C/2024/7444

16.12.2024

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

(C/2024/7444)

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 Vorbourg»

PDO-FR-A0632-AM03

Data della comunicazione: 24.9.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Tipi di prodotto

Al capitolo I, punto III, del disciplinare di produzione il testo è stato modificato per indicare che la denominazione «Alsace grand cru Vorbourg» non è più riservata esclusivamente ai vini bianchi fermi.

Una richiesta di riconoscimento dei vini rossi fermi è stata istruita a livello nazionale per la denominazione di origine «Alsace grand cru Vorbourg». Tale richiesta per un vino rosso si basa sull'anteriorità, sulla reputazione e sulle caratteristiche dei vini ottenuti da uve del vitigno pinot noir N prodotte nelle parcelle di terreno delimitate per questa denominazione «Alsace grand cru» inizialmente riconosciuta solo per i vini bianchi. Il vitigno pinot noir N è l'unico autorizzato per questi vini rossi.

Il documento unico è modificato in diverse parti, in particolare al punto 4, a seguito del riconoscimento dei vini rossi fermi per la denominazione «Alsace grand cru Vorbourg».

2. Zona geografica

Al capitolo I, punto IV, paragrafo 1, del disciplinare di produzione il riferimento al codice geografico ufficiale è aggiornato al 2024. Tale modifica non incide in alcun modo sul perimetro della zona geografica.

Tale modifica comporta una modifica del punto 6 del documento unico.

3. Superficie parcellare delimitata

Nel capitolo I, punto IV, paragrafo 2, del disciplinare di produzione è aggiunta la data del 25 giugno 2024.

La superficie parcellare delimitata definisce le parcelle idonee alla produzione delle uve destinate all'elaborazione di vino della denominazione.

Tale zona è approvata dal comitato nazionale competente dell'*Institut National de l'Origine et de la Qualité*.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

4. Zona di prossimità immediata

Al capitolo I, punto IV, paragrafo 3, del disciplinare di produzione il riferimento al codice geografico ufficiale è aggiornato al 2024. La modifica non incide sul perimetro della zona di prossimità immediata, ma comporta i seguenti aggiornamenti dell'elenco dei nomi dei comuni del dipartimento Bas-Rhin:

— il comune di Gimbrett-Berstett diventa il comune di Gimbrett (comune associato facente parte di Berstett);

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

— viene rimosso il nome del comune di Mittelhausen e aggiunto quello del comune di Wingersheim les Quatre Bans, con l'informazione che la zona geografica comprende solo una parte del territorio di tale comune, ossia il comune delegato di Mittelhausen.

Tale modifica comporta una modifica del punto 9 del documento unico.

5. **Densità di impianto**

Al capitolo I, punto VI, paragrafo 1, lettera a), del disciplinare, al trattino Per la produzione di vino rosso, al primo comma, dopo «Alsace grand cru Hengst», sono aggiunte le parole «o Alsace grand cru Vorbourg» in seguito all'istruzione della richiesta di riconoscimento a livello nazionale dei vini rossi fermi per questa denominazione.

Il documento unico è modificato al punto 5.

6. **Norme di potatura**

Al capitolo I, punto VI, paragrafo 1, lettera b), del disciplinare, per la produzione di vini rossi, le viti sono potate a Guyot semplice o doppio, con un massimo di 14 gemme franche per ceppo.

L'istruzione della richiesta di riconoscimento della denominazione di origine «Alsace grand cru Vorbourg» dei vini rossi comporta una modifica del punto 5 del documento unico.

7. **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 la denominazione «Alsace grand cru Vorbourg».

Il punto 4 del documento unico è modificato per indicare il valore del titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

8. **Periodo minimo di invecchiamento e data di immissione in commercio**

Al capitolo I, punto IX, paragrafo 2, del disciplinare di produzione il periodo di invecchiamento minimo per i vini bianchi e rossi è modificato e previsto fino al 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Il documento unico è modificato al punto 5.

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

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

9. **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 la denominazione «Alsace grand cru Vorbourg» e della modifica del periodo di invecchiamento:

— per la denominazione di origine controllata «Alsace grand cru Vorbourg» si aggiungono le informazioni seguenti: reputazione dei vini rossi del comune di Rouffach; riconoscimento nel 2024 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; i vini rossi non sono soggetti ad alcun arricchimento; devono rispettare un periodo di invecchiamento minimo di 11 mesi.

Il documento unico non è interessato da tale modifica;

— per le denominazioni «Alsace grand cru Hengst» e «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», l'indicazione del periodo minimo di invecchiamento per i vini rossi è aumentata da 10 a 11 mesi.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

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

Al capitolo I, punto X, paragrafo 2, del disciplinare di produzione è aggiunta la seguente descrizione delle principali caratteristiche organolettiche dei vini rossi della denominazione di origine «Alsace grand cru Vorbourg»: «Il colore dei vini rossi è intenso e vivido. Gli aromi di piccoli frutti rossi e neri si mescolano a note minerali. I vini sono ampi, con una struttura tannica densa e tannini setosi. Si tratta di vini eleganti, pregiati, limpidi, persistenti e con un elevato potenziale d'invecchiamento.».

Il documento unico è modificato al punto 4.

11. **Legame tra l'origine e le caratteristiche dei prodotti**

Al capitolo I, punto X, paragrafo 3, del disciplinare di produzione, per la denominazione «Alsace grand cru Vorbourg» è stata aggiunta la precisazione seguente: «La presenza di ferro nel suolo spiega la veste colorata, intensa e stabile dei vini rossi.».

L'aggiunta comporta una modifica del punto 8 del documento unico.

12. **Struttura di controllo**

Il capitolo III, punto II, del disciplinare di produzione è stato modificato per menzionare l'autorità di controllo e uniformare il punto alle nuove norme redazionali.

Il documento unico non è modificato.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Alsace grand cru Vorbourg

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

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

1. *Vino bianco*

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. I vini bianchi del Vorbourg sono ampi e massicci, con fine mineralità e salinità pronunciata. Il finale è tannico. Gli aromi fruttati (agrumi, pesca bianca, pera, ...) predominano. L'acidità matura è la struttura portante di questi vini. Il colore è molto 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», vino bianco*

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», vino bianco*

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): —

4. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini ottenuti unicamente dal vitigno pinot noir N è del 12,5 %.

La fermentazione malolattica è completata. Nella fase di confezionamento, i vini hanno un tenore di acido malico inferiore o pari a 0,4 grammi per litro.

I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a 2 grammi per litro.

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

Il colore dei vini rossi è intenso e vivido. Gli aromi di piccoli frutti rossi e neri si mescolano a note minerali. I vini sono ampi, con una struttura tannica densa e tannini setosi. Si tratta di vini eleganti, pregiati, limpidi, persistenti e con un elevato potenziale d'invecchiamento.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— 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 specifiche*

1. Modalità di conduzione: densità di impianto

Pratica colturale

La densità minima di impianto delle viti destinate alla produzione di vini bianchi è di 4 500 ceppi per ettaro.

La densità minima di impianto delle viti destinate alla produzione di vini rossi è di 5 500 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

Per i vini bianchi, le viti sono sottoposte a potatura a Guyot semplice o doppio con un massimo di 18 gemme franche per ceppo.

Per i vini rossi, le viti sono sottoposte a potatura a Guyot semplice o doppio con un massimo di 14 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» e i vini rossi 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 bianchi e rossi sono sottoposti ad invecchiamento almeno fino al 1º novembre 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

3. Vino rosso

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 2024.

— 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

Pinot noir N

Riesling B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

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

In questo grand cru caldo e solare, i vini sono contraddistinti da una mineralità fine dovuta alla presenza del calcare nel suolo e nel sottosuolo. I vini sono ampi e massicci grazie alle marne e alle argille pesanti finemente stratificate, con mineralità delicata e salinità pronunciata. Il finale è tannico e terroso.

La presenza di ferro nel suolo spiega la veste colorata, intensa e stabile dei vini rossi.

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 normativo:

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 2024.

— 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:

comuni interamente compresi: 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 (comune associato facente parte di 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.

Comuni parzialmente compresi: Wingersheim les Quatre Bans solo per il territorio del comune delegato di Mittelhausen.

Confezionamento nella zona geografica

Quadro normativo:

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 normativo:

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 normativo:

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;

Pinot noir;

Riesling.

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

Quadro normativo:

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 seguenti nomi in uso:

Gewurztraminer;

Muscat;

Muscat Ottonel;

Pinot gris;

Riesling.

Indicazione del tenore di zucchero

Quadro normativo:

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/boagri/document_administratif-c08e30ef-3332-4470-9202-24cc90d12fbe