Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2022/C 386/10)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Alsace grand cru Moenchberg“

PDO-FR-A0383-AM02

Дата на съобщението: 20.7.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Допълнително обозначение**

В глава I, раздел II, точка 1 от продуктовата спецификация се добавят обичайно използваните наименования „Sylvaner“ и „Pinot Noir“, както и съответните сортове грозде, а именно „Sylvaner B“ и „Pinot Noir N“.

Обичайно използваното наименование „Sylvaner“ се добавя, за да се поправи пропуск в първата версия на продуктовата спецификация. В глава I, раздел X, точка 1, буква б) от тази първа версия се уточнява, че разрешените сортове грозде „могат да се преработват във вино и да се предлагат на пазара под съответното им наименование“, но съответното обичайно използвано наименование не е вписано в списъка на възможните обичайно използвани наименования. С национално решение, предхождащо одобряването на първата версия на продуктовата спецификация, към разрешените сортове грозде за производство на вината с наименование за произход „Alsace grand cru Zotzenberg“ е добавен сортът Sylvaner B, като се отчитат местната употреба и известността на тези вина.

Обичайно използваното наименование „Pinot Noir“ се добавя в продуктовата спецификация, тъй като на национално равнище е отправено искане за признаване на определени наименования за произход „Alsace grand cru“ за тихите червени вина. Искането за признаване на червените вина се основава на предишното използване на наименованието, известността и характеристиките на вината, произведени от грозде от сорта Pinot Noir N, получено от определените за наименованията „Alsace grand cru“ парцели. Сортът Pinot Noir N е единственият разрешен за тези червени вина сорт.

В глава I, рубрика II, точка 1 от продуктовата спецификация за сортовете Muscat à petits grains, съответстващи на обичайно използваното наименование „Muscat“, се добавят думите „blancs“ и „roses“ в наименованието на тези сортове грозде, за да се поправи пропуск в предишната версия на продуктовата спецификация.

Тези изменения не водят до изменение на единния документ.

2. **Видове продукти**

Текстът в глава I, раздел III от продуктовата спецификация се изменя, за да се посочи, че включените в настоящата продуктова спецификация контролирани наименования за произход вече не са запазени изключително за тихите бели вина.

Поименно се посочват контролираните наименования за произход „Alsace grand cru“, запазени за тихите бели и червени вина („Alsace grand cru Hengst“, „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“).

Това изменение не засяга единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. **Географски район**

В глава I, раздел IV, точка 1 от продуктовата спецификация се добавя параграф, за да се направи позоваване на датите на утвърждаване на географския район от компетентния национален комитет на INAO (Националния институт по въпросите на произхода и качеството), както и за да се посочи референтната рамка за определяне на описания в продуктовата спецификация периметър на района — официалният географски кодекс за 2021 г. Това посочване позволява да се постигне правна сигурност при определянето на района.

Въведеното позоваване на официалния географски кодекс за 2021 г. води до актуализиране на списъка с имената на общини. Така общините Kientzheim и Sigolsheim се заличават, тъй като тяхната територия вече е присъединена към община Kaysersberg Vignoble.

Тези редакционни промени не изменят периметъра на географския район.

В точка 1 се добавят също следните изречения:

„Картографските документи, представящи географския район, са достъпни на интернет сайта на INAO.

В кметството на общината, която е включена частично, е внесен картографски документ, определящ границите на географския район“.

Тези изменения водят до изменение на точка 6 от единния документ.

4. **Обособен парцелиран район**

В глава I, раздел IV, точка 2 от продуктовата спецификация:

— в първия параграф, с цел да се поправи пропуск, се добавя информацията „6 и 7 септември 2006 г.“, която съответства на датата, на която парцелираният район е одобрен от компетентния национален комитет;

— във втория параграф текстът се изменя, за да се вземат предвид промените в имената на общините, направени в раздел IV, точка 1;

— колоната „Общини“ от таблицата се актуализира, за да се приведе в съответствие с имената на общините, посочени в раздел IV, точка 1.

Тези изменения не засягат единния документ.

5. **Област в непосредствена близост**

В глава I, раздел IV, точка 3 от продуктовата спецификация се изменя един от параграфите, за да се посочи референтната рамка за определяне на описания в продуктовата спецификация периметър на района — официалният географски кодекс за 2021 г. Това посочване позволява да се постигне правна сигурност при определянето на района.

Въведеното позоваване на официалния географски кодекс за 2021 г. води до актуализиране на списъка с имената на общини. Заличава се името на община Kaysersberg и се добавя името на община Kaysersberg Vignoble, като се посочва информацията, че тази община е включена частично — само територията на делегираната община Kaysersberg.

Тези редакционни промени не изменят периметъра на областта в непосредствена близост.

Тези изменения водят до изменение на точка 9 от единния документ.

6. **Сортов състав**

В глава I, раздел V, точка 1, буква а) от продуктовата спецификация се добавят следните текстове „— за белите вина:“ и „— за червените вина: от сорта Pinot Noir N“, тъй като на национално равнище е отправено искане за признаване на определени наименования за произход „Alsace grand cru“ за тихите червени вина. Сортът Pinot Noir N е единственият разрешен за тези червени вина сорт. Той е също и единственият сорт, разрешен за производство на червено вино с наименование за произход „Alsace“.

В раздел V, точка 1, букви а), б) и д) и раздел V, точка 2, буква б) думите „blancs“ и „roses“ се добавят в наименованието на сортовете Muscat à petits grains, за да се поправи пропуск в предишната версия на продуктовата спецификация.

Тези изменения не засягат единния документ.

7. **Гъстота на засаждане**

В глава I, раздел VI, точка 1, буква а) от продуктовата спецификация се добавят следните текстове: „За производството на бяло вино“ и „За производството на червено вино“, за да се разграничи минималната гъстота на засаждане според цвета на виното. Посочва се гъстотата на засаждане на лозите, от които могат да се произвеждат червени вина със съответните наименования.

Тези допълнения не засягат единния документ.

В глава I, раздел VI, точка 1, буква а) от продуктовата спецификация се уточнява началната дата на прилагане на правилото относно възможността за адаптиране на гъстотата чрез изкореняване: „25 октомври 2011 г.“, като тя заменя формулировката „към датата на одобряването на настоящата продуктова спецификация“.

Това изменение води до изменение на точка 5 от единния документ.

8. **Правило за резитбата**

В глава I, раздел VI, точка 1, буква б) от продуктовата спецификация за белите вина се заличава правилото относно броя на пъпките на един квадратен метър площ, който се е различавал в зависимост от сортовете грозде, като то се заменя с единно правило за 18 пъпки на растение.

Това позволява хармонизиране на формулировката в различните продуктови спецификации на наименованията за произход от района на Елзас и опростяване на методите за контрол.

Изменя се точка 5 от единния документ.

В началото на изречението се добавя „За белите вина“ във връзка с отправеното на национално равнище искане за признаване на определени наименования за произход „Alsace grand cru“ за тихите червени вина.

Добавя се правило за резитбата на лозята за производство на червени вина, като максималният брой пъпки на растение е 14. Той е по-малък от разрешения брой пъпки за производство на бели вина. Това правило дава възможност за привеждане в съответствие с добивите и за производството на качествено грозде.

Последните изменения не засягат единния документ.

9. **Правила за кордонната подпорна конструкция и за височината на листната маса**

В глава I, раздел VI, точка 1, буква в) от продуктовата спецификация се заличава максималната височина на носещата тел при дъговидното извиване на плодните пръчки и се изменя начинът за измерване на височината на листната маса на привързаните лози.

Тези изменения позволяват да се следи за спазването на височината на листната маса по време на вегетационния период, за което преди това е имало само задължение за полагане на дължима грижа.

Това изменение не засяга единния документ.

10. **Средно максимално натоварване на парцела**

В глава I, раздел VI, точка 1, буква г) от продуктовата спецификация за белите вина се намалява средното максимално натоварване на парцела, чиято стойност от 10 000 става 8 500 kg/ha, в съответствие с намаляването на добивите за тези вина.

За червените вина, в съответствие с добивите за тези вина, се определя стойност, която е по-ниска от определената за белите вина.

Тези изменения не засягат единния документ.

11. **Зрялост на гроздето и минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти**

В глава I, раздел VII, точка 2, буква а) от продуктовата спецификация се изменя таблицата, за да се отрази отправеното на национално равнище искане за признаване на определени наименования за произход „Alsace grand cru“ за тихите червени вина.

За тези наименования за червени вина „Alsace grand cru“ се определят минималното съдържание на захар на гроздето при прибиране на реколтата и тяхното минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти.

Посочването на тези данни не води до изменения в единния документ.

За белите вина минималните стойности на съдържанието на захар на гроздето се повишават с 2 или 3 g/l мъст, за да се запази същата разлика от 1 % об. при всяка от стойностите на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти, както в предишната версия на продуктовата спецификация. Това се налага, тъй като органът за защита и управление е избрал за изчисляване на преобразуването на грамове захар в алкохол за белите вина да се използва стойност от 17 g захар за 1 % об., докато в първоначалната версия на продуктовата спецификация използваната стойност е 16,83. Стойността 17 е била препоръчана от компетентния национален комитет на INAO при изготвянето на първата версия на продуктовата спецификация.

Тези изменения не засягат единния документ.

12. **Добиви**

В глава I, раздел VIII, точки 1 и 2 от продуктовата спецификация се намаляват добивите, както и горните граници на добивите, което позволява подобряване на качествения контрол на белите вина и на белите вина с обозначение „Vendanges tardives“ (късен гроздобер) в съответствие с йерархическата структура на наименованията от регион Елзас.

Точка 5 от единния документ се изменя по отношение на максималните добиви (горните граници на добивите).

За вината без обозначение се добавя „Бели вина“, тъй като на национално равнище е отправено искане за признаване на определени наименования за произход „Alsace grand cru“ за тихите червени вина.

Добивите и горните граници на добивите за червените вина се определят в съответствие с йерархическата структура на наименованията от регион Елзас, поради което стойностите за наименованията с обозначение „grand cru“ са по-ниски.

Последните изменения не засягат единния документ.

13. **Малолактична ферментация, съдържание на ферментируеми захари за червените вина**

В глава I, раздел IX, точка 1, буква в) от продуктовата спецификация се уточнява, че за червените вина малолактичната ферментация е завършена.

С цел да се гарантира контролът на това правило, се определя съдържание на ябълчна киселина по-малко или равно на 0,4 g/l на етапа на опаковането.

В раздел IX, точка 1, буква г) за червените вина се определя съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) по-малко или равно на 2 g/l след ферментация.

Единният документ не се изменя.

14. **Забрана за повишаване на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти за червените вина**

В глава I, раздел IX, точка 1, буква д) от продуктовата спецификация се уточнява, че червените вина не се подлагат на обогатяване. Това ограничение, приложимо при производството на вината, е съгласувано с определянето на границите на парцелите за производство на грозде, минималната гъстота на засаждане, правилата за резитба и ниските стойности на добивите.

Единният документ не се изменя.

15. **Капацитет на винарната за винификация**

В глава I, раздел IX, точка 1, буква ж) от продуктовата спецификация се намалява коефициентът за изчисляване на капацитета на винарната за винификация.

Не е необходимо съотношението между обема на предходната реколта и капацитета на винарната да е толкова голямо.

Това изменение не засяга единния документ.

16. **Срок на отлежаване и дата на предлагане на пазара за консумация от потребителите за червените вина**

В глава I, раздел IX, точка 2 от продуктовата спецификация се определя минимална продължителност на отлежаване за червените вина — до 1 октомври на годината след годината на реколтата. За да се изразят по най-добър начин характеристиките на вината, произведени от грозде от сорта Pinot Noir N от тези тероари, е необходима минимална продължителност на отлежаване.

В глава I, раздел IX, точка 5, буква а) се посочва, че след периода на отлежаване червените вина могат да бъдат предлагани на пазара за консумация от потребителите едва след 1 октомври на годината след годината на реколтата.

Тези изменения не водят до изменение на единния документ.

17. **Контрол на опакованите партиди**

В глава I, раздел IX, точка 3, буква б) се заличава правилото относно съхраняването на контролни бутилки за целите на контрола на опакованите партиди.

Това правило е мярка за контрол, която сега е вписана в плана за контрол.

Изменението не засяга единния документ.

18. **Съхранение на опакованите вина**

В глава I, раздел IX, точка 4 от продуктовата спецификация се уточняват характеристиките на местата за съхранение на опакованите вина.

Това дава възможност за по-добро разбиране на правилото от страна на операторите и улеснява неговия контрол.

Това изменение не засяга единния документ.

19. **Човешки фактори, допринасящи за връзката с географския район**

В глава I, раздел X, точка 1, буква б) от продуктовата спецификация текстът се изменя, за да се вземе предвид признаването на наименованията за произход „Alsace grand cru Hengst“ и „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“ за тихите червени вина:

— добавя се следната информация по отношение на контролираното наименование за произход „Alsace grand cru Hengst“: наименованието е признато за червените вина през 2022 г., разрешено е използването само на сорта Pinot Noir N, минималната гъстота на засаждане е 5 500 растения на хектар за производство на червени вина, същите не се подлагат на обогатяване, за тях трябва да е спазено условието за минимална продължителност на отлежаване от 10 месеца.

— добавя се следната информация по отношение на контролираното наименование за произход „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“: наименованието е признато за червените вина през 2022 г., разрешено е използването само на сорта Pinot Noir N, минималната гъстота на засаждане е 5 000 растения на хектар за производство на червени вина, същите не се подлагат на обогатяване, за тях трябва да е спазено условието за минимална продължителност на отлежаване от 10 месеца.

В раздел X, точка 1, буква б) се заличава информацията, че признаването на двете наименования за произход се отнася за белите сортове грозде и се добавят думите „за белите вина“, когато това е необходимо за разбирането на текста.

Тези изменения не засягат единния документ.

Думите „blancs“ и „roses“ се добавят в наименованието на сортовете Muscat à petits grains, за да се поправи пропуск в предишната версия на продуктовата спецификация. Тези добавки не водят до промени в единния документ.

20. **Описание на виното или вината**

В глава I, раздел X, точка 2 от продуктовата спецификация се добавя описание на външния вид на белите вина, за да се опишат по-добре техните характеристики.

По отношение на първите два вида описани вина: „Тези два вида вина са с наситен цвят, вариращ до златистожълт“.

По отношение на последните два вида описани вина: „Тези два вида вина са с наситен цвят, вариращ до кехлибареножълт“.

Изменя се точка 4 от единния документ.

Добавя се описанието на основните органолептични характеристики на червените вина с наименования за произход „Alsace grand cru Hengst“ и „Alsace grand cru Kirchberg de Barr“.

Тези описания не водят до промени в единния документ.

21. **Връзка с географския район**

В глава I, раздел X, точка 3 от продуктовата спецификация, по отношение на наименованието за произход „Alsace grand cru Hengst“, елементите относно връзката между географския произход и характеристиките на вината, които могат да бъдат приложими също и за червените вина с това наименование, се допълват със специфична информация за червените вина.

Единният документ не се изменя.

22. **Преходни мерки**

В глава I, раздел XI, точка 2 от продуктовата спецификация се заличава максималната височина на носещата тел при дъговидното извиване на плодните пръчки в съответствие с измененията в глава I, раздел VI, а максималният брой пъпки на растение се намалява.

Това изменение не засяга единния документ.

23. **Задължително посочване на съдържанието на захар върху етикетите и другите носители на информация за белите вина**

В глава I, раздел XII, точка 2, буква г) от продуктовата спецификация съществуващият текст се заменя с нов, така че посочването на съдържанието на захар, което понастоящем се прави по избор, става задължително, както е определено в Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

С посочването на тази информация на потребителите се предлага повече яснота относно вида на виното.

Това ново правило не засяга вината с традиционни наименования „Vendanges tardives“ (късен гроздобер) и „Sélection de grains nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен).

Допълва се точка 9 от единния документ.

В раздел XII, подточка 2 първоначалната буква г) става буква д).

Това изменение не засяга единния документ.

24. **Предварителна декларация за предназначението на площите**

В глава II, раздел I, точка 1 от продуктовата спецификация се добавя уточнение относно правилата за предварителната декларация за предназначението на площите, която операторът подава в органа за защита и управление на наименованията за произход „Alsace grand cru“, в случай че се откаже от производството на това наименование.

Това изменение не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Alsace grand cru Moenchberg

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

1.

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Това са тихи бели вина.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 12,5 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 11 % за останалите сортове грозде. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти не надвишава 15 % за вината, произведени от сортовете Gewurztraminer B и Pinot Gris G, и 14 % за вината, произведени от останалите сортове грозде.

Другите аналитични характеристики са определените в нормативната уредба на Съюза.

За тези идеални за стареене бели вина е характерна подчертана свежест, основаваща се на преобладаващото съдържание на винена киселина в комбинация с доброто узряване на гроздето. Името на наименованието може да се допълва от обичайно използваните наименования, при условие че вината произхождат изключително от сортовете грозде, които могат да се обозначат със съответното наименование. Вината са плътни, много комплексни и с голяма наситеност на аромати с различни нюанси. Имат дълготраен послевкус и стават по-комплексни с времето.

Различават се: — сухи минерални вина; — ароматни плодови, мазни, богати вина. Тези два вида вина са с наситен цвят, вариращ до златистожълт.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	(meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. *Наименование с допълнително обозначение „Vendanges tardives“ (късен гроздобер)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 16 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 14,5 % за останалите сортове грозде.

Другите аналитични характеристики са определените в нормативната уредба на Съюза.

Вината, за които се използва обозначението „Vendanges tardives“, често имат много екзотични аромати, на захаросани плодове със свеж финал. Те са със забележителна концентрация и с голяма трайност на ароматите. Тези вина са с наситен цвят, вариращ до кехлибареножълт.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	(meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. *Наименование с допълнително обозначение „Sélection de grains nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 18,2 % за Gewurztraminer Rs и Pinot Gris G и 16,4 % за останалите сортове грозде.

Другите аналитични характеристики са определените в нормативната уредба на Съюза.

Вината, за които се използва обозначението „Sélection de grains nobles“, са по-концентрирани, силни, често с аромат на плодово желе. Те са със забележителна концентрация и с голяма трайност на ароматите. Тези вина са с наситен цвят, вариращ до кехлибареножълт.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	(meq/l)
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Начини на отглеждане: гъстота на засаждане

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на засаждане 4 500 растения на хектар.

Междуредовото разстояние не може да превишава 2 m.

Разстоянието между лозите вътре в реда е не по-малко от 0,75 m и не повече от 1,50 m.

Считано от 25 октомври 2011 г. разстоянието между най-широките редове, получено в резултат на изкореняването на редове в рамките на даден парцел, не може да превишава 3 m.

2. Начини на отглеждане: правило за резитбата

Агротехническа практика

Лозите се подрязват с формиране на единичен или двоен Гюйо с най-много 18 пъпки на растение.

3. Прибиране на реколтата

Агротехническа практика

Винаta се произвеждат от ръчно набрано грозде.

4. Повишаване на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Специфична енологична практика

Повишаването на средното минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти не може да надвишава:

0,5 % об. за винаta, произведени от сортовете Gewurztraminer B и Pinot Gris G,

1,5 % об. за винаta, произведени от останалите сортове грозде.

Винаta, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, не се подлагат на обогатяване.

5. Производство

Ограничение, приложимо при производството на винаta

Не се допуска използването на парчета дърво.

6. Отлежаване на винаta

Специфична енологична практика

Винаta се оставят да отлежават най-малко до 1 юни на годината след годината на реколтата.

Винаta, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, се оставят да отлежават най-малко до 1 юни на втората година след годината на реколтата.

5.2. *Максимални добиви*

1. Наименование със или без допълнително обозначение „Vendanges tardives“ (късен гроздобер)

   60 хектолитра от хектар

2. Наименование с допълнително обозначение „Sélection de grains nobles“ (селекция от грозде с благородна плесен)

   48 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на винаta се извършват на територията на общините, посочени по-долу въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.:

— Департамент Haut-Rhin: общини, чиято територия е включена изцяло: 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.

  Община, чиято територия е включена частично: Kaysersberg Vignoble — само територията на делегираните общини Kientzheim и Sigolsheim.

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

  В кметствата на общините, които са включени частично, е внесен картографски документ, определящ границите на географския район.

  Картографските документи, представящи географския район, са достъпни на интернет сайта на INAO.

7. **Винени сортове грозде**

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

Riesling B

8. **Описание на връзката или връзките**

Въз основа на благоприятните условия на характерния за лозята на Елзас климат контролираното наименование за произход „Alsace grand cru Moenchberg“ се възползва от едно от най-добрите местоположения. Приютените в живописния ландшафт на района на Елзас лозя позволяват да се произвеждат много експресивни вина с подчертан характер и уникална индивидуалност.

Каменистите почви придават на вината равномерна, значителна и обгръщаща киселинност, придавайки соленост, дълъг послевкус и усещане за сила.

Отличните климатични условия в края на сезона, които благоприятстват концентрацията на захари в гроздето на самата лоза и развитието на благородна плесен, позволяват производството на вина от презряло грозде.

Предвиденото в продуктовата спецификация отлежаване дава възможност за подобряване на качеството на вината.

Чрез прилагане на строгите правила за производство, като поддържането на значителна листна маса и ръчното бране на гроздето, лозарите от Елзас запазват утвърдения характер на известните със своята комплексност и способност за дълго съхранение вина.

Те формират най-високия клас вина за този регион и се оценяват по-високо от вината с контролирано наименование за произход „Alsace“.

Тя фигурира в публикуваната през 1852 г. класификация на тероарите grand cru в Елзас, изготвена от ампелографа Жан-Луи Столц (Jean-Louis Stoltz).

Още Медар Барт (Médard Barth) в произведението си „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine“, написано през 1958 г., възхвалява тази известна в наши дни местност.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена посредством дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината, включва територията на общините, посочени по-долу въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.:

— Департамент Haut-Rhin: общини, чиято територия е включена изцяло: 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.

  Община, чиято територия е включена частично: Kaysersberg Vignoble — само територията на делегираната община Kaysersberg.

— Департамент Bas-Rhin: 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-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, 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.

Опаковане в района

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината се опаковат в бутилки от вида „Vin du Rhin“, отговарящи на разпоредбите на Декрет № 55-673 от 20 май 1955 г., на постановлението от 13 май 1959 г. и на декрета от 19 март 1963 г., като се изключва употребата на всякакъв друг вид бутилки.

След закона от 5 юли 1972 г. вината задължително се опаковат на територията на департаментите Bas-Rhin и Haut-Rhin в бутилки, състоящи се от право цилиндрично тяло с дълго гърло, от вида „Vin du Rhin“, описан в декрета от 1955 г.

Посочване на годината на реколтата

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Годината на реколтата трябва да се посочва заедно с името на наименованието в декларациите за реколтата и за стоковите запаси, в придружителните документи, в обявите, в брошурите, върху етикетите, във фактурите и върху всички видове съдове.

Обичайно използвано наименование

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Името на контролираното наименование за произход може да се допълва от някое от обичайно използваните наименования, при условие че вината произхождат изключително от сортовете грозде, които могат да се обозначат със съответното наименование.

Забранява се използването на две или повече обичайно използвани наименования върху един и същи етикет.

Обичайно използваните наименования са следните:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot Gris,

Riesling.

Традиционни наименования „Vendanges tardives“ и „Sélection de grains nobles“

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Вината, за които могат да се използват обозначенията „Vendanges tardives“ или „Sélection de grains nobles“, задължително се представят:

— с посочване на годината на реколтата,

— и едно от обичайно използваните наименования.

Обозначение на съдържанието на захар

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Белите вина, за които съгласно настоящата продуктова спецификация се претендира за едно от съществуващите 51 контролирани наименования за произход „Alsace Grand Cru — [местност]“, с изключение на обозначенията „Vendanges tardives“ и „Sélection de grains nobles“, които са представени под посоченото наименование, не могат да се предлагат на потребителите, да се доставят, предлагат за продажба или продават, без в обявите, в брошурите, върху етикетите, във фактурите и върху всички видове съдове да се посочи съдържанието на захар, както е определено в европейската нормативна уредба, като то трябва да бъде изписано с откроявящи се букви.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa