C/2024/7444

16.12.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/7444)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Alsace grand cru Vorbourg"

PDO-FR-A0632-AM03

Data tas-sottomissjoni: 24.9.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Tipi ta' prodotti

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-test ġie emendat biex jiġi indikat li d-denominazzjoni Alsace grand cru Vorbourg ma għadiex denominazzjoni esklużivament riżervata għall-inbejjed bojod bla gass.

Saret applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għad-denominazzjoni tal-oriġini Alsace grand cru Vorbourg. Din l-applikazzjoni għar-rikonoxximent ta' nbid aħmar hija bbażata fuq l-anterjorità, il-popolarità u l-karatteristiċi tal-inbejjed magħmulin bl-għeneb tal-varjetà pinot noir N prodotti fl-irqajja' tal-art demarkati għal din id-denominazzjoni Alsace grand cru li inizjalment kienet rikonoxxuta biss għall-inbejjed bojod. Il-varjetà pinot noir N hija l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għal dawn l-inbejjed ħomor.

Bosta partijiet tad-Dokument Uniku ġew emendati, b'mod partikolari l-punt 4, minħabba r-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass għad-denominazzjoni Alsace grand cru Vorbourg.

2. Żona ġeografika

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 1 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ir-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali ġiet aġġornata għas-sena 2024. Din l-emenda ma tibdilx il-perimetru taż-żona ġeografika.

Din l-emenda tinvolvi emenda tal-punt 6 tad-Dokument Uniku.

3. Żona tal-irqajja' art demarkata

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġiet miżjuda d-data tal-25 ta' Ġunju 2024.

Iż-żona tal-irqajja' tal-art demarkata tiddefinixxi dawk l-irqajja' tal-art tajbin għall-produzzjoni tal-għeneb iddestinat għall-produzzjoni tal-inbid tad-denominazzjoni.

Din iż-żona hija approvata mill-kumitat nazzjonali kompetenti tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u l-Kwalità.

Din l-emenda ma tinvolvi ebda emenda tad-Dokument Uniku.

4. Żona fil-viċinanza immedjata

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ir-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali ġiet aġġornata għas-sena 2024. Din l-emenda ma tibdilx il-perimetru taż-żona fil-viċinanza immedjata, iżda tinvolvi l-aġġornament li ġej tal-lista tal-ismijiet tal-muniċipalitajiet għad-dipartiment ta' Bas-Rhin:

— Il-muniċipalità ta' Gimbrett-Berstett issir il-muniċipalità ta' Gimbrett (municipalità assoċjata, annessa ma' Berstett);

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

— It-tħassir tal-isem tal-muniċipalità ta' Mittelhausen, u ż-żieda ta' dak tal-muniċipalità ta' Wingersheim les Quatre Bans, flimkien mal-informazzjoni li din il-muniċipalità hija inkluża biss għall-parti tat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Mittelhausen.

Din l-emenda tinvolvi emenda tal-punt 9 tad-Dokument Uniku.

5. **Densità tat-tħawwil**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-produzzjoni ta' nbid aħmar, fl-ewwel paragrafu wara Alsace grand cru Hengst ġie miżjud il-kliem "jew Alsace grand cru Vorbourg" wara l-istruzzjoni tal-applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bil-gass fil-livell nazzjonali għal din id-denominazzjoni.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

6. **Regola taż-żbir**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor, id-dwieli jinżabru bil-metodu Guyot sempliċi jew doppju b'massimu ta' 14-il għajn għal kull pjanta.

L-istruzzjoni tal-applikazzjoni għar-rikonoxximent għad-denominazzjoni ta' oriġini Alsace grand cru Vorbourg inbejjed ħomor iwasslu għal emenda tad-Dokument Uniku.

7. **Maturazzjoni tal-għeneb u qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VII, il-punt 2(a) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-tabella ġiet emendata biex titqies l-applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gas li saret fil-livell nazzjonali għad-denominazzjoni Alsace grand cru Vorbourg.

Il-punt 4 tad-Dokument Uniku ġie emendat biex jindika l-valur tal-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum.

8. **Perjodu minimu ta' tqaddim u data tat-tqegħid fis-suq għall-bejgħ lill-konsumaturi**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, il-perjodu minimu ta' tqaddim għall-inbejjed bojod u ħomor ġie emendat u stabbilit sal-1 ta' Novembru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VII, il-punt 5, ġie indikat li wara li jintemm il-perjodu ta' tqaddim, l-inbejjed bojod u ħomor jistgħu jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur biss mill-1 ta' Novembru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad, b'konsistenza mal-emenda tal-perjodu ta' tqaddim.

Din l-emenda ma tinvolvi ebda emenda tad-Dokument Uniku.

9. **Fatturi umani li jikkontribwixxu għar-rabta maż-żona ġeografika**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 1(b) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, it-test ġie emendat biex jitqies ir-rikonoxximent tal-inbejjed ħomor bla gass għad-denominazzjoni Alsace grand cru Vorbourg, kif ukoll l-emenda tal-perjodu ta' tqaddim:

— ġiet miżjuda l-informazzjoni li ġejja għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Alsace grand cru Vorbourg: ir-reputazzjoni tal-inbejjed ħomor tal-muniċipalità ta' Rouffach, rikonoxximent fl-2024 għall-inbejjed ħomor, hija awtorizzata biss il-varjetà tad-dwieli pinot noir N, id-densità minima tat-tħawwil hija ta' 5 500 pjanta għal kull ettaru għall-produzzjoni tal-inbid aħmar. L-inbejjed ħomor ma jiġux arrikkiti, u jridu josservaw perjodu minimu ta' tqaddim ta' 11-il xahar.

Id-Dokument Uniku ma huwiex emendat b'din l-emenda.

— għad-denominazzjonijiet Alsace grand cru Hengst u Alsace grand cru Kirchberg de Barr, l-indikazzjoni tal-perjodu minimu ta' tqaddim għall-inbejjed ħomor tmexxiet minn 10 xhur għal 11-il xahar.

Id-Dokument Uniku ma huwiex emendat b'dawn l-emendi.

10. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, id-deskrizzjoni li ġejja tal-karatteristiċi organolettiċi prinċipali tal-inbejjed ħomor għad-denominazzjoni ta' oriġini Alsace grand cru Vorbourg ġiet miżjuda: "Il-kulur tal-inbejjed huwa qawwi u ħaj. L-aromi tal-frott żgħir aħmar u tal-frott żgħir iswed jitħalltu ma' noti minerali. L-inbejjed jimlew il-palat, bi struttura tannika densa u tannini fini. Huma nbejjed distinti, fini u kristallini, persistenti u b'potenzjal għoli ta' tqaddim."

Il-punt 4 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

11. **Rabta mal-oriġini u l-karatteristiċi tal-prodotti**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għad-denominazzjoni Alsace grand cru Vorbourg, ġie speċifikat dan li ġej: "Il-preżenza ta' ħadid fil-ħamrija tispjega l-kulur, intens u stabbli tal-inbejjed ħomor."

Din iż-żieda twassal għal emenda tal-punt 8 tad-Dokument Uniku.

12. **Korp ta' spezzjoni**

It-Taqsima II tal-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġiet emendata biex tissemma l-awtorità superviżorja u biex jiġu rispettati r-regoli ta' abbozzar il-ġodda għal dan il-paragrafu.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Alsace grand cru Vorbourg

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dielja**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-nomenklatura magħquda*

— 22 - XORB, LIKWIDI ALKOĦOLIĊI U ĦALL

2204 - Inbejjed ta' għeneb frisk, inklużi inbejjed imsaħħin; most tal-għeneb ħlief dak tan-numru 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbid abjad*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed huma nbejjed bojod bla gass.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 12,5 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 11 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra. Wara l-arrikkiment, l-inbejjed ma jkollhomx qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' aktar minn 15 % għall-inbejjed magħmulin mill-varjetajiet tad-dwieli gewurztraminer B u pinot gris G u 14 % għall-inbejjed magħmulin mill-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bojod għat-tqaddim per eċċellenza huma kkaratterizzati minn freskezza evidenti bbażata fuq aċidità tartarika dominanti relatata mal-maturità tajba tal-għeneb. L-isem tad-denominazzjoni jista' jiġi ssupplimentat b'ismijiet użati, diment li l-inbejjed ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat. Għandhom palat sħiħ, huma kumplessi u għandhom riħa qawwija ħafna b'varjetà ta' sfumaturi aromatiċi. B'togħma li ddum tintiegħem, isiru aktar kumplessi biż-żmien.

It-tipi differenti huma: – l-inbejjed xotti, minerali; – l-inbejjed aromatiċi, tal-frott, densi, rikki. L-inbejjed bojod ta' Vorbourg jimlew il-palat u huma robusti, b'mineralità fina u b'salinità li tispikka. It-togħma finali tagħhom hija tannika. L-aromi tal-frott (frott taċ-ċitru, ħawħ abjad, lanġas, eċċ.) huma dominanti. L-aċidità matura tifforma s-sinsla tal-inbid. Il-kulur għandu intensità qawwija u jvarja għal isfar dehbi.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum) —

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Denominazzjoni ssupplimentata b'"Vendanges Tardives", inbid abjad*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 16 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 14,5 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bl-indikazzjoni "vendanges tardives" spiss ikollhom aromi eżotiċi ħafna ta' frott ippreservat u b'finitura friska. Għandhom konċentrazzjoni notevoli u persistenza aromatika kbira. Dawn l-inbejjed għandhom kulur qawwi li jvarja għal isfar ambra.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum) —

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Denominazzjoni ssupplimentata b'"Sélection de grains nobles", inbid abjad*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 18,2 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 16,4 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bl-indikazzjoni "sélection de grains nobles" huma nbejjed aktar ikkonċentrati, qawwija, li spiss ikollhom aromi ta' pejst tal-frott. Għandhom konċentrazzjoni notevoli u persistenza aromatika kbira. Dawn l-inbejjed għandhom kulur qawwi li jvarja għal isfar ambra.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum) —

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *Inbid aħmar*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

L-inbejjed, li huma magħmula biss mill-varjetà tad-dwieli pinot noir N, għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12,5 %.

Il-fermentazzjoni malolattika titlesta. Fl-istadju tal-imballaġġ, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' aċidu maliku ta' 0,4 grammi jew inqas għal kull litru.

Wara l-fermentazzjoni, l-inbejjed ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' żewġ grammi jew inqas għal kull litru.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

Il-kulur tal-inbejjed ħomor huwa skur ħafna u vivaċi. L-aromi tal-frott żgħir aħmar u tal-frott żgħir iswed jitħalltu ma' noti minerali. L-inbejjed jimlew il-palat, bi struttura tannika densa u tannini fini. Dawn huma nbejjed distinti, fini u kristallini, persistenti b'potenzjal għoli ta' tqaddim.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% ta' volum) —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Metodi tat-tkabbir: densità tat-tħawwil

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-dwieli użati għall-produzjoni ta' nbejjed bojod għandhom densità minima tat-tħawwil ta' 4 500 pjanta għal kull ettaru.

Id-dwieli użati għall-produzjoni ta' nbejjed ħomor għandhom densità minima tat-tħawwil ta' 5 500 pjanta għal kull ettaru.

Dawn id-dwieli ma jistax ikollhom distanza bejn il-flanni ta' aktar minn żewġ metri.

Id-dwieli għandhom distanza bejn il-flanni ta' mill-inqas 0,75 metri u mhux aktar minn 1,50 metru.

Mill-25 ta' Ottubru 2011, il-qlugħ tas-siġar tal-flanni f'roqgħa tal-art ma jistax jirriżulta f'distanza ta' aktar minn tliet metri bejn il-flanni l-aktar wisgħin.

2. Metodi tat-tkabbir: regola taż-żbir

Prattika tal-kultivazzjoni

Għall-inbejjed bojod, id-dwieli jinżabru bil-metodu Guyot sempliċi jew doppju b'massimu ta' 18-il għajn għal kull pjanta.

Għall-inbejjed ħomor, id-dwieli jinżabru bil-metodu Guyot sempliċi jew doppju b'massimu ta' 14-il għajn għal kull pjanta.

3. Ħsad

Prattika tal-kultivazzjoni

L-inbejjed huma magħmula minn għeneb maħsud bl-idejn.

4. Żieda tal-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum

Prattika enoloġika speċifika

Iż-żieda tal-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum medja ma tistax taqbeż:

0,5 % vol. għall-inbejjed mill-varjetajiet tad-dwieli gewurztraminer B u pinot gris G,

1,5 % vol. għall-inbejjed minn varjetajiet tad-dwieli oħrajn.

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" u l-inbejjed ħomor ma jiġux arrikkiti.

5. Produzzjoni tal-inbid

Restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbid

L-użu tal-biċċiet tal-injam huwa pprojbit.

6. Tqaddim tal-inbejjed

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed bojod u ħomor jiġu mqaddma mill-inqas sal-1 ta' Novembru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" jiġu mqaddma mill-inqas sal-1 ta' Ġunju tat-tieni sena ta' wara dik tal-ħsad.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Denominazzjoni ssupplimentata b'"vendanges tardives" jew le

60 ettolitru għal kull ettaru

2. Denominazzjoni ssupplimentata b'"Sélection de grains nobles"

48 ettolitru għal kull ettaru

3. Inbid aħmar

48 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2024:

— Id-dipartiment ta' Haut-Rhin:

Il-muniċipalitajiet sħaħ ta': 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.

Parti mill-muniċipalità ta': Kaysersberg Vignoble għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Kientzheim u ta' Sigolsheim biss.

— Id-dipartiment ta' Bas-Rhin:

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

Il-kunsill lokali tal-muniċipalitajiet li jinsabu parzjalment fit-territorju għandhom mappa li tidentifika l-limiti taż-żona ġeografika.

Il-mapep li jirrappreżentaw iż-żona ġeografika huma disponibbli fis-sit web tal-INAO.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru Vorbourg" hija bbażata fuq il-kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli li jikkaratterizzaw il-vinji ta' Alsace, u tisfrutta wieħed mill-aqwa postijiet tar-reġjun. Mistura fil-pajsaġġ pittoresk ta' Alsace, il-vinja tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed b'espressjoni kbira, b'karattru evidenti u personalità unika.

F'dan il-grand cru sħun u xemxi, l-inbejjed huma kkaratterizzati minn mineralità fina marbuta mal-preżenza tal-ġebla tal-ġir fil-ħamrija u fis-sottoswol. Il-lom u t-tafal tqil f'saffi fini jipproduċu nbejjed robusti u li jimlew il-palat b'mineralità fina u b'salinità li tispikka. It-togħma finali hija tannika u b'riħa ta' ħamrija.

Il-preżenza ta' ħadid fil-ħamrija tispjega l-kulur, intens u stabbli tal-inbejjed ħomor.

Il-kundizzjonijiet tat-temp eċċellenti fl-aħħar tal-istaġun favorevoli għall-konċentrazzjoni tal-għeneb fuq id-dielja u l-iżvilupp tal-moffa nobbli jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed minn għeneb misjur iżżejjed.

It-tqaddim previst fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jgħin biex l-inbejjed jitjiebu.

Bl-adozzjoni ta' regoli ta' produzzjoni stretti, bħaż-żamma ta' erja kbira tal-weraq u l-ħsad bl-idejn, il-produtturi tal-inbid ta' Alsace jippreservaw il-karattru distintiv tal-inbejjed, li huma magħrufa għall-kumplessità tagħhom u għall-kapaċità ta' konservazzjoni fit-tul tagħhom.

Dawn l-inbejjed huma l-aqwa fost dawk prodotti f'dan ir-reġjun. Huma nbejjed apprezzati aktar mill-inbejjed tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace".

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Żona fil-viċinanza immedjata

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, għall-produzzjoni u għat-tqaddim tal-inbejjed, hija magħmula mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2024:

— Id-dipartiment ta' Haut-Rhin:

Il-muniċipalitajiet sħaħ ta': 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.

Parti mill-muniċipalità ta': Kaysersberg Vignoble għat-territorju tal-muniċipalitajiet delegati ta' Kayserberg biss.

— Id-dipartiment ta' Bas-Rhin:

Il-muniċipalitajiet sħaħ ta': 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 (muniċipalità assoċjata, annessa ma' 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.

Parti mill-muniċipalità ta': Wingersheim les Quatre Bans għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Mittelhausen biss.

Imballaġġ fiż-żona

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed jiġu imballati fi fliexken tat-tip "Vin du Rhin" skont id-dispożizzjonijiet tad-Digriet Nru 55-673 tal-20 ta' Mejju 1955, tal-Ordni tat-13 ta' Mejju 1959 u tad-Digriet tad-19 ta' Marzu 1963, u kull tip ta' flixkun ieħor huwa eskluż.

Minn meta daħlet fis-seħħ il-liġi tal-5 ta' Lulju 1972, l-inbejjed bilfors iridu jiġu bbottiljati fid-dipartimenti ta' Bas-Rhin u Haut-Rhin fil-fliexken tat-tip "Vin du Rhin", deskritti fid-Digriet tal-1955.

Indikazzjoni tal-annata

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-indikazzjoni tal-annata trid tidher flimkien mal-isem tad-denominazzjoni, fid-dikjarazzjonijiet tal-ħsad u tal-ħażniet, fuq id-dokumenti ta' akkumpanjament, fir-reklami, fuq il-prospetti, it-tikketti, il-fatturi u kwalunkwe kontenitur ieħor.

Isem użat

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat b'wieħed mill-ismijiet użati, diment li l-inbejjed ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat.

L-użu ta' aktar minn żewġ ismijiet fuq l-istess tikketta huwa pprojbit.

L-ismijiet użati huma dawn li ġejjin:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Pinot noir,

Riesling.

L-indikazzjonijiet tradizzjonali "vendanges tardives" u "sélection de grains nobles"

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" bilfors irid ikollhom:

— l-indikazzjoni tal-annata,

— u wieħed mill-ismijiet użati:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

Indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed bojod li għalihom, skont it-termini ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, tintalab waħda mill-51 Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata "Alsace Grand Cru – post imsemmi", bl-eċċezzjoni tal-indikazzjonijiet "Vendanges Tardives" u "Sélection de Grains nobles", li huma ppreżentati taħt l-imsemmija denominazzjoni, ma jistgħux jiġu offruti lill-pubbliku, ikkunsinnati, imqiegħda għall-bejgħ jew jinbiegħu, diment li l-kontenut taz-zokkor kif definit mir-regolamenti Ewropej ma jkunx indikat b'mod ċar ħafna fir-reklami, il-prospetti, it-tikketti, il-fatturi u l-konteni turi kollha.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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