C/2024/7444

16.12.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/7444)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Alsace grand cru Vorbourg”

PDO-FR-A0632-AM03

Datum för meddelandet: den 24 september 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Produkttyper

I kapitel I avsnitt III i produktspecifikationen har texten ändrats för att ange att beteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg” inte längre enbart är avsedd för stilla vita viner.

En ansökan om erkännande av stilla röda viner för ursprungsbeteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg” har granskats på nationell nivå. Denna ansökan för ett rött vin var baserad på den långvariga framställningen av, renommén för och egenskaperna hos viner av druvsorten pinot noir N som odlas på avgränsade jordlotter för beteckningen ”Alsace grand cru” som ursprungligen användes enbart för vita viner. Endast druvsorten pinot noir N är tillåten för dessa röda viner.

Flera delar, särskilt punkt 4, i det sammanfattande dokumentet har ändrats till följd av erkännandet av stilla röda viner för beteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg”.

2. Geografiskt område

I kapitel I avsnitt IV.1 i produktspecifikationen har hänvisningen till den officiella geografiska kodexen uppdaterats till 2024. Ändringen påverkar inte det geografiska områdets gränser.

Denna ändring innebär en ändring av punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

3. Avgränsat odlingsområde

I kapitel I avsnitt IV.2 i produktspecifikationen har datumet den 25 juni 2024 lagts till.

I det avgränsade odlingsområdet definieras de jordbrukslotter som lämpar sig för framställning av druvor avsedda för framställning av vin med beteckningen.

Detta område har godkänts av den behöriga nationella kommittén vid *Institut national de l’origine et de la qualité*.

Det medför inga ändringar av det sammanfattande dokumentet.

4. Omedelbart närområde

I kapitel I avsnitt IV.3 i produktspecifikationen har hänvisningen till den officiella geografiska kodexen uppdaterats till 2024. Denna ändring påverkar inte det omedelbara närområdets gränser, men medför följande uppdateringar av förteckningen över kommuner i departementet Bas-Rhin:

— Kommunen Gimbrett-Berstett har blivit kommunen Gimbrett (commune associée, del av den större kommunen Berstett).

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

— Kommunnamnet Mittelhausen har strukits och namnet Wingersheim les Quatre Bans har lagts till, med en anmärkning att den enda del av denna kommun som omfattas av detta område är den delegerade kommunen Mittelhausen.

Ändringen innebär en ändring av punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

5. **Planteringstäthet**

I kapitel I avsnitt VI.1 a i produktspecifikationen om framställning av röda viner har orden ”eller ’Alsace grand cru Vorbourg’” lagts till i första stycket efter ”Alsace grand cru Hengst”, efter det att ansökan om erkännande av stilla röda viner för denna beteckning lämnats in på nationell nivå.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

6. **Bestämmelser om beskärning**

I kapitel I avsnitt VI.1 b i produktspecifikationen om framställning av röda viner anges att vinrankorna ska beskäras med enkel eller dubbel guyot, med högst 14 skott per vinstock.

Granskningen av ansökan om erkännande av ursprungsbeteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg” för röda viner kräver en ändring av punkt 5 i det sammanfattande dokumentet.

7. **Druvmognad och lägsta naturliga alkoholhalt uttryckt i volymprocent**

Tabellen i kapitel I avsnitt VII.2 a i produktspecifikationen har ändrats. Den tar nu hänsyn till den ansökan om erkännande av stilla röda viner för beteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg” som lämnats in på nationell nivå.

Punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats för att ange lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent.

8. **Kortaste lagringsperiod och datum då vinerna görs tillgängliga för konsumenter på marknaden**

I kapitel I avsnitt IX.2 i produktspecifikationen har den kortast tillåtna lagringsperioden för röda och vita viner ändrats och ska nu vara fram till den 1 november året efter skörd.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

I kapitel I avsnitt IX.5 a i produktspecifikationen anges att de vita och röda vinerna efter lagring inte får saluföras till konsumenterna förrän tidigast den 1 november året efter skörden, i linje med ändringen av lagringsperioden.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

9. **Mänskliga faktorer som bidrar till sambandet med det geografiska området**

I kapitel I avsnitt X.1 b i produktspecifikationen har texten ändrats för att ta hänsyn till att stilla röda viner har godkänts för ursprungsbeteckningarna ”Alsace grand cru Vorbourg” samt till den ändrade lagringsperioden.

— Följande uppgifter har lagts till för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg”: renommé för röda viner från kommunen Rouffach, som godkändes 2024 för röda viner; pinot noir N är den enda godkända druvsorten; planteringstätheten ska vara minst 5 500 stockar per hektar vid framställning av rött vin; berikning är inte tillåten i någon form för röda viner; och lagringsperioden ska uppgå till minst 11 månader.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

— För beteckningarna ”Alsace grand cru Hengst” och ”Alsace grand cru Kirchberg de Barr” förlängs den kortaste lagringsperioden för röda viner från 10 till 11 månader.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av dessa ändringar.

10. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

I kapitel I.X.2 i produktspecifikationen har följande beskrivning lagts till av de viktigaste organoleptiska egenskaperna hos röda viner med ursprungsbeteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg”: ”De röda vinerna har en intensiv och klarröd färg. Aromer av små röda och mörka bär kombineras med mineraliska toner. Vinerna är generösa med en tät tanninstruktur och silkeslena tanniner. De är eleganta, fina och kristallklara, med lång eftersmak och hög lagringspotential.”

Punkt 4 i det sammanfattande dokumentet ändras.

11. **Sambandet mellan produkternas ursprung och egenskaper**

I kapitel I avsnitt X.3 i produktspecifikationen har följande förtydligande lagts till för ursprungsbeteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg”: ”Förekomsten av järn i jorden är anledningen till de röda vinernas livliga, intensiva och stabila färg.”

Detta tillägg innebär en ändring av punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

12. **Kontrollorgan**

Kapitel III.II i produktspecifikationen har ändrats för att omfatta en hänvisning till kontrollorganet och för att följa de nya skrivreglerna för denna punkt.

Det sammanfattande dokumentet ändras inte.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Alsace grand cru Vorbourg

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vitt vin*

KORT BESKRIVNING

Vinerna är stilla vita viner.

Den lägsta naturliga alkoholhalten är 12,5 volymprocent för gewurztraminer Rs och pinot gris G samt 11 volymprocent för övriga druvsorter. Efter berikning får den totala alkoholhalten inte överstiga 15 volymprocent för viner av druvsorterna gewurztraminer B och pinot gris G eller 14 volymprocent för viner av övriga druvsorter.

Övriga analytiska egenskaper fastställs i unionslagstiftningen.

Stora vita lagringsviner kännetecknas av en tydlig friskhet som har sin grund i en kraftig vinsyra i kombination med en god druvmognad. Namnet på beteckningen kan kompletteras med bruksnamn, om vinerna enbart framställs av druvsorter som är tillåtna för den berörda beteckningen. Vinerna har mycket substans och är mycket komplexa och aromatiska med olika nyanser. De har lång eftersmak, och blir mer komplexa med tiden.

Man skiljer mellan – torra, mineraliska viner samt – aromatiska, fruktiga och fylliga viner med fetma. De vita vinerna från Vorbourg är fylliga och kraftiga, med en fin mineralitet, utpräglad sälta och en eftersmak av tanniner. De fruktiga aromerna (citrusfrukter, vit persika och päron) dominerar. Den mogna syran ger vinet dess ryggrad. Färgen är intensiv och gyllengula färgtoner kan uppnås.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Beteckning kompletterad med ”Vendanges tardives”, vita viner*

KORT BESKRIVNING

Den lägsta naturliga alkoholhalten är 16 volymprocent för gewurztraminer Rs och pinot gris G samt 14,5 volymprocent för övriga druvsorter.

Övriga analytiska egenskaper fastställs i unionslagstiftningen.

Vinerna med uttrycket ”vendanges tardives” uppvisar ofta mycket exotiska aromer av kanderad frukt med en frisk avslutning. De är mycket koncentrerade, med en smak som dröjer sig kvar. Dessa viner har mycket intensiva färger och bärnstensgula färgtoner kan uppnås.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Beteckning kompletterad med ”sélection de grains nobles”, vita viner*

KORT BESKRIVNING

Den lägsta naturliga alkoholhalten är 18,2 volymprocent för gewurztraminer Rs och pinot gris G samt 16,4 volymprocent för övriga druvsorter.

Övriga analytiska egenskaper fastställs i unionslagstiftningen.

Vinerna med uttrycket ”sélection de grains nobles” är mycket koncentrerade och kraftiga, ofta med aromer av marmeladkonfekt. De är mycket koncentrerade, med en smak som dröjer sig kvar. Dessa viner har mycket intensiva färger och bärnstensgula färgtoner kan uppnås.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *Rött vin*

KORT BESKRIVNING

Den lägsta naturliga alkoholhalten för de röda vinerna, som endast får framställas av druvsorten pinot noir N, är 12,5 volymprocent.

Den malolaktiska jäsningen är avslutad. Vid buteljering har vinerna en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter.

Efter jäsning har vinerna en halt av jäsbart socker på högst 2 gram per liter.

Övriga analytiska egenskaper fastställs i unionslagstiftningen.

De röda vinerna har en intensiv och klarröd färg. Aromer av små röda och mörka bär kombineras med mineraliska toner. Vinerna är generösa med en tät tanninstruktur och silkeslena tanniner. De är eleganta, fina och kristallklara, med lång eftersmak och hög lagringspotential.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Odlingsmetoder: planteringstäthet

Odlingsmetod

Vid framställning av vita viner ska planteringstätheten vara minst 4 500 stockar per hektar.

Vid framställning av röda viner ska planteringstätheten vara minst 5 500 stockar per hektar.

Avståndet mellan raderna får inte vara mer än 2 meter.

Avståndet mellan vinstockar i samma rad ska vara minst 0,75 meter och högst 1,50 meter.

Från och med den 25 oktober 2011 får uppryckning av vinstockar på jordbrukslotter inte leda till att avståndet mellan raderna är mer än 3 meter.

2. Odlingsmetoder: bestämmelser om beskärning

Odlingsmetod

När det gäller vita viner beskärs vinrankorna med enkel eller dubbel guyot, med högst 18 skott per vinstock.

När det gäller röda viner beskärs vinrankorna med enkel eller dubbel guyot, med högst 14 skott per vinstock.

3. Skörd

Odlingsmetod

Vinerna framställs av handskördade druvor.

4. Höjning av den lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent

Särskild oenologisk metod

Höjningen av den genomsnittliga lägsta naturliga alkoholhalten uttryckt i volymprocent får inte överstiga

0,5 volymprocent för viner av druvsorterna gewurztraminer B och pinot gris G, eller

1,5 volymprocent för viner av övriga druvsorter.

Viner som kan få uttrycken ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles” samt röda viner får inte berikas.

5. Framställning

Restriktion som gäller för framställningen

All användning av ekspån är förbjuden.

6. Lagring av vin

Särskild oenologisk metod

De vita och röda vinerna ska åtminstone lagras fram till den 1 november året efter skörden.

Viner som kan få uttrycken ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles” ska åtminstone lagras fram till den 1 juni andra året efter skörden.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Beteckning eventuellt kompletterad med ”vendanges tardives”

60 hektoliter/hektar

2. Beteckning kompletterad med ”sélection de grains nobles”

48 hektoliter/hektar

3. Rött vin

48 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Skörd av druvor, framställning, beredning och lagring av vinet ska äga rum i följande kommuner, enligt 2024 års officiella regionindelning:

— Departementet Haut-Rhin:

Kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Zellenberg.

Delar av följande kommun: Kaysersberg Vignoble, endast de delegerade kommunerna Kientzheim och Sigolsheim.

— Departementet Bas-Rhin:

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

En karta över det avgränsade geografiska området har lämnats in till kommunhuset i de kommuner vars områden delvis omfattas.

Kartor över det geografiska området finns på INAO:s webbplats.

7. **Druvsort(er)**

Gewurztraminer Rs

Muscat ottonel B – muscat, moscato

Muscat à petits grains blancs B – muscat, moscato

Muscat à petits grains roses B – muscat, moscato

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

8. **Beskrivning av samband**

Mesoklimatet gör Alsace gynnsamt för vinodling, och områdena för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Alsace grand cru Vorbourg” hör till de bästa. Vinodlingarna ligger inbäddade i ett pittoreskt landskap och ger mycket uttrycksfulla viner med många olika nyanser och med tydlig karaktär och en egen personlighet.

I det här varma och soliga området präglas vinerna av en fin mineralitet från kalkstenen i den övre och undre delen av jordmånen. Märgeljorden och de fina lerskikten ger fylliga och kraftiga viner med fin mineralitet och utpräglad sälta. Eftersmaken präglas av tanniner och jordighet.

Förekomsten av järn i jorden förklarar de röda vinernas livliga, intensiva och stabila färg.

På grund av de utmärkta klimatförhållandena på senhösten torkar druvorna på vinstocken och utvecklar ädelröta som gör det möjligt att framställa viner från övermogna druvor.

Den lagring som föreskrivs i produktspecifikationen gör att vinerna blir bättre med tiden.

Genom att anta stränga bestämmelser för framställningen, som att en stor del av bladverket bör bevaras och druvorna skördas för hand, kan de alsassiska vinodlarna bevara de utpräglade egenskaperna hos viner som är kända för sin komplexitet och lagringspotential.

De här vinerna utgör regionens toppsegment. De skattas högre än viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Alsace”.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för vinframställning, vinberedning och lagring, omfattar följande kommuner, enligt 2024 års officiella regionindelning:

— Departementet Haut-Rhin:

Kommuner som omfattas i sin helhet: 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 och Zimmerbach.

Delar av följande kommun: Kaysersberg Vignoble, endast den delegerade kommunen Kaysersberg.

— Departementet Bas-Rhin:

Kommuner som omfattas i sin helhet: 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 (commune associée, del av den större kommunen 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 och Zellwiller.

Delar av följande kommun: Wingersheim les Quatre Bans, endast den delegerade kommunen Mittelhausen.

Förpackning i området

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Förpackning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinerna ska buteljeras i flûteflaskor (rhenvinsflaskor) enligt bestämmelserna i dekret nr 55-673 av den 20 maj 1955, förordningen av den 13 maj 1959 och dekretet av den 19 mars 1963. Andra flasktyper får inte användas.

Sedan lagen av den 5 juli 1972 måste vinet buteljeras inom departementen Bas-Rhin och Haut-Rhin i flûteflaskor (rhenvinsflaskor) som beskrivs i dekretet från 1955.

Årgång

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Årgången och namnet på beteckningen bör anges på skörde- och lagerdeklarationer, följedokument, etiketter och fakturor samt i annonser och broschyrer.

Bruksnamn

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan kompletteras med ett av bruksnamnen, förutsatt att vinerna enbart framställs av druvsorter som är tillåtna för den berörda beteckningen.

Det är förbjudet att ange två eller flera bruksnamn på en och samma etikett.

Bruksnamnen är följande:

Gewurztraminer

Muscat

Muscat ottonel

Pinot gris

Pinot noir

Riesling.

De traditionella uttrycken ”vendanges tardives” och ”sélection de grains nobles”

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Viner som kan få uttrycken ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles” måste vara försedda med

— årgång

— ett av följande bruksnamn:

Gewurztraminer

Muscat

Muscat ottonel

Pinot gris

Riesling.

Uppgift om sockerhalten

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Vita viner för vilka en av de 51 kontrollerade ursprungsbeteckningarna ”Alsace Grand Cru – plats” enligt denna produktspecifikation tas i bruk (med undantag för ”vendanges tardives” och ”sélection de grains nobles”) och som presenteras med den beteckningen, får inte erbjudas till allmänheten, sändas, bjudas ut till försäljning eller säljas, utan att man i annonser och i broschyrer och på etiketter, fakturor och behållare tydligt anger sockerhalten enligt EU-lagstiftningen.

Länk till produktspecifikationen

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