C/2024/7444

16.12.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/7444)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Alsace grand cru Vorbourg“

PDO-FR-A0632-AM03

Дата на съобщението: 24.9.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Видове продукти**

Текстът в глава I, раздел III от продуктовата спецификация се изменя, за да се посочи, че наименованието „Alsace grand cru Vorbourg“ вече не е запазено изключително за тихите бели вина.

Разгледано е заявление за признаване на национално равнище на наименованието „Alsace grand cru Vorbourg“ за тихи червени вина. Заявлението за червено вино се основава на отдавна установената практика, репутацията и характеристиките на вината, произвеждани от грозде от сорта Pinot Noir N, добивано от парцели, обособени за това наименование „Alsace grand cru“, първоначално признато само за бели вина. За производството на тези червени вина е разрешено използването само на сорта Pinot Noir N.

Изменят се няколко части от единния документ, по-специално точка 4, поради признаването на тихите червени вина с наименованието „Alsace grand cru Vorbourg“.

2. **Географски район**

В глава I, раздел IV, точка 1 от продуктовата спецификация препратката към официалния географски кодекс се актуализира, така че да бъде към редакцията от 2024 г. Изменението не води до промяна на периметъра на географския район.

Изменението води до промяна на точка 6 от единния документ.

3. **Обособен парцелиран район**

В глава I, раздел IV, точка 2 от продуктовата спецификация се добавя датата 25 юни 2024 г.

Обособеният парцелиран район определя парцелите, подходящи за производство на грозде, предназначено за приготвянето на вино с това наименование.

Този район е одобрен от компетентния национален комитет на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (Institut national de l’origine et de la qualité).

Изменението не води до промяна на единния документ.

4. **Област в непосредствена близост**

В глава I, раздел IV, точка 3 от продуктовата спецификация препратката към официалния географски кодекс се актуализира, така че да бъде към редакцията от 2024 г. Изменението не води до промяна на периметъра на областта в непосредствена близост, но налага актуализирането на списъка на наименованията на общините в департамент Bas-Rhin, както следва:

— община Gimbrett-Berstett става община Gimbrett (асоциирана община, присъединена към Berstett),

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

— заличава се наименованието на община Mittelhausen и се добавя наименованието на община Wingersheim les Quatre Bans заедно с информацията, че тази община се включва частично, само с територията на делегирана община Mittelhausen.

Изменението води до промяна на точка 9 от единния документ.

5. **Гъстота на засаждане**

В глава I, раздел VI, точка 1, буква а) от продуктовата спецификация, по-специално в първия абзац на текста, отнасящ се за производството на червено вино, след думите „Alsace grand cru Hengst“ се добавят думите „или „Alsace grand cru Vorbourg“ в резултат на разглеждането на заявлението за признаване на национално равнище на тихите червени вина за това наименование.

Изменя се точка 5 от единния документ.

6. **Правило за резитбата**

В глава I, раздел VI, точка 1, буква б) от продуктовата спецификация се посочва, че за производството на червени вина лозите се подрязват с формиране на единичен или двоен Гюйо с най-много 14 пъпки на растение.

Разглеждането на заявлението за признаване на червени вина за наименованието за произход „Alsace grand cru Vorbourg“ води до изменение на точка 5 от единния документ.

7. **Зрялост на гроздето и минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти**

В глава I, раздел VII, точка 2, буква а) от продуктовата спецификация се изменя таблицата, за да се отрази разгледаното на национално равнище заявление за признаване на наименованието „Alsace grand cru Vorbourg“ за тихите червени вина.

Точка 4 от единния документ се изменя, за да се укаже стойността на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти.

8. **Минимална продължителност на отлежаване и дата на предлагане на пазара за консумация от потребителите**

В глава I, раздел IX, точка 2 от продуктовата спецификация се изменя минималната продължителност на отлежаване за белите и за червените вина, за да бъде до 1 ноември на годината след годината на реколтата.

Изменя се точка 5 от единния документ.

В глава I, раздел IX, точка 5, буква а) се посочва, че след периода на отлежаване белите и червените вина могат да бъдат предлагани на пазара за консумация от потребителите едва след 1 ноември на годината след годината на реколтата, в съответствие с изменението на продължителността на отлежаване.

Изменението не води до промяна на единния документ.

9. **Човешки фактори, допринасящи за връзката с географския район**

В глава I, раздел X, точка 1, буква б) от продуктовата спецификация текстът се изменя, за да се вземат предвид признаването на тихите червени вина за наименованието „Alsace grand cru Vorbourg“ и изменението на продължителността на отлежаване:

— добавя се следната информация по отношение на наименованието за произход „Alsace grand cru Vorbourg“: репутацията на червените вина от община Rouffach; признаването през 2024 г. на червените вина; разрешено е използването само на сорта Pinot Noir N; минималната гъстота на засаждане е 5 500 растения на хектар за производство на червено вино; червените вина не се подлагат на обогатяване и за тях трябва да е спазено условието за минимална продължителност на отлежаване от 11 месеца.

Това изменение не засяга единния документ.

— за наименованията „Alsace grand cru Hengst“ и „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ минималната продължителност на отлежаване на червените вина се променя от 10 на 11 месеца.

Тези изменения не засягат единния документ.

10. **Описание на виното или вината**

В глава I, раздел X, точка 2 от продуктовата спецификация се добавя описание на основните органолептични характеристики на червените вина за наименованието за произход „Alsace grand cru Vorbourg“, както следва: „Цветът на червените вина е дълбок и жив. Ароматът на дребни червени плодове и на дребни черни плодове се смесва с минерални нотки. Вината са с богата палитра от аромати, с плътна танинова структура и копринено меки танини. Това са изискани вина, фини и кристално бистри, с дълъг послевкус и голям потенциал за стареене“.

Изменя се точка 4 от единния документ.

11. **Връзка между произхода и характеристиките на продукта**

В глава I, раздел X, точка 3 от продуктовата спецификация се добавя следното уточнение за наименованието „Alsace grand cru Vorbourg“: „Наличието на желязо в почвата обяснява яркия, наситен и плътен цвят на червените вина“.

Тази добавка води до изменение на точка 8 от единния документ.

12. **Контролен орган**

В глава III раздел II от продуктовата спецификация се изменя, за да се посочи контролният орган и да се спазят новите редакционни изисквания по отношение на този параграф.

Няма промяна в единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование или наименования**

Alsace grand cru Vorbourg

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Това са тихи бели вина.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 12,5 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 11 % за останалите сортове грозде. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти не надвишава 15 % за вината, произведени от сортовете Gewurztraminer B и Pinot Gris G, и 14 % за вината, произведени от останалите сортове грозде.

Другите аналитични характеристики са определените в нормативната уредба на Съюза.

За тези идеални за стареене бели вина е характерна подчертана свежест, основаваща се на преобладаващото съдържание на винена киселина в комбинация с доброто узряване на гроздето. Името на наименованието може да се допълва от обичайно използваните наименования, при условие че вината произхождат изключително от сортовете грозде, които могат да се обозначат със съответното наименование. Вината са плътни, много комплексни и с голяма наситеност на аромати с различни нюанси. Имат дълготраен послевкус и стават по-комплексни с времето.

Различават се: — сухи минерални вина; — ароматни плодови, мазни, богати вина. Белите вина от Ворбург са тежки, с богата палитра от аромати, с фини минерални нотки и изразена соленост. Финалът е танинов. Преобладават плодовите аромати (цитрусови плодове, бяла праскова, круша...). Зрялата киселинност е гръбнакът на виното. Цветът е наситен, вариращ до златистожълт.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Наименование с допълнително обозначение „Vendanges tardives“ (късен гроздобер), бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 16 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 14,5 % за останалите сортове грозде.

Другите аналитични характеристики са определените в нормативната уредба на Съюза.

Вината, за които се използва обозначението „Vendanges tardives“, често имат много екзотични аромати, на захаросани плодове със свеж финал. Те са със забележителна концентрация и с голяма трайност на ароматите. Тези вина са с наситен цвят, вариращ до кехлибареножълт.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Наименование с допълнително обозначение „Sélection de grains nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен), бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 18,2 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 16,4 % за останалите сортове грозде.

Другите аналитични характеристики са определените в нормативната уредба на Съюза.

Вината, за които се използва обозначението „Sélection de grains nobles“, са по-концентрирани, силни, често с аромат на плодово желе. Те са със забележителна концентрация и с голяма трайност на ароматите. Тези вина са с наситен цвят, вариращ до кехлибареножълт.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: (meq/l)

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *Червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината, получавани само от сорта Pinot Noir N, са с минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти 12,5 %.

Ябълчно-млечната ферментация е приключила. На етапа на опаковане вината имат съдържание на ябълчна киселина по-ниско или равно на 0,4 g/l.

След ферментация вината имат съдържание на ферментируеми захари по-ниско или равно на 2 g/l.

Другите аналитични характеристики са определените в нормативната уредба на Съюза.

Цветът на червените вина е дълбок и жив. Ароматът на дребни червени плодове и на дребни черни плодове се смесва с минерални нотки. Вината са с богата палитра от аромати, с плътна танинова структура и копринено меки танини. Това са изискани вина, фини и кристално бистри, с дълъг послевкус и голям потенциал за стареене.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Начини на отглеждане: гъстота на засаждане

Агротехническа практика

Лозята, предназначени за производството на бели вина, са с минимална гъстота на засаждане 4 500 растения на хектар.

Лозята, предназначени за производството на червени вина, са с минимална гъстота на засаждане 5 500 растения на хектар.

Междуредовото разстояние не може да превишава 2 m.

Разстоянието между лозите вътре в реда е не по-малко от 0,75 m и не повече от 1,50 m.

Считано от 25 октомври 2011 г. разстоянието между най-широките редове, получено в резултат на изкореняването на редове в рамките на даден парцел, не може да превишава 3 m.

2. Начини на отглеждане: правило за резитбата

Агротехническа практика

За белите вина лозите се подрязват с формиране на единичен или двоен Гюйо с най-много 18 пъпки на растение.

За червените вина лозите се подрязват с формиране на единичен или двоен Гюйо с най-много 14 пъпки на растение.

3. Прибиране на реколтата

Агротехническа практика

Вината се произвеждат от ръчно набрано грозде.

4. Повишаване на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Специфична енологична практика

Повишаването на средното минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти не може да надвишава:

0,5 % об. за вината, произведени от сортовете Gewurztraminer B и Pinot Gris G,

1,5 % об. за вината, произведени от останалите сортове грозде.

Вината, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, и червените вина не се подлагат на обогатяване.

5. Производство

Ограничение, приложимо при производството на вината

Не се допуска използването на парчета дърво.

6. Отлежаване на вината

Специфична енологична практика

Белите и червените вина се оставят да отлежават най-малко до 1 ноември на годината след годината на реколтата.

Вината, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, се оставят да отлежават най-малко до 1 юни на втората година след годината на реколтата.

5.2. *Максимални добиви*

1. Наименование със или без допълнително обозначение „Vendanges tardives“ (късен гроздобер)

60 хектолитра от хектар

2. Наименование с допълнително обозначение „Sélection de grains nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен)

48 хектолитра от хектар

3. Червено вино

48 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват на територията на общините, посочени по-долу въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:

— Департамент Haut-Rhin:

Общини, чиято територия е включена изцяло: 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.

Община, чиято територия е включена частично: Kaysersberg Vignoble — само територията на делегираните общини Kientzheim и Sigolsheim.

— Департамент Bas-Rhin:

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

В кметствата на общините, които са включени частично, е внесен картографски документ, определящ границите на географския район.

Картографските документи, представящи географския район, са достъпни на интернет сайта на INAO.

7. **Винени сортове грозде**

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs — Muscat, Moscato

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Riesling B

8. **Описание на връзката или връзките**

Въз основа на благоприятните условия на характерния за лозята на Елзас мезоклимат контролираното наименование за произход „Alsace grand cru Vorbourg“ се възползва от едно от най-добрите местоположения. Приютените в живописния ландшафт на района на Елзас лозя позволяват да се произвеждат много експресивни вина с хиляди нюанси, подчертан характер и уникална индивидуалност.

За вината в този топъл и слънчев лозарски район grand cru е характерен фин минерален вкус, свързан с наличието на варовик в почвата и в подпочвените слоеве. Благодарение на мергелите и тежките глинести почви, разположени на тънки слоеве, вината са тежки и с богата палитра от аромати, с фини минерални нотки и изразена соленост. Финалът е танинов и землист.

Наличието на желязо в почвата обяснява яркия, наситен и плътен цвят на червените вина.

Отличните климатични условия в края на сезона, които благоприятстват концентрацията на захари в гроздето на самата лоза и развитието на благородна плесен, позволяват производството на вина от презряло грозде.

Предвиденото в продуктовата спецификация отлежаване дава възможност за подобряване на качеството на вината.

Чрез прилагане на строгите правила за производство, като поддържането на значителна листна маса и ръчното бране на гроздето, лозарите от Елзас запазват утвърдения характер на известните със своята комплексност и способност за дълго съхранение вина.

Те формират най-високия клас вина за този регион и се оценяват по-високо от вината с контролирано наименование за произход „Alsace“.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена посредством дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината, включва територията на общините, посочени по-долу въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:

— Департамент Haut-Rhin:

Общини, чиято територия е включена изцяло: 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.

Община, чиято територия е включена частично: Kaysersberg Vignoble — само територията на делегираната община Kaysersberg.

— Департамент Bas-Rhin:

Общини, чиято територия е включена изцяло: 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 (асоциирана община, присъединена към Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Община, чиято територия е включена частично: Wingersheim les Quatre Bans — само територията на делегирана община Mittelhausen.

Опаковане в района

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината се опаковат в бутилки от вида „Vin du Rhin“, отговарящи на разпоредбите на Декрет № 55-673 от 20 май 1955 г., на постановлението от 13 май 1959 г. и на декрета от 19 март 1963 г., като се изключва употребата на всякакъв друг вид бутилки.

След закона от 5 юли 1972 г. вината задължително се опаковат на територията на департаментите Bas-Rhin и Haut-Rhin в бутилки, състоящи се от право цилиндрично тяло с дълго гърло, от вида „Vin du Rhin“, описан в декрета от 1955 г.

Посочване на годината на реколтата

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Годината на реколтата трябва да се посочва заедно с името на наименованието в декларациите за реколтата и за стоковите запаси, в придружителните документи, в обявите, в брошурите, върху етикетите, във фактурите и върху всички видове съдове.

Обичайно използвано наименование

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Името на контролираното наименование за произход може да се допълва от някое от обичайно използваните наименования, при условие че вината произхождат изключително от сортовете грозде, които могат да се обозначат със съответното наименование.

Забранява се използването на две или повече обичайно използвани наименования върху един и същи етикет.

Обичайно използваните наименования са следните:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot Gris,

Pinot Noir,

Riesling.

Традиционни наименования „Vendanges tardives“ и „Sélection de grains nobles“

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Вината, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, задължително се представят:

— с посочване на годината на реколтата,

— и едно от следните обичайно използвани наименования:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot Gris,

Riesling.

Обозначение на съдържанието на захар

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Белите вина, за които съгласно настоящата продуктова спецификация се претендира за едно от съществуващите 51 контролирани наименования за произход „Alsace Grand Cru — [местност]“, с изключение на обозначенията „Vendanges tardives“ и „Sélection de grains nobles“, които са представени под посоченото наименование, не могат да се предлагат на потребителите, да се доставят, предлагат за продажба или продават, без в обявите, в брошурите, върху етикетите, във фактурите и върху всички видове съдове да се посочи съдържанието на захар, както е определено в европейската нормативна уредба, като то трябва да бъде изписано с откроряващи се букви.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c08e30ef-3332-4470-9202-24cc90d12fbe