C/2024/7444

16.12.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/7444)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Alsace grand cru Vorbourg»

PDO-FR-A0632-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 24.9.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Τύποι προϊόντος**

Στο κεφάλαιο I ενότητα III των προδιαγραφών προϊόντος, το κείμενο τροποποιήθηκε ώστε να αναφέρει ότι η ονομασία «Alsace grand cru Vorbourg» δεν είναι πλέον ονομασία που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους μη αφρώδεις λευκούς οίνους.

Έχει υποβληθεί αίτηση αναγνώρισης των μη αφρωδών ερυθρών οίνων σε εθνικό επίπεδο για ορισμένες ονομασίες προέλευσης «Alsace grand cru Vorbourg». Αυτή η αίτηση αναγνώρισης για έναν ερυθρό οίνο βασίζεται στη μακρόχρονη πρακτική, την αναγνωρισιμότητα και τα χαρακτηριστικά των οίνων που παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας «Pinot noir N», τα οποία παράγονται στα αμπελοτεμάχια που έχουν οριοθετηθεί για την εν λόγω ονομασία «Alsace grand cru» που είχε αναγνωριστεί αρχικά μόνο για τους λευκούς οίνους. Η ποικιλία «Pinot noir N» είναι η μοναδική ποικιλία που επιτρέπεται για αυτούς τους ερυθρούς οίνους.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται σε πολλά σημεία και ιδίως στο σημείο 4, λόγω της αναγνώρισης των μη αφρωδών ερυθρών οίνων για την ονομασία «Alsace grand cru Vorbourg».

2. **Γεωγραφική περιοχή**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, η παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα επικαιροποιήθηκε το 2024. Η τροποποίηση αυτή δεν μεταβάλλει τα όρια της γεωγραφικής περιοχής.

Η τροποποίηση αυτή συνεπάγεται τροποποίηση του σημείου 6 του ενιαίου εγγράφου.

3. **Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η ημερομηνία της 25ης Ιουνίου 2024.

Η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων καθορίζει τα αμπελοτεμάχια που είναι κατάλληλα για την παραγωγή σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή οίνου με την ονομασία προέλευσης.

Η περιοχή αυτή εγκρίνεται από την αρμόδια εθνική επιτροπή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

4. **Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος, η παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα επικαιροποιήθηκε το 2024. Η τροποποίηση αυτή δεν μεταβάλλει την περίμετρο της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής, αλλά οδηγεί στις ακόλουθες επικαιροποιήσεις του καταλόγου των ονομασιών των δήμων του διοικητικού διαμερίσματος Bas-Rhin :

— Ο δήμος Gimbrett-Berstett γίνεται δήμος Gimbrett (συνδεδεμένος δήμος, υπαγόμενος στο Berstett) ·

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

— Επομένως, η διαγραφή της ονομασίας του δήμου Mittelhausen και η προσθήκη της ονομασίας του δήμου Wingersheim les Quatre Bans, με την πληροφορία ότι ο εν λόγω δήμος διατηρείται εν μέρει μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Mittelhausen.

Η τροποποίηση αυτή συνεπάγεται τροποποίηση του σημείου 9 του ενιαίου εγγράφου.

5. **Πυκνότητα φύτευσης**

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα VI σημείο 1 στοιχείο α των προδιαγραφών προϊόντος, για την παραγωγή ερυθρού οίνου, προστίθενται στην πρώτη παράγραφο μετά την πρόταση «Alsace grand cru Hengst» οι λέξεις [ή «Alsace grand cru Vorbourg»] μετά την εξέταση της αίτησης αναγνώρισης των μη αφρωδών ερυθρών οίνων σε εθνικό επίπεδο για την εν λόγω ονομασία.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 5.

6. **Κανόνες κλαδέματος**

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα VI σημείο 1 εδάφιο β των προδιαγραφών προϊόντος για τους ερυθρούς οίνους, οι άμπελοι κλαδεύονται σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot με ανώτατο όριο ανά πρέμνο τους 14 οφθαλμούς.

Η εξέταση της αίτησης αναγνώρισης της ονομασίας προέλευσης των ερυθρών οίνων «Alsace grand cru Vorburg» οδηγεί σε τροποποίηση του σημείου 5 του ενιαίου εγγράφου.

7. **Ωρίμαση των σταφυλιών και ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος**

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα VII σημείο 2 στοιχείο α των προδιαγραφών προϊόντος, ο πίνακας τροποποιήθηκε για να ληφθεί υπόψη η αίτηση αναγνώρισης των μη αφρωδών ερυθρών οίνων που έχει υποβληθεί σε εθνικό επίπεδο για την ονομασία «Alsace grand cru Vorbourg».

Το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου τροποποιείται ώστε να αναφέρεται η τιμή του ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

8. **Ελάχιστη περίοδος ωρίμασης και ημερομηνία διάθεσης στην αγορά για τον καταναλωτή**

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα IX σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, ορίζεται ελάχιστη περίοδος ωρίμασης για τους λευκούς και τους ερυθρούς οίνους έως την 1η Νοεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 5.

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα IX σημείο 5 στοιχείο α, αναφέρεται ότι, μετά το τέλος της περιόδου ωρίμασης, οι λευκοί και οι ερυθροί οίνοι μπορούν να διατίθενται στους καταναλωτές μόνο από την 1η Νοεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής, σε συμφωνία με την τροποποίηση της περιόδου ωρίμασης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

9. **Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή**

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα X σημείο 1 στοιχείο β των προδιαγραφών προϊόντος, το κείμενο τροποποιήθηκε για να ληφθεί υπόψη η αναγνώριση των μη αφρωδών ερυθρών οίνων για την ονομασία «Alsace grand cru Vorbourg», καθώς και η τροποποίηση της περιόδου ωρίμασης :

— προστίθενται οι ακόλουθες πληροφορίες για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Alsace grand cru Vorbourg» : φήμη των ερυθρών οίνων του δήμου Rouffach, αναγνώριση το 2024 για τους ερυθρούς οίνους, η Pinot Noir N είναι η μόνη εγκεκριμένη ποικιλία, η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης είναι 5 500 πρέμνα ανά εκτάριο για την παραγωγή ερυθρών οίνων, οι ερυθροί οίνοι δεν υπόκεινται σε εμπλουτισμό, πρέπει να τηρούν ελάχιστη περίοδο ωρίμασης 11 μηνών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

— για τις ονομασίες «Alsace grand cru Hengst» και «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», η ένδειξη της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης για τους ερυθρούς οίνους αυξάνεται από 10 σε 11 μήνες.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

10. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα Χ σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η ακόλουθη περιγραφή των κύριων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των ερυθρών οίνων για την ονομασία προέλευσης «Alsace grand cru Vorburg» : «Οι ερυθροί οίνοι έχουν βαθύ και λαμπερό χρώμα. Τα αρώματα μικρών κόκκινων και μαύρων φρούτων αναμειγνύονται με ορυκτώδεις νότες. Οι οίνοι έχουν γεμάτο σώμα, πυκνή τανική δομή και απαλές τανίνες. Έχουν χαρακτήρα, είναι εκλεπτυσμένοι και διαυγείς οίνοι με μακρά επίγευση και εξαιρετική δυνατότητα παλαίωσης.»

Τροποποιείται το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

11. **Δεσμός μεταξύ της προέλευσης και των χαρακτηριστικών των προϊόντων**

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα Χ σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος, για την ονομασία «Alsace grand cru Vorbourg», προστίθεται η ακόλουθη φράση : «Η παρουσία σιδήρου στο έδαφος εξηγεί τη χρωματική ένταση, το έντονο και σταθερό χρώμα των ερυθρών οίνων.»

Η προσθήκη αυτή οδηγεί σε τροποποίηση του σημείου 8 του ενιαίου εγγράφου.

12. **Οργανισμός ελέγχου**

Το κεφάλαιο ΙΙΙ ενότητα ΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ώστε να παραπέμπει στην εποπτική αρχή και να συμμορφώνεται με τους νέους κανόνες σύνταξης της παρούσας παραγράφου.

Το ενιαίο έγγραφο δεν τροποποιείται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Alsace grand cru Vorbourg

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός για Συνδυασμένη Ονοματολογία*

— 22 – ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 – κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης° 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις λευκοί.

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι 12,5 % για το gewurztraminer Rs και το pinot gris G, και 11 % για τις άλλες ποικιλίες. Οι οίνοι δεν υπερβαίνουν, μετά τον εμπλουτισμό, τον ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο του 15 % για τους οίνους που προέρχονται από τις ποικιλίες gewurztraminer B και pinot gris G και 14 % κατ' όγκο για τους οίνους που προέρχονται από άλλες ποικιλίες.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Αυτοί οι κατ' εξοχήν λευκοί οίνοι για παλαίωση χαρακτηρίζονται από έντονη φρεσκάδα που βασίζεται σε μια κυρίαρχη τρυγική οξύτητα που συνδέεται με την καλή ωρίμαση των σταφυλιών. Η ένδειξη της ονομασίας προέλευσης μπορεί να συμπληρωθεί με μία από τις χρησιμοποιούμενες ονομασίες, με την επιφύλαξη οι οίνοι να προέρχονται αποκλειστικά από ποικιλίες που μπορούν να προσδιοριστούν με την εν λόγω ονομασία. Παρουσιάζουν πλούσια ουσία, μεγάλη πολυπλοκότητα και έντονα στιβαρά αρώματα με διάφορες αποχρώσεις. Έχουν επίγευση που διαρκεί για μεγάλο διάστημα στο στόμα και γίνονται πιο πολύπλοκοι με την πάροδο του χρόνου.

Διακρίνουμε: - τους ξηρούς, μεταλλικούς οίνους·· - τους αρωματικούς, φρουτώδεις, λιπαρούς και πλούσιους οίνους. Οι λευκοί οίνοι του Vorbourg διαθέτουν γεμάτο σώμα και όγκο, λεπτή ορυκτότητα και έντονη αλατότητα. Το φινίρισμά τους είναι τανικό. Κυριαρχούν σε αυτούς τα αρώματα φρούτων (εσπεριδοειδών, λευκού ροδάκινου, αχλαδιού κ.λπ.). Η ώριμη οξύτητά τους αποτελεί τη ραχοκοκαλιά των οίνων αυτών. Το χρώμα τους είναι σταθερής έντασης που φτάνει μέχρι το χρυσοκίτρινο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Η ονομασία συμπληρώνεται με την ένδειξη «Vendanges tardives» (όψιμος τρύγος), λευκός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι 16 % για το gewurztraminer Rs και το pinot gris G, και 14,5 % για τις άλλες ποικιλίες.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «vendanges tardives» (όψιμος τρύγος) συχνά παρουσιάζουν πολύ εξωτικά αρώματα, ζαχαρωμένων φρούτων με δροσερό φινίρισμα. Έχουν αξιοσημείωτη συμπύκνωση και η αρωματική τους επίγευση διαρκεί πολύ. Αυτοί οι οίνοι χαρακτηρίζονται από σταθερή ένταση χρώματος η οποία φθάνει μέχρι το κίτρινο του κεχριμπαριού.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Η ονομασία συμπληρώνεται με την ένδειξη «Sélection de grains nobles» («διαλογή ευγενών ρωγών»), λευκός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι 18,2 % για το gewurztraminer Rs και το pinot gris G, και 16,4 % για τις άλλες ποικιλίες.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Οι οίνοι με την ένδειξη «sélection de grains nobles» («διαλογή ευγενών ρωγών»), είναι πιο συμπυκνωμένοι, στιβαροί οίνοι και εμφανίζουν συχνά αρώματα πάστας φρούτων. Έχουν αξιοσημείωτη συμπύκνωση και η αρωματική τους επίγευση διαρκεί πολύ. Αυτοί οι οίνοι χαρακτηρίζονται από σταθερή ένταση χρώματος η οποία φθάνει μέχρι το κίτρινο του κεχριμπαριού.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που προέρχονται από τη μοναδική ποικιλία pinot noir N έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12,5 %.

Η μηλογαλακτική ζύμωση ολοκληρώνεται. Κατά το στάδιο της συσκευασίας, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

Μετά τη ζύμωση, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Τα λοιπά αναλυτικά χαρακτηριστικά είναι εκείνα που καθορίζονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν βαθύ και λαμπερό χρώμα. Τα αρώματα μικρών κόκκινων και μαύρων φρούτων αναμειγνύονται με ορυκτώδεις νότες. Οι οίνοι έχουν γεμάτο σώμα, πυκνή τανική δομή και απαλές τανίνες. Έχουν χαρακτήρα, είναι εκλεπτυσμένοι και διαυγείς οίνοι με μακρά επίγευση και εξαιρετική δυνατότητα παλαίωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Μέθοδοι μόρφωσης: πυκνότητα φύτευσης

Καλλιεργητική πρακτική

Για τους αμπελώνες που προορίζονται για την παραγωγή λευκών οίνων, οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 500 πρέμνων ανά εκτάριο.

Για τους αμπελώνες που προορίζονται για την παραγωγή κόκκινων οίνων, οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 5 500 πρέμνων ανά εκτάριο.

Στους αμπελώνες, οι σειρές δεν μπορούν να απέχουν μεταξύ τους πάνω από 2 μέτρα.

Η απόσταση μεταξύ των γραμμών των αμπελώνων κυμαίνεται από τουλάχιστον 0,75 έως το πολύ 1,50 μέτρα.

Από τις 25 Οκτωβρίου 2011 και μετά, η εκρίζωση των σειρών εντός ενός αμπελοτεμαχίου δεν μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα οι πλατύτερες σειρές να απέχουν μεταξύ τους πάνω από 3 μέτρα.

2. Μέθοδοι μόρφωσης: κανόνες κλαδέματος

Καλλιεργητική πρακτική

Για τους λευκούς οίνους, οι άμπελοι κλαδεύονται σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot με ανώτατο όριο ανά πρέμνο τους 18 οφθαλμούς.

Για τους ερυθρούς οίνους, οι άμπελοι κλαδεύονται σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot με ανώτατο όριο ανά πρέμνο τους 14 οφθαλμούς.

3. Συγκομιδή

Καλλιεργητική πρακτική

Οι οίνοι προέρχονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά.

4. Αύξηση του ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου

Ειδική οινολογική πρακτική

Η αύξηση του ελάχιστου φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου δεν μπορεί να υπερβαίνει:

το 0,5 % κατ' όγκο για τους οίνους που προέρχονται από τις ποικιλίες Gewurztraminer B και Pinot Gris G,

το 1,5 % κατ' όγκο για τους οίνους που προέρχονται από άλλες ποικιλίες.

Οι οίνοι που είναι δυνατόν να φέρουν τις ενδείξεις «vendanges tardives» (όψιμος τρύγος) ή «sélection de grains nobles» («διαλογή ευγενών ρωγών») και οι ερυθροί οίνοι δεν υποβάλλονται σε εμπλουτισμό.

5. Επεξεργασία

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

6. Ωρίμαση οίνων

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι λευκοί και οι ερυθροί οίνοι αφήνονται να ωριμάσουν τουλάχιστον έως την 1η Νοεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Οι οίνοι που είναι δυνατόν να φέρουν τις ενδείξεις «vendanges tardives» (όψιμος τρύγος) ή «sélection de grains nobles» («διαλογή ευγενών ρωγών») υποβάλλονται σε ελάχιστη ωρίμαση τουλάχιστον έως την 1η Ιουνίου του δεύτερου έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Η ονομασία συμπληρώνεται ή όχι με την ένδειξη «vendanges tardives» (όψιμος τρύγος)

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Η ονομασία συμπληρώνεται με την ένδειξη «sélection de grains nobles» («διαλογή ευγενών ρωγών»)

48 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ερυθρός οίνος

48 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων διασφαλίζονται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024 :

— Διοικητικό διαμέρισμα Haut Rhin:

Δήμοι που περιλαμβάνονται στο σύνολό τους: 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.

Δήμος που περιλαμβάνεται εν μέρει: Kaysersberg Vignoble μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Kientzheim και Sigolsheim.

— Διοικητικό διαμέρισμα Bas-Rhin:

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

Για τους δήμους που περιλαμβάνονται εν μέρει στην περιοχή έχει κατατεθεί στο δημαρχείο σχετικός χάρτης με τα όρια της γεωγραφικής περιοχής.

«Οι χάρτες που αναπαριστούν τη γεωγραφική περιοχή μπορούν να αναζητηθούν στον δικτυακό τόπο του INAO.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Οι οίνοι της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Alsace grand cru Vorbourg» επωφελούνται από τις ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες μιας από τις καλύτερες τοποθεσίες στον αμπελώνα της Αλσατίας. Ο αμπελώνας αυτός, που περιβάλλεται από το γραφικό τοπίο της Αλσατίας, επιτρέπει την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, με αμέτρητες αποχρώσεις, έντονο χαρακτήρα και μοναδική προσωπικότητα.

Σε αυτό το ζεστό και ηλιόλουστο grand cru, οι οίνοι χαρακτηρίζονται από μια λεπτή ορυκτότητα που οφείλεται στην παρουσία ασβεστόλιθου στο έδαφος και το υπέδαφος. Χάρη στα λεπτά στρώματα μάργας και βαρέων αργίλων, οι οίνοι αυτοί διαθέτουν γεμάτο σώμα και όγκο με λεπτή ορυκτότητα και έντονη αλατότητα. Το φινίρισμά τους είναι τανικό και γήινο.

«Η παρουσία σιδήρου στο έδαφος εξηγεί τη χρωματική ένταση, το έντονο και σταθερό χρώμα των ερυθρών οίνων.

Οι άριστες κλιματικές συνθήκες της όψιμης εποχής που είναι ευνοϊκές για παραμονή στο πρέμνο για περαιτέρω ωρίμαση και την ανάπτυξη ευγενούς σήψης επιτρέπουν την παραγωγή οίνων που προέρχονται από υπερώριμα σταφύλια.

Η ωρίμαση που προβλέπεται στις προδιαγραφές προϊόντος επιτρέπει στους οίνους να εκλεπτύνονται.

Με την υιοθέτηση αυστηρών κανόνων παραγωγής, όπως η διατήρηση μεγάλης επιφάνειας φύλλων και ο τρύγος με το χέρι, οι αμπελουργοί της Αλσατίας διατηρούν τον έντονο χαρακτήρα των οίνων, οι οποίοι είναι αναγνωρισμένοι για την πολυπλοκότητά τους και την ικανότητά τους να διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Είναι οι οίνοι με την υψηλότερη ποιότητα σε αυτήν την περιοχή. Πρόκειται για οίνους που χαίρουν μεγαλύτερης εκτίμησης από τους οίνους με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Alsace».

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η περίμετρος της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, αποτελείται από την επικράτεια των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού του 2024 :

— Διοικητικό διαμέρισμα Haut Rhin:

Δήμοι που περιλαμβάνονται στο σύνολό τους: 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.

Δήμος που περιλαμβάνεται εν μέρει: Kaysersberg Vignoble μόνο για το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Kaysersberg.

— Διοικητικό διαμέρισμα Bas-Rhin:

Δήμοι που περιλαμβάνονται στο σύνολό τους: 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 (συνδεδεμένος δήμος, υπαγόμενος στο 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.

Δήμος που περιλαμβάνεται εν μέρει: Wingersheim les Quatre Bans μόνο για το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Mittelhausen.

Συσκευασία στην περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι συσκευάζονται σε φιάλες τύπου «Vin du Rhin» που ανταποκρίνονται στις διατάξεις του διατάγματος αριθ. 55-673 της 20ής Μαΐου 1955, του διατάγματος της 13ης Μαΐου 1959 και του διατάγματος της 19ης Μαρτίου 1963, με αποκλεισμό κάθε άλλου τύπου φιάλης.

Από τον νόμο της 5ης Ιουλίου 1972 και μετά, οι οίνοι εμφιαλώνονται υποχρεωτικά στα διοικητικά διαμερίσματα Bas-Rhin και Haut-Rhin σε φιάλη τύπου «Vin du Rhin», όπως περιγράφεται στο διάταγμα του 1955.

Ένδειξη του έτους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ένδειξη του έτους παραγωγής πρέπει να εμφανίζεται μαζί με την ονομασία στις δηλώσεις συγκομιδής και αποθεμάτων, στα συνοδευτικά έγγραφα, στις διαφημίσεις, στα ενημερωτικά φυλλάδια, στις ετικέτες, στα τιμολόγια και στους περιέκτες.

Χρησιμοποιούμενη ονομασία

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συμπληρωθεί με μία από τις χρησιμοποιούμενες ονομασίες, υπό την προϋπόθεση οι οίνοι να προέρχονται αποκλειστικά από ποικιλίες που μπορούν να προσδιοριστούν με την εν λόγω ονομασία.

Απαγορεύεται η χρήση δύο ή περισσότερων χρησιμοποιούμενων ονομασιών στην ίδια ετικέτα.

Αυτές οι χρησιμοποιούμενες ονομασίες είναι οι εξής:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Pinot noir,

Riesling.

Παραδοσιακές ενδείξεις «vendanges tardives» (όψιμος τρύγος) και «sélection de grains nobles» («διαλογή ευγενών ρωγών»)

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι που είναι δυνατόν να φέρουν τις ενδείξεις «vendanges tardives» (όψιμος τρύγος) ή «sélection de grains nobles» («διαλογή ευγενών ρωγών») παρουσιάζονται υποχρεωτικά:

— με την ένδειξη του έτους παραγωγής,

— και με τη μία από τις ακόλουθες χρησιμοποιούμενες ονομασίες :

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

Ένδειξη της περιεκτικότητας σε σάκχαρα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι λευκοί οίνοι για τους οποίους, σύμφωνα με τους όρους των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος, διεκδικείται μία από τις 51 ελεγχόμενες ονομασίες προέλευσης «Alsace Grand Cru – lieu-dit», με εξαίρεση τις ονομασίες «Vendanges Tardives» (όψιμος τρύγος) και «Sélection de Grains Nobles» («διαλογή ευγενών ρωγών»), οι οποίες παρουσιάζονται στο πλαίσιο της εν λόγω ονομασίας, δεν επιτρέπεται να προσφέρονται στο κοινό, να αποστέλλονται, να διατίθενται προς πώληση ή να πωλούνται, χωρίς να αναφέρεται με πολύ ευδιάκριτους χαρακτήρες στη διαφήμιση, στα ενημερωτικά φυλλάδια, στις ετικέτες, στα τιμολόγια και στους περιέκτες η ένδειξη της περιεκτικότητας σε σάκχαρα, όπως ορίζεται από τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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