C/2025/4116

24.7.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4116)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Alsace / Vin d'Alsace"

PDO-FR-A1101-AM03 — 29.4.2025

1. **Isem il-prodott**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spirituży

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel – id-Direttorat Ġenerali għall-Prestazzjoni Ekonomika u Ambjentali tal-Intrapriżi, Uffiċċju għall-Inbejjed u Xorb Ieħor

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi li saru f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard kif definiti fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

L-applikazzjoni għal emenda tad-DOP Alsace ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, b'mod speċifiku:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika;

(b) ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott. Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Żona ġeografika*

Ġie miżjud paragrafu fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV(1), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, li jagħti d-data li fiha ż-żona ġeografika ġiet approvata mill-Istitut Nazzjonali għall-Oriġini u l-Kwalità (INAO, Institut national de l'origine et de la qualité) u li jiddefinixxi s-sors għad-demarkazzjoni tal-perimetru taż-żona (il-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2019) kif jidher fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Saru l-emendi li ġejjin: taħt il-punt 1, żdiedu ż-żewġ paragrafi tal-ftuħ li ġejjin:

"Iż-żona ġeografika hija kif approvata mill-Istitut Nazzjonali għall-Oriġini u l-Kwalità fil-laqgħa tal-kumitat nazzjonali rilevanti tat-3 ta' Frar 2000. Il-perimetru ta' din iż-żona, fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-ispeċifikazzjoni mill-kumitat nazzjonali rilevanti, jinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2019.

Il-mapep taż-żona ġeografika jistgħu jiġu aċċessati fuq is-sit web tal-INAO."

Ir-referenza għall-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2019 għamlitha neċessarja li l-lista tal-muniċipalitajiet tiġi aġġornata. Saru l-emendi li ġejjin: taħt il-punt 1(a), fil-paragrafu dwar id-dipartiment ta' Haut-Rhin:

— il-kelma "Vignoble" ġiet miżjuda mal-isem tal-muniċipalità "Kaysersberg";

— il-muniċipalitajiet "Kientzheim" u "Sigolsheim" tħassru.

— Saret ukoll emenda editorjali oħra:

— Taħt il-punt 1(b), il-kelma "li ġej" ġiet sostitwita b'"kif imsemmi fit-Taqsima II(2)";

Dawn l-emendi jaffettwaw id-dokument uniku.

2. *Żona fi prossimità immedjata*

Fil-Kapitolu I, Taqsima IV(3), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-paragrafu dwar iż-żona fi prossimità immedjata ġie emendat sabiex jiġi kkoreġut żball fin-numerazzjoni.

Saret l-emenda li ġejja: taħt il-punt 3(b), ir-referenza "IV(1)(b)" ġiet sostitwita bi "II(2)".

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

3. *Varjetajiet tad-dwieli*

Fil-Kapitolu I, Taqsima V(a), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, saret emenda editorjali fit-tabella fir-rigward tal-isem komuni Edelzwicker peress li dan huwa inkluż fil-"kategorija": Alsace jew Vin d'Alsace kemm jekk segwiti minn denominazzjoni ġeografika supplimentari jew isem ta' post kif ukoll jekk le. Dan l-isem ma huwiex parti minn dik il-kategorija.

Saret l-emenda li ġejja: fit-tabella taħt il-punt (a), il-kliem "kemm jekk segwit minn denominazzjoni ġeografika supplimentari jew isem ta' post kif ukoll jekk le" tħassar għall-isem komuni Edelzwicker.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

4. *Pjan tat-tħawwil ta' dwieli*

Fil-Kapitolu I, Taqsima V(b), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, tħassret l-iskadenza għall-preżentazzjoni tal-pjanijiet tat-tħawwil tad-dwieli kif approvati mill-INAO mal-awtoritajiet muniċipali.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

5. *Regola taż-żbir*

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI(1)(b), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, ir-regola dwar l-għadd ta' għejun/m^2 tħassret, u baqgħet biss ir-regola dwar l-għadd ta' għejun għal kull pjanta.

Dan jippermetti l-armonizzazzjoni tal-kliem fl-ispeċifikazzjonijiet kollha u s-simplifikazzjoni tal-metodi ta' verifika.

Għal vinji li huma awtorizzati biex jipproduċu d-denominazzjoni ta' oriġini Alsace jew Vin d'Alsace segwita minn isem ta' post jew minn denominazzjoni ġeografika supplimentari, l-għadd massimu ta' għejun għal kull pjanta tnaqqas minn 24 għal 22. Dan it-tnaqqis jistabbilixxi ordni ta' prijorità meta mqabbel mad-dwieli awtorizzati biex jipproduċu d-denominazzjoni ta' oriġini Alsace jew Vin d'Alsace.

Għal vinji li huma awtorizzati biex jipproduċu d-denominazzjoni ta' oriġini Alsace jew Vin d'Alsace segwita minn isem ta' post jew minn denominazzjoni ġeografika supplimentari ssupplimentata bit-terminu "Vendanges Tardives" jew "Sélection de Grains Nobles", żdiedu l-kliem "massimu ta' 20 għajn għal kull pjanta".

Dawn l-emendi jaffettwaw id-dokument uniku.

6. *Regoli dwar it-tħarriġ ma' kannizzata*

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI(1)(c), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, tħassar l-għoli massimu tal-wajers li jappoġġaw iż-żrieġen fil-forma ta' arkata, u nbidel il-metodu biex jiġi vverifikat l-għoli tal-faxxina.

Dawn il-bidliet jagħmluha possibbli li jiġi vverifikat li l-għoli tal-faxxina jkun konformi hekk kif il-pjanti jikbru. Qabel, dan kien possibbli biss permezz ta' rekwiżit relatat mal-appoġġ.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

7. *Kapaċità tal-kantini tal-inbid*

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX(1)(f), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-koeffiċjent għall-kalkolu tal-kapaċità tal-kantina tal-inbid tnaqqas minn 1,3 għal 1,2 immultipikat bil-volum tal-ħsad preċedenti.

Il-proporzjon bejn il-volum tal-inbid prodott u l-kapaċità tal-kantina tal-inbid ma għandux għalfejn ikun daqshekk għoli.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

8. *Imballaġġ*

Fil-Kapitolu I, Taqsima IX(3)(b), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, tneħħa r-rekwiżit għall-operaturi li jżommu fliexken kampjuni għal perjodu partikolari. Din ir-regola hija koperta mill-pjan ta' spezzjoni approvat.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

9. *Ħażna tal-fliexken*

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX(4), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, ingħataw aktar dettalji tal-karatteristiċi tal-post fejn jinħażnu l-inbejjed imballati, billi żdiedu l-kliem "magħluqa u mgħottija".

Id-dettall addizzjonali jgħin lill-operaturi jikkonformaw ma' din ir-regola.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

10. *Miżura tranżizzjonali dwar il-metodi ta' tħarriġ tad-dwieli*

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima XI(3)(b), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

— ir-regola dwar l-għadd ta' għejun/m^2 tħassret, u fadal biss ir-regola dwar l-għadd ta' għejun għal kull pjanta. Dan jippermetti l-armonizzazzjoni tal-kliem fl-ispeċifikazzjonijiet kollha u jissimplifika l-metodi ta' verifika.

— ir-rekwiżit relatat mal-għoli massimu tal-wajers li jappoġġaw iż-żarġun fil-forma ta' arkata tħassar peress li dan il-parametru tneħħa mir-regoli dwar it-tħarriġ ma' kannizzata skont il-Kapitolu I, it-Taqsima IV(1)(c).

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-dokument uniku.

11. *Indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor fuq it-tikkettar*

Skont l-ispeċifikazzjoni preċedenti, l-indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor fuq it-tikkettar kienet fakultattiva. Fil-Kapitolu I, it-Taqsima XII(1), tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, żdied paragrafu li jagħmilha obbligatorja li jissemma l-kontenut taz-zokkor kif stabbilit fir-Regolament (UE) 2019/33.

Din l-informazzjoni tagħmilha iktar faċli għall-konsumaturi biex jifhmu aħjar it-tip ta' prodott li qegħdin jixtru.

Żdiedet dispożizzjoni addizzjonali relatata mat-tikkettar taħt il-punt 9 tad-dokument uniku.

12. *Abbozzar mill-ġdid*

Il-Kapitolu I, tat-Taqsima VII, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie emendat kif ġej:

— taħt il-punt 1(d), il-kliem "għat-trasport ta'" jiżdiedu wara l-kelma "kontenituri";

— fit-tabella taħt il-punt 2(a), ir-ringiela li fiha l-kliem Alsace jew Vin d'Alsace hija ssupplimentata bil-kliem "kemm jekk supplimentat kif ukoll jekk le bl-isem komuni Edelzwicker".

Dawn l-emendi editorjali ma jaffettwawx id-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

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

1. *Inbejjed bojod*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed huma kkaratterizzati minn freskezza qawwija bbażata fuq aċidità tartarika naturali dominanti flimkien ma' għeneb misjur għalkollox. Għandhom aromi intensi u volum tajjeb, immarkati minn finitura twila li spiss tkun enfasizzata minn saturazzjoni ħafifa tad-diossidu tal-karbonju. Hemm żewġ tipi: inbejjed xotti, minerali u nbejjed aktar sottili b'togħma ta' frott. L-isem tad-denominazzjoni jista' jiġi ssupplimentat mill-isem komuni Edelzwicker. Normalment ivarjaw fil-kulur minn isfar ċar bi sfumaturi ħodor għal isfar dehbi. Il-qawwa alkoħolika naturali minima tagħhom skont il-volum hija ta' 9,5 %. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed skont il-volum ma tridx tkun aktar minn 12,5 %.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jikkonformaw mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità volatili 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. *Inbejjed bojod supplimentati b'isem komuni*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dawn l-inbejjed jaqgħu taħt żewġ tipi: — inbejjed xotti minerali, b'aċidità qawwija u misjura, li huma ġeneralment assoċjati mal-ismijiet komuni li ġejjin: Chasselas jew Gutedel, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot jew Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat u Muscat Ottonel; — inbejjed b'togħma ta' frott, aktar sottili li huma ddefiniti minn estratt niexef konsiderevoli, li huma ġeneralment assoċjati mal-ismijiet komuni li ġejjin: Gewurztraminer u Pinot Gris. Normalment ivarjaw fil-kulur minn isfar ċar bi sfumaturi ħodor għal isfar dehbi. Għandhom il-karatteristiċi analitiċi speċifiċi li ġejjin: — Għal Chasselas jew Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel u Sylvaner, il-qawwa alkoħolika naturali minima tagħhom skont il-volum hija ta' 9,5 % u l-qawwa alkoħolika totali massima tagħhom skont il-volum wara l-arrikkiment hija ta' 12,5 %; — Għal Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot jew Klevner u Riesling, il-qawwa alkoħolika naturali minima tagħhom skont il-volum hija ta' 10 % u l-qawwa alkoħolika totali massima tagħhom skont il-volum wara l-arrikkiment hija ta' 13 %; - Għal Gewurztraminer u Pinot Gris, il-qawwa alkoħolika naturali minima tagħhom skont il-volum hija ta' 11,5 % u l-qawwa alkoħolika totali massima tagħhom skont il-volum wara l-arrikkiment hija ta' 14,5 %.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jikkonformaw mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità volatili 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. *Inbejjed bojod segwiti minn denominazzjoni ġeografika supplimentari*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dawn l-inbejjed jaqgħu taħt iż-żewġ tipi msemmija hawn fuq, jiġifieri nbejjed xotti minerali u nbejjed aktar sottili b'togħma ta' frott. Dawn jiġbru flimkien il-kundizzjonijiet ottimali għall-espressjoni ta' kull waħda mill-varjetajiet ta' dwieli użati. Normalment ivarjaw fil-kulur minn isfar ċar bi sfumaturi ħodor għal isfar dehbi. Il-qawwa alkoħolika naturali minima tagħhom skont il-volum hija ta' 10,5 %, ħlief fejn id-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari huma ssupplimentati bl-ismijiet komuni Gewurztraminer u Pinot Gris, f'liema każ hija ta' 12 %. Il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum wara l-arrikkiment hija ta' 13,5 %; hija 15 % biss għall-ismijiet komuni Gewurztraminer u Pinot Gris. Għad-denominazzjoni ġeografika supplimentari Klevener de Heiligenstein, il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum hija ta' 11 % u l-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum wara l-arrikkiment hija ta' 14 %.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jikkonformaw mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità volatili 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. *Inbejjed bojod segwiti minn isem ta' post*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dawn l-inbejjed jaqgħu taħt iż-żewġ tipi msemmija hawn fuq, jiġifieri nbejjed xotti minerali u nbejjed aktar sottili b'togħma ta' frott. Dawn jiġbru flimkien il-kundizzjonijiet ottimali għall-espressjoni ta' kull waħda mill-varjetajiet ta' dwieli użati. Normalment ivarjaw fil-kulur minn isfar ċar bi sfumaturi ħodor għal isfar dehbi. Fejn l-isem tad-denominazzjoni jkun segwit minn isem ta' post, il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum hija ta' 10,5 %, ħlief fejn l-isem tal-post ikun supplimentat bl-ismijiet komuni Gewurztraminer u Pinot Gris, f'liema każ tkun ta' 12 %. Għal dawn l-istess inbejjed, il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum wara l-arrikkiment hija ta' 13,5 %, ħlief għall-ismijiet komuni Gewurztraminer u Pinot Gris fejn hija ta' 15 %.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jikkonformaw mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità volatili 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) —

5. *Inbejjed rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed rożè ġeneralment ikollhom kulur roża trasparenti sa kulur aħmar b'intensità li tvarja. Huma kkaratterizzati minn freskezza qawwija bbażata fuq aċidità tartarika naturali dominanti flimkien ma' għeneb misjur għalkollox. Għandhom aromi intensi u volum tajjeb, immarkati minn finitura twila li spiss tkun enfasizzata minn saturazzjoni ħafifa tad-diossidu tal-karbonju. L-inbejjed rożè huma friski, togħma ta' frott u ħfief. L-isem tad-denominazzjoni jista' jiġi ssupplimentat bl-isem komuni Pinot Noir. Il-qawwa alkoħolika naturali minima tagħhom skont il-volum hija ta' 10 %. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed skont il-volum ma tridx tkun aktar minn 13 %.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jikkonformaw mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità volatili 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) —

6. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor jiġu f'diversi toni ta' aħmar profond u intensiv. Huma kkaratterizzati minn freskezza qawwija bbażata fuq aċidità tartarika naturali dominanti flimkien ma' għeneb misjur għalkollox. Għandhom aromi intensi u volum tajjeb, immarkati minn finitura twila li spiss tkun enfasizzata minn saturazzjoni ħafifa tad-diossidu tal-karbonju. Fl-istadju tal-imballaġġ, l-inbejjed ħomor għandhom kontenut ta' aċidu maliku ta' mhux aktar minn 0,4 grammi għal kull litru. Hemm żewġ tipi: inbejjed ħomor ambizzjużi, fini u eleganti, u nbejjed ħomor friski, b'togħma ta' frott u ħfief. L-isem tad-denominazzjoni jista' jiġi ssupplimentat bl-isem komuni Pinot Noir. Il-qawwa alkoħolika naturali minima tagħhom skont il-volum hija ta' 11 %. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed skont il-volum ma tridx tkun aktar minn 14 %. L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini jista' jkun segwit minn isem ta' post jew minn denominazzjoni ġeografika supplimentari: Côtes de Rouffach, Ottrott, Rodern, Sainte Hippolyte. Meta dan ikun il-każ, il-qawwa alkoħolika naturali minima tagħhom skont il-volum hija ta' 11,5 % u l-qawwa alkoħolika totali tagħhom skont il-volum wara l-arrikkiment ma tkunx aktar minn 14,5 %.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jikkonformaw mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità volatili 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) —

7. *Denominazzjoni supplimentata bit-terminu "Vendanges Tardives"*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 16 % għal Gewürztraminer Rs u għal Pinot Gris G, u ta' 14,5 % għall-varjetajiet l-oħra. Dawn l-inbejjed bojod għandhom kulur profond u intensiv li jestendi saħansitra sa isfar ambra. L-inbejjed spiss ikollhom aromi eżotiċi ħafna, ta' konfettura tal-frott b'togħma friska. Għandhom konċentrazzjoni notevoli b'aromi li jdumu ħafna.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jikkonformaw mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità volatili 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) —

8. *Denominazzjoni ssupplimentata bit-terminu "Sélection de Grains Nobles"*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 18,2 % għal Gewürztraminer Rs u għal Pinot Gris G, u ta' 16,4 % għall-varjetajiet l-oħra. Dawn l-inbejjed bojod għandhom kulur profond u intensiv li jestendi saħansitra sa isfar ambra. Huma nbejjed aktar konċentrati u qawwija, ħafna drabi b'aromi ta' konfettura tal-frott. Għandhom konċentrazzjoni notevoli b'aromi li jdumu ħafna.

Il-kriterji analitiċi l-oħra jikkonformaw mal-valuri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

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

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità volatili 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) —

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

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. *Sistemi ta' tħarriġ: densità tat-tħawwil*

Metodu ta' kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru. Id-distanza bejn il-flanni ma tridx tkun aktar minn 2,50 m.

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

2. *Sistemi ta' tħarriġ: regola taż-żbir*

Metodu ta' kultivazzjoni

Id-dwieli jinżabru bil-metodu Guyot sempliċi jew doppju:

— b'massimu ta' 24 għajn għal kull pjanta fil-każ ta' Alsace jew Vin d'Alsace;

— b'massimu ta' 22 għajn għal kull pjanta fil-każ ta' Alsace jew Vin d'Alsace segwiti minn isem ta' post jew minn denominazzjoni ġeografika supplimentari;

— b'massimu ta' 20 għajn għal kull pjanta fil-każ ta' Alsace jew Vin d'Alsace kemm jekk segwiti kif ukoll jekk le minn denominazzjoni ġeografika supplimentari jew isem ta' post issupplimentat bit-terminu "Vendanges Tardives" jew "Sélection de Grains Nobles".

3. *Ħsad*

Metodu ta' kultivazzjoni

L-inbejjed eliġibbli biex jużaw isem ta' post u li jsiru mill-varjetajiet Pinot Gris G u Pinot Noir N, u l-inbejjed eliġibbli biex jużaw it-termini "Vendanges Tardives" u "Sélection de Grains Nobles", iridu jkunu magħmula minn għeneb maħsud bl-idejn.

4. *Żieda fil-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum*

Prattika enoloġika speċifika

Għal inbejjed eliġibbli biex jużaw isem ta' post jew denominazzjoni ġeografika supplimentari, il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ma tistax tiżdied b'aktar minn 2 % skont il-volum.

L-inbejjed bojod eliġibbli biex jużaw it-terminu "Vendanges Tardives" jew "Sélection de Grains Nobles" ma jridux ikunu arrikkiti.

5. *Produzzjoni tal-inbid*

Restrizzjoni għall-produzzjoni tal-inbid

— L-użu ta' laqx tal-injam huwa pprojbit.

— L-użu ta' faħam enoloġiku għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, kemm waħdu kif ukoll jekk imħallat fi preparazzjonijiet, huwa pprojbit.

6. *Maturazzjoni*

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed eliġibbli biex jużaw it-terminu “Vendanges Tardives” jew “Sélection de Grains Nobles” iridu jiġu mmaturati mill-inqas sal-1 ta’ Ġunju tat-tieni sena ta’ wara l-ħsad.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Inbejjed bojod
   96 ettolitru għal kull ettaru
2. Inbejjed bojod segwiti minn denominazzjoni ġeografika supplimentari
   79 ettolitru għal kull ettaru
3. Inbejjed bojod segwiti minn isem ta’ post
   75 ettolitru għal kull ettaru
4. Inbejjed rożè
   90 ettolitru għal kull ettaru
5. Inbejjed bojod jew denominazzjoni ssupplimentata bit-terminu “Vendanges Tardives”
   66 ettolitru għal kull ettaru
6. Denominazzjoni ssupplimentata bit-terminu “Sélection de Grains Nobles”
   48 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Iż-żona ġeografika hija kif approvata mill-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u l-Kwalità fil-laqgħa tal-kumitat nazzjonali rilevanti tat-3 ta’ Frar 2000. Il-perimetru ta’ din iż-żona, fid-data tal-approvazzjoni mill-kumitat nazzjonali rilevanti, jinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2019.

Il-mapep taż-żona ġeografika jistgħu jiġu aċċessati fuq is-sit web tal-INAO.”

Għad-denominazzjoni ta’ oriġini protetta Alsace jew Vin d’Alsace, kemm jekk segwita minn isem ta’ post kif ukoll jekk le, l-għeneb jinħasad u l-inbejjed jiġu prodotti, żviluppati u mmaturati fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartementi ta’ Haut-Rhin u Bas-Rhin:

— Id-dipartiment ta’ Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg Vignoble, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.

— Id-dipartiment ta’ Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen-lès-Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, SaintNabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta’ għeneb tal-inbid**

Auxerrois B

Chasselas B

Chasselas Rose Rs

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Riesling B

Savagnin Rose Rs

Sylvaner B

8. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

Interazzjonijiet kawżali

Il-vinji jgawdu minn dawl tax-xemx ottimali fil-post tagħhom fit-Tramuntana li huwa protett mill-influwenzi marittimi mill-Massa tal-Vosges. Dan il-post huwa essenzjalment dak li jagħti togħma komuni lill-inbejjed.

Id-diversità tal-postijiet tal-vinji, il-varjetà tal-ħamrija u s-sottoswoli, u l-mežoklimi speċifiċi ħafna, wasslu lill-produtturi f'Alsace biex jippreservaw firxa wiesgħa ta' varjetajiet ta' għeneb li huma fil-biċċa l-kbira aromatiċi, billi ppreferew li jżommu l-bijodiversità tad-dwieli u jirreżistu kwalunkwe tentazzjoni li jissimplifikaw it-taħlita tal-varjetajiet.

F'Alsace, id-diversità tal-vinja toffri l-aqwa espressjoni tat-terren lokali, imsawra madwar l-identità qawwija tal-Alsace.

L-għażla tal-varjetajiet tad-dwieli fil-biċċa l-kbira mexxiet il-produzzjoni lejn inbejjed aromatiċi ħafna. Id-diversità tal-postijiet tal-vinji bil-profili ġeoloġiċi u tal-ħamrija estremament varjati tagħhom ippermettiet lill-produtturi f'Alsace biex isibu kundizzjonijiet ottimali għal kull waħda mill-varjetajiet ta' dwieli li jikbru hemmhekk. Ix-xewqa li jinkiseb dan it-tqabbil ġiet realizzata bis-saħħa ta' rqajja' tal-art demarkati b'mod rigoruż u preċiż, abbażi ta' ċentri storiċi ta' produzzjoni, ismijiet supplimentari, muniċipali u lokali u pjan korrispondenti tal-varjetà tad-dwieli.

Minħabba l-protezzjoni li toffri l-Massa tal-Vosges, l-Alsace għandha klima semikontinentali xotta u fil-biċċa l-kbira xemxija li tippermetti l-iżvilupp ottimali tad-dwieli, li huwa rregolat minn regoli stretti dwar il-kontenut minimu taz-zokkor fl-għeneb. Il-post mal-ġenb tal-għolja u l-klima li hija kkaratterizzata minn perjodu ta' sajran fejn il-granet sħan jalternaw ma' ljieli kesħin, flimkien mad-densità għolja tat-tħawwil u l-għoli tal-faxxina, jiżguraw sajran tajjeb tal-għeneb (bilanċ taz-zokkor u l-aċidità tartarika), jippreservaw il-freskezza tal-inbejjed, u jiżviluppaw u jikkonċentraw l-aromi u l-finitura twila tagħhom. L-altitudni medja tal-vinji (bejn 200 m u 400 m) tirrappreżenta l-medda termali ottimali u tiżgura aċidità tartarika naturali bbilanċjata minn perspettiva kwalitattiva. Dawn il-kundizzjonijiet kollha jiffurmaw il-karatteristiċi tal-inbejjed ta' Alsace.

Il-kundizzjonijiet klimatiċi eċċellenti fi tmiem l-istaġun ħafna drabi jkunu favorevoli għall-konċentrazzjoni fuq id-dielja u għall-iżvilupp tal-moffa nobbli. B'riżultat ta' dan, huwa possibbli li jiġu prodotti nbejjed minn għeneb maħsud meta jkun misjur iżżejjed. Dan il-potenzjal jiġi ppreservat permezz tal-ħsad bl-idejn, regoli aktar stretti dwar il-kontenut minimu taz-zokkor u billi jiġi pprojbit l-arrikkiment. Il-perjodu minimu ta' maturazzjoni ta' 18-il xahar jippermetti li l-inbejjed jitjiebu, bil-kumplessità u s-saħħa aromatika tagħhom jarrikkixxu maż-żmien.

Ix-Xmara Renu, li tinsab fil-qrib, serviet bħala konnessjoni importanti tat-trasport sa mill-Medju Evu, u dejjem għenet biex l-inbejjed mir-reġjun jiġu esportati lejn il-pajjiżi fil-bokka tax-xmara u lil hinn. Sal-lum il-ġurnata, aktar minn kwart tal-inbid huwa prodott għall-konsenja barra mill-pajjiż u għall-esportazzjoni.

Ir-rotta tal-inbid ta' Alsace hija l-akbar attrazzjoni turistika tar-reġjun, miżmuma ħajja mill-vitikulturi permezz tal-iżvilupp tal-bejgħ dirett, u l-promozzjoni tat-tqabbil li ilu jeżisti u li għadu vibranti mal-kċina ta' Alsace. Din hija assi ewlieni għall-ekonomija ta' Alsace.

Fl-1822 André Jullien irrefera għalihom bħala "inbejjed bojod qawwija u apprezzati", u huwa ddeskrivihom bħala "xotti bi fwieħa qawwija ħafna ta' aromi". Fil-passat, kienu jiġu ttrasportati lejn Mainz fejn kienu jitħalltu ma' nbejjed mir-reġjun tar-Renu biex jagħtuhom is-saħħa u biex tiġi arrikkita l-firxa ta' aromi tagħhom. Fl-1866, Jules Guyot qal dwar l-inbejjed bojod ta' Alsace li dawn "joffru kwalitajiet imfittxija ħafna, u jikklassifikaw fl-ogħla tarf tal-iskala tal-inbejjed bojod". Il-preferenza tiegħu kienet ukoll għal inbejjed bojod magħmula mill-varjetà Riesling B, li huwa sejjaħ "eċċellenti fit-togħma fina, fil-qawwa u fil-lonġevità tagħhom".

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

Ismijiet ġeografiċi supplimentari

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini jista' jiġi segwit minn wieħed mill-ismijiet ġeografiċi supplimentari elenkati hawn taħt jekk l-inbejjed jissodisfaw ir-rekwiżiti tal-produzzjoni stabbiliti għal kull wieħed minn dawn l-ismijiet:

— Bergheim

— Blienschwiller

— Coteaux du Haut-Koenigsbourg

— Côtes de Barr

— Côte de Rouffach

— Klevener de Heiligenstein

— Ottrott

— Rodern

— Saint-Hippolyte

— Scherwiller

— Vallée Noble

— Val Saint Grégoire

— Wolxheim

Imballaġġ fiż-żona

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

F'konformità mal-Liġi tal-5 ta' Lulju 1972, l-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Alsace jew Vin d'Alsace jridu jiġu bbottiljati fid-dipartementi ta' Bas-Rhin u Haut-Rhin.

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini protetta Alsace jew Vin d'Alsace jiġu imballati fi fliexken tat-tip "Vin du Rhin", f'konformità mad-Digriet Nru 55-55.673 tal-20 ta' Mejju 1955, l-Ordni tat-13 ta' Mejju 1959 u d-Digriet tad-19 ta' Marzu 1963. Kull tip ta' flixkun ieħor ma huwiex permess.

Żona fi prossimità immedjata

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

Għad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Alsace jew Vin d'Alsace, iż-żona fi prossimità immedjata, li hija definita b'deroga għall-produzzjoni, għall-ipproċessar u għat-tqaddim tal-inbejjed, tikkonsisti fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin:

— Id-dipartiment ta' Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

— Id-dipartiment ta' Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

Edelzwicker

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini – ħlief fejn segwit minn denominazzjoni ġeografika supplimentari jew isem ta' post – jista' jiġi ssupplimentat bl-isem komuni Edelzwicker biss għal inbejjed bojod bla gass li jissodisfaw ir-rekwiżiti tal-produzzjoni stabbiliti għal dak l-isem [komuni].

Għal inbejjed introdotti fis-suq bl-isem komuni Edelzwicker, ma huwiex permess li isem komuni wieħed jew aktar jidhru fuq il-kontenituri, it-tikketti jew id-dokumenti kummerċjali.

"Vendanges Tardives" u "Sélection de Grains Nobles"

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini – kemm jekk segwit jew le minn denominazzjoni ġeografika supplimentari jew isem ta' post – jista' jiġi ssupplimentat bit-termini "Vendanges Tardives" jew "Sélection de Grains Nobles" għal inbejjed bojod li jissodisfaw ir-rekwiżiti tal-produzzjoni stabbiliti għal dawk it-termini.

Dawk it-termini jridu jiġu ssupplimentati b'indikazzjoni tal-vendemmja u b'wieħed mill-ismijiet komuni li ġejjin: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

Indikazzjoni ta' isem ta' post

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini jista' jkun segwit minn isem ta' post jekk l-inbejjed jissodisfaw ir-rekwiżiti tal-produzzjoni biex jiġi indikat dak l-isem tal-post.

Ismijiet komuni

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta – kemm jekk segwit minn denominazzjoni ġeografika supplimentari jew isem ta' post kif ukoll jekk le – jista' jiġi ssupplimentat b'wieħed mill-ismijiet komuni li ġejjin, bil-kundizzjoni li l-inbejjed ikunu magħmula esklużivament minn varjetajiet ta' għeneb li jistgħu jissejħu bl-użu tal-ismijiet inkwistjoni u li jissodisfaw ir-rekwiżiti l-oħra tal-produzzjoni stabbiliti għal kull wieħed minn dawk l-ismijiet:

Auxerrois

Chasselas jew Gutedel

Gewürztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Blanc

Pinot jew Klevner

Pinot Gris

Riesling

Sylvaner

Pinot Noir (għal inbejjed ħomor u rożè)

Huwa pprojbit l-użu ta' żewġ ismijiet komuni jew aktar fuq l-istess tikketta.

Indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit

Il-kontenut taz-zokkor, kif definit mid-dritt tal-UE, irid jiġi ddikjarat b'mod ċar fil-każ ta' nbejjed bojod li għalihom tintalab id-denominazzjoni ta' oriġini protetta Alsace jew Vin d'Alsace skont it-termini ta' din l-ispeċifikazzjoni. Dan japplika meta nbejjed bħal dawn jiġu ppreżentati taħt id-denominazzjoni msemmija hawn fuq u jkunu tpoġġew għad-dispożizzjoni tal-pubbliku, intbagħtu, ġew offruti għall-bejgħ jew inbiegħu, iżda dan jista' jseħħ biss jekk il-kontenut taz-zokkor ikun iddikjarat fi kwalunkwe pubblikità u fuq kwalunkwe fuljett, tikketta, fattura jew kontenitur. Ma japplikax għal inbejjed tikkettati bħala "Vendanges Tardives" jew "Sélection de Grains Nobles".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bf32a0d-f86a-4d0d-ae1a-f052b3713e55