500 cepas por hectárea para la producción de vino tinto, no son objeto de enriquecimiento alguno y deben respetar una crianza mínima de 10 meses.

— en el caso de la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», se añade la siguiente información: reconocimiento en 2022, en el caso de los vinos tintos, solo se autoriza la variedad Pinot noir N, la densidad mínima de plantación es de 5 000 cepas por hectárea para la producción de vino tinto, no son objeto de enriquecimiento alguno y deben respetar una crianza mínima de 10 meses.

En la sección X, apartado 1, letra b), se suprime la información relativa a que el reconocimiento de estas dos denominaciones de origen está basado en las variedades blancas y se añaden las palabras «en el caso de los vinos blancos» cuando resulte necesario a efectos de garantizar la comprensión del texto.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

Se añaden las palabras «blancs» (blanca) y «roses» (rosada) al nombre de las variedades de uva Muscat à petits grains, con el fin de corregir un error por omisión de la versión anterior del pliego de condiciones. Estas adiciones no afectan al documento único.

20. **Descripción del (de los) vino(s)**

En el capítulo I, sección X, apartado 2 del pliego de condiciones, se añade una descripción relativa al aspecto visual de los vinos blancos, con el fin de establecer sus características de la mejor forma posible.

En relación con los 2 primeros tipos de vino descritos: «Sendos tipos de vino se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo dorado».

En relación con los 2 últimos tipos de vino descritos: «Sendos tipos de vino se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar».

Se modifica el punto 4 del documento único.

Se añade la descripción de las principales características organolépticas de los vinos tintos para las denominaciones de origen «Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr».

Estas descripciones no modifican el documento único.

21. **Vínculo con la zona geográfica**

En el capítulo I, sección X, apartado 3 del pliego de condiciones, en el caso de la denominación de origen «Alsace grand cru Hengst», la información sobre el vínculo entre el origen geográfico y las características de los vinos, que también puede aplicarse a los vinos tintos de esta denominación, se completa con información específica para los vinos tintos.

No se modifica el documento único.

22. **Medidas transitorias**

En el capítulo I, sección XI, apartado 2 del pliego de condiciones, y en aras de garantizar la coherencia con el capítulo I, sección VI, se elimina la altura máxima del alambre de soporte del arco y se reduce el número máximo de yemas francas por cepa.

Esta modificación no afecta al documento único.

23. **Indicación obligatoria del contenido de azúcar en el etiquetado y otros soportes informativos en el caso de los vinos blancos**

En el capítulo I, sección XII, apartado 2, letra d) del pliego de condiciones, se añade un nuevo texto, en calidad de sustitución, para hacer obligatoria la mención actualmente facultativa al contenido de azúcar, tal como se define en el Reglamento europeo 2019-33.

Esta indicación ofrece una mayor transparencia a los consumidores con respecto al tipo de vino.

Esta nueva norma no se aplica a los vinos que llevan las menciones tradicionales «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles).

Se completa el punto 9 del documento único.

En la sección XII, apartado 2, la que antes era la letra d), pasa a ser la letra e).

Esta modificación no afecta al documento único.

24. **Declaración previa de asignación de parcelas**

En el capítulo II, sección I, apartado 1 del pliego de condiciones, se añade una aclaración sobre las normas relativas a la declaración previa de asignación de parcelas presentada por el operador ante el organismo de defensa y gestión de las denominaciones de origen «Alsace grand cru» en caso de renuncia por su parte a la producción en el marco de dicha denominación.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Alsace grand cru Hatschbourg

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1.

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos tranquilos blancos.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 12,5 % en el caso del Gewurztraminer Rs y del Pinot gris G y del 11 % en el caso de las demás variedades. Tras el aumento artificial del grado alcohólico volumétrico, los vinos no superarán un grado alcohólico volumétrico total del 15 % en el caso de los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G y del 14 % en el caso de los vinos procedentes de otras variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Son vinos blancos de guarda por excelencia que se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica dominante, ligada a una buena madurez de las uvas. El nombre de la denominación puede completarse con uno de los nombres en uso, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de vid que puedan designarse con el nombre en cuestión. Presentan una gran materia, complejidad y potencia aromática, con diversos matices. De gran permanencia en boca, adquieren una mayor complejidad con el paso del tiempo.

Se distinguen: - los vinos secos, minerales; - los vinos aromáticos, afrutados, grasos, ricos. Sendos tipos de vino se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo dorado.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Denominación completada con la mención «Vendanges Tardives» (vendimias tardías)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 16 % en el caso del Gewurztraminer Rs y del Pinot gris G y del 14,5 % en el caso de las demás variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Los vinos con la mención «Vendanges tardives» (vendimias tardías) suelen presentar aromas muy exóticos de frutas confitadas, con notas finales frescas. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática. Estos vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 18,2 % en el caso del Gewurztraminer Rs y del Pinot gris G y del 16,4 % en el caso de las demás variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Los vinos con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) son vinos más concentrados y potentes que, a menudo, presentan aromas de pasta de frutas. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática. Estos vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Sistemas de conducción: densidad de plantación

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 4 500 cepas por hectárea.

Las vides no pueden presentar una separación entre hileras superior a 2 metros.

Las viñas presentan una separación entre hileras de entre 0,75 metros como mínimo y 1,50 metros como máximo.

A partir del 25 de octubre de 2011, el descepado dentro de una parcela no puede dar lugar a una separación entre las hileras más anchas superior a 3 metros.

2. Sistemas de conducción: norma de poda

Práctica de cultivo

Las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 18 yemas francas por cepa.

3. Recolección

Práctica de cultivo

Los vinos se elaboran con uvas recogidas a mano.

4. Aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Práctica enológica específica

El aumento del grado alcohólico volumétrico natural medio mínimo no podrá superar:

el 0,5 % en el caso de los vinos de las variedades gewurztraminer B y pinot gris G,

el 1,5 % en el caso de los vinos de otras variedades.

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) no pueden ser objeto de enriquecimiento alguno.

5. Elaboración

Restricción aplicable a la elaboración

Está prohibido el empleo de trozos de madera.

6. Crianza de los vinos

Práctica enológica específica

Los vinos se someten a crianza como mínimo hasta el 1 de junio del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) serán objeto de crianza, como mínimo, hasta el 1 de junio del segundo año siguiente al de la vendimia.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Denominación completada o no con «Vendanges tardives» (vendimias tardías)

60 hectolitros por hectárea

2. Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

48 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al Nomenclátor geográfico oficial de 2021:

— Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: 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 y Zellenberg.

  Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Kaysersberg Vignoble, únicamente para el territorio de los municipios delegados de Kientzheim y Sigolsheim.

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

En el ayuntamiento figura un mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente.

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Gewürztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains blancs B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Moscatel, moscato

Pinot gris G

Riesling B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Hatschbourg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el seno del pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

Los suelos ricos y drenantes confieren a los vinos un carácter aromático y afrutado. Son grasos, ricos, complejos y opulentos, con un buen potencial de guarda.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño favorecen la concentración en cepa y el desarrollo de la podredumbre noble y permiten la producción de vinos procedentes de vendimias sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al código geográfico oficial de 2021, que se indican a continuación:

— Departamento de Haut-Rhin: Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: 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 y Zimmerbach.

  Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Kaysersberg Vignoble únicamente para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg.

— Departamento de 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 y Zellwiller.

Envasado en la zona geográfica

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos se envasan en botellas del tipo «Vin du Rhin» de conformidad con las disposiciones del Decreto n.º 55-673, de 20 de mayo de 1955, del Decreto de 13 de mayo de 1959 y del Decreto de 19 de marzo de 1963, con exclusión de cualquier otro tipo de botella.

Desde la Ley de 5 de julio de 1972, los vinos se embotellan obligatoriamente en los departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin, en flautas del tipo «Vin du Rhin», descritas en el Decreto de 1955.

Indicación de la añada

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La indicación de la añada deberá figurar junto con el nombre de la denominación en las declaraciones de cosecha y de existencias, en los documentos de acompañamiento, en los anuncios, en los prospectos, las etiquetas, las facturas y los envases de cualquier tipo.

Nombre en uso

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con uno de los nombres en uso, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de vid que puedan designarse con el nombre en cuestión.

Queda prohibida la mención de dos o más nombres en uso en una misma etiqueta.

Los nombres en uso son los siguientes:

Gewürztraminer

Moscatel,

Muscat Ottonel,

Pinot gris

Riesling

Menciones tradicionales «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) deberán presentar, obligatoriamente:

— la indicación de la añada;

— y uno de los nombres en uso siguientes:

Indicación del contenido de azúcar

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos blancos para los que, con arreglo al presente pliego de condiciones, se reivindica una de las 51 Denominaciones de Origen Controladas «Alsace Grand Cru – lugar en cuestión», con excepción de las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), que se presentan bajo dicha denominación, no podrán ser ofertadas al público, expedidas, puestas a la venta ni vendidas, a menos que el contenido de azúcar, tal como se define en la normativa europea, se indique claramente en la publicidad, los prospectos, las etiquetas, las facturas y los envases, del tipo que fueren.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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