Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2022/C 386/10)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Alsace grand cru Moenchberg”

PDO-FR-A0383-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 20.7.2022

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Lisämaininta**

Tuote-eritelmän I luvun II jakson 1 kohtaan on lisätty seuraavat yleisesti käytetyt lajikenimet: ”Sylvaner” ja ”Pinot Noir” sekä vastaavat rypälelajikkeiden viralliset nimet ”Sylvaner B” ja ”Pinot Noir N”.

Yleisesti käytetty lajikenimi ”Sylvaner” on lisätty, koska se jäi pois tuote-eritelmän ensimmäisestä versiosta. Ensimmäisen version I luvun X jakson 1 kohdan b alakohdassa mainitaan, että sallittuja rypälelajikkeita voidaan viiniyttää ja pitää kaupan lajikenimillä. Vastaava yleisesti käytetty lajikenimi oli kuitenkin jäänyt merkitsemättä mahdollisten lajikenimien luetteloon. Tuote-eritelmän ensimmäisen version hyväksymisen jälkeen annetussa kansallisessa päätöksessä Sylvaner B lisättiin niiden rypälelajikkeiden joukkoon, joista voidaan valmistaa alkuperänimityksellä ”Alsace grand cru Zotzenberg” varustettuja viinejä. Tässä yhteydessä otettiin huomioon paikalliset käytännöt ja kyseisten viinien maine.

Yleisesti käytetty lajikenimi ”Pinot Noir” on lisätty tuote-eritelmään, sillä eräiden alkuperänimitysten ”Alsace grand cru” osalta on jätetty kansallisella tasolla kuohumattomia punaviinejä koskeva hyväksymishakemus. Kyseinen punaviinin hyväksymistä koskeva hakemus perustuu nimitysten ”Alsace grand cru” osalta määritellyillä lohkoilla kasvaneista Pinot Noir N -lajikkeen rypäleistä valmistettujen viinien tunnettuuteen, maineeseen ja ominaisuuksiin. Pinot Noir N on ainoa tällaisille punaviineille sallittu rypälelajike.

Tuote-eritelmän I luvun II jakson 1 kohtaan on lisätty yleisesti käytettyä lajikenimeä ”Muscat” vastaaviin rypälelajikkeisiin ”Muscats à petits grains” väriä kuvaavat sanat ”blancs” ja ”roses”, koska ne jäivät pois tuote-eritelmän edellisestä versiosta.

Nämä muutokset eivät aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

2. **Tuotetyypit**

Tuote-eritelmän I luvun III jakson tekstiä on muutettu niin, että tässä tuote-eritelmässä tarkoitetut tarkistetut alkuperänimitykset eivät ole enää yksinomaan varattuja kuohumattomille valkoviineille.

Erityisesti mainitaan kuohumattomille valko- ja punaviineille varatut tarkistetut alkuperänimitykset ”Alsace grand cru” (”Alsace grand cru Hengst”, ”Alsace grand cru Kirchberg de Barr”).

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

3. **Maantieteellinen alue**

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 1 kohtaan on lisätty kappale, jossa viitataan päivämääriin, joina INAOn toimivaltainen kansallinen komitea vahvisti maantieteellisen alueen, ja todetaan, että tuote-eritelmään kirjatun alueen rajat on määritetty vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella. Tämän lisäyksen ansiosta alueen rajaus on laissa vahvistettu.

Koska viitataan vuoden 2021 viralliseen geokoodiin, kuntien nimien luetteloa on päivitettävä. Kientzheim ja Sigolsheim on poistettu, koska niiden alueet on liitetty Kaysersberg Vignoblen kuntaan.

Muutokset ovat toimituksellisia, eikä niillä muuteta maantieteellistä aluetta.

Lisäksi 1 kohtaan on lisätty seuraavat virkkeet:

”Maantieteellisen alueen kattavat kartat ovat saatavilla INAO:n (Institut national de l’origine et de la qualité) verkkosivustolla.

Jos maantieteellinen alue kattaa jonkin kunnan vain osittain, maantieteellisen alueen rajat osoittavaan karttaan voi tutustua asianomaisella kunnantalolla.”

Sama muutos on tehty yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaan.

4. **Rajattu viljelyalue**

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 2 kohdassa

— ensimmäiseen alakohtaan on lisätty pois jäänyt tieto ”6. ja 7. syyskuuta 2006” eli yksi ajankohdista, joina toimivaltainen kansallinen komitea hyväksyi rajatun viljelyalueen

— toisen alakohdan tekstiä muutetaan niin, että siinä otetaan huomioon IV kohdan 1 alakohdassa tehdyt kuntien nimiä koskevat muutokset

— taulukon Kunnat-sarake päivitetään vastaamaan IV kohdan 1 alakohdassa mainittuja kuntien nimiä.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. **Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue**

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 3 kohtaa muutetaan toteamalla, että tuote-eritelmään kirjatun alueen rajat on määritetty vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella. Tämän lisäyksen ansiosta alueen rajaus on laissa vahvistettu.

Koska viitataan vuoden 2021 viralliseen geokoodiin, kuntien nimien luetteloa on päivitettävä. Sen vuoksi Kaysersbergin kunta on poistettu ja Kaysersberg Vignoblen kunta lisätään mainiten myös, että se otetaan huomioon osittain eli ainoastaan siihen liitetyn Kaysersbergin kunnan alueen osalta.

Muutokset ovat toimituksellisia, eikä niillä muuteta välittömässä läheisyydessä sijaitsevaa aluetta.

Sama muutos on tehty yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaan.

6. **Viiniköynnöslajikkeet**

Tuote-eritelmän I luvun V jakson 1 kohdan a alakohtaan on lisätty ilmaisut ”– valkoviinit:” ja ”– punaviinit: rypälelajike Pinot Noir N”, sillä eräiden alkuperänimitysten ”Alsace grand cru” osalta on jätetty kansallisella tasolla kuohumattomia punaviinejä koskeva hyväksymishakemus. Pinot Noir N on ainoa tällaisille punaviineille sallittu rypälelajike. Se on myös ainoa rypälelajike, joka on sallittu alkuperänimityksen ”Alsace” saaneen punaviinin valmistuksessa.

Tuote-eritelmän V jakson 1 kohdan a, b ja e alakohtaan sekä 2 jakson b kohtaan on lisätty rypälelajikkeisiin ”Muscats à petits grains” väriä kuvaavat sanat ”blancs” ja ”roses”, koska ne jäivät pois tuote-eritelmän edellisestä versiosta.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. **Istutustiheys**

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohtaan on lisätty ilmaisut ”Valkoviinin tuotantoon” ja ”Punaviinin tuotantoon”, jotta tehtäisiin ero vähimmäisistutustiheyksien välillä viinin värin mukaan. Viiniköynnösten istutustiheys mainitaan niiden nimitysten osalta, joissa voidaan tuottaa punaviinejä.

Nämä lisäykset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan a alakohdassa on täsmennetty siihen sääntöön liittyvää päivämäärä, joka koskee mahdollisuutta muuttaa istutustiheyttä viiniköynnöksiä raivaamalla: Ilmaisu ”tämän tuote-eritelmän hyväksymispäivästä” korvataan ilmaisulla ”25. lokakuuta 2011 alkaen”.

Sama muutos on tehty yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaan.

8. **Leikkaussäännöt**

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan b alakohdassa on poistettu valkoviinien osalta rypälelajikkeen mukaan vaihteleva sääntö, joka koskee silmujen lukumäärää neliömetrillä. Yhteiseksi säännöksi tulee 18 silmua köynnöstä kohden.

Tämän muutoksen ansiosta Alsacen viinien alkuperänimitysten tuote-eritelmien tekstit ovat yhdenmukaisemmat ja valvontamenettelyt yksinkertaisempia.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

Virkkeen alkuun on lisätty ”Valkoviinien osalta”, koska eräiden alkuperänimitysten ”Alsace grand cru” osalta on jätetty kansallisella tasolla kuohumattomia punaviinejä koskeva hyväksymishakemus.

On lisätty punaviinejä koskeva leikkaussääntö, joka on enintään 14 silmua köynnöstä kohden. Se on vähemmän kuin valkoviinien tuotannossa sallittu määrä. Säännön ansiosta tuotosten ja laadukkaiden rypäleiden tuotannon välinen yhtenäisyys säilyy.

Jälkimmäiset muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. **Tukilangoitusta ja lehvistön korkeutta koskevat säännöt**

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan c alakohdassa on poistettu maininta kaaren tukilangan enimmäiskorkeudesta ja tukilangoitetun lehvistön korkeuden mittaustapaa muutetaan.

Näiden muutosten ansiosta lehvistön korkeuden noudattaminen voidaan todeta kasvukaudella, kun aiemmin sitä koski vain keinoihin liittyvä velvoite.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. **Viljelylohkokohtainen keskimääräinen enimmäistuotos**

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan d alakohdassa viljelylohkokohtaista keskimääräistä enimmäistuotosta on laskettu valkoviinien osalta 10 000 kilogrammasta 8 500 kilogrammaan hehtaarilla. Tämä on yhdenmukaista näiden viinien tuotosten laskun kanssa.

Punaviineille on vahvistettu niiden tuotoksen mukaisesti valkoviinejä alhaisempi arvo.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

11. **Rypäleiden kypsyys ja viinien luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus**

Tuote-eritelmän I luvun VII jakson 2 kohdan a alakohdassa taulukkoa on muutettu sen huomioon ottamiseksi, että eräiden alkuperänimitysten ”Alsace grand cru” osalta on jätetty kansallisella tasolla kuohumattomia punaviinejä koskeva hyväksymishakemus.

Alkuperänimityksen ”Alsace grand cru” saaneille punaviineille on vahvistettu rypäleiden vähimmäissokeripitoisuus niiden korjuuhetkellä, kuten myös luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Valkoviineissä rypäleiden vähimmäissokeripitoisuutta on nostettu 2–3 grammalla rypäleen puristemehulitraa kohden, jotta voitaisiin noudattaa samaa yhden tilavuusprosentin eroa suhteessa luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden arvoihin, kuten tuote-eritelmän edellisessä versiossa. Edunvalvonnasta vastaava elin (organisme de défense et de gestion) on päättänyt laskea sen, miten sokerigrammat muuntuvat alkoholiksi, käyttämällä valkoviineillä yhden tilavuusprosentin osalta arvona 17:ää grammaa sokeria, kun tuote-eritelmän alkuperäisessä versiossa arvoksi mainittiin 16,83. Tuote-eritelmän ensimmäistä versiota laadittaessa INAOn toimivaltainen kansallinen komitea suositteli arvoa 17.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

12. **Tuotokset**

Tuote-eritelmän I luvun VIII jakson 1 ja 2 kohdassa tuotoksia ja enimmäistuotoksia on pienennetty. Näin voidaan paremmin hallita valkoviinien ja ilmaisulla ”Vendanges tardives” varustettujen valkoviinien laatua Alsacen alueen alkuperänimitysten hierarkian mukaisesti.

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa on muutettu enimmäistuotosten osalta.

Ilman edellä tarkoitettua mainintaa oleviin viineihin on lisätty ilmaisu ”valkoviinit”, sillä eräiden alkuperänimitysten ”Alsace grand cru” osalta on jätetty kansallisella tasolla kuohumattomia punaviinejä koskeva hyväksymishakemus.

Punaviinien tuotokset ja enimmäistuotokset on vahvistettu Alsacen alueen alkuperänimitysten hierarkian mukaisesti, eli grand cru -nimityksillä arvot ovat pienemmät.

Näillä muutoksilla ei ole vaikutusta yhtenäiseen asiakirjaan.

13. **Malolaktinen käyminen, punaviinien käymiskykyisten sokereiden pitoisuus**

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan c alakohdassa on täsmennetty, että punaviinit läpikäyvät malolaktisen käymisen.

Tämän säännön valvonnan varmistamiseksi omenahappopitoisuudeksi on vahvistettu pakkaamisvaiheessa enintään 0,4 grammaa litraa kohden.

Tuote-eritelmän IX jakson 1 kohdan d alakohdassa punaviineille on vahvistettu käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuudeksi enintään 2 grammaa litraa kohden käymisprosessin jälkeen.

Yhtenäistä asiakirjaa ei tarvitse muuttaa.

14. **Kielto lisätä punaviinien luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta**

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan e alakohdassa on täsmennetty, että punaviinejä ei väkevöidä. Tämä valmistukseen sovellettava rajoitus on linjassa rypäleiden tuotantoon tarkoitettujen lohkojen rajojen määrittämisen, vähimmäisistutustiheyden, leikkaussääntöjen ja alhaisten tuotosarvojen kanssa.

Yhtenäistä asiakirjaa ei tarvitse muuttaa.

15. **Käymishuoneen kapasiteetti**

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan g alakohdassa on pienennetty käymishuoneen kapasiteetin laskentakerrointa.

Edellisen satomäärän ja käymishuoneen kapasiteetin välisen suhteen ei tarvitse olla niin suuri.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

16. **Punaviinien kypsytysaika ja kuluttajamarkkinoille saattaminen**

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 2 kohdan mukaan punaviiniä on kypsytettävä vähintään sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden 1. päivään lokakuuta. Viinejä, jotka valmistetaan kyseisellä alueella kasvatetuista Pinot Noir N -lajikkeen rypäleistä, on kypsytettävä tietty vähimmäisaika, jotta niiden ominaisuudet pääsevät kehittymään.

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 5 kohdassa mainitaan, että punaviinit saa saattaa kuluttajamarkkinoille vasta sadonkorjuuta seuraavan vuoden 1. päivästä lokakuuta lähtien.

Nämä muutokset eivät aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

17. **Pakattujen erien valvonta**

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 3 kohdan b alakohdasta on poistettu sääntö, jonka mukaan pakattujen erien valvontaa varten on säilytettävä erästä otettuja näytepulloja.

Tämä sääntö on valvontatoimenpide, joka kirjataan valvontasuunnitelmaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

18. **Pakattujen viinien varastointi**

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 4 kohdassa on täsmennetty pakattujen viinien varastointipaikan ominaisuuksia.

Täsmennyksen ansiosta sääntö on toimijoille selkeämpi ja valvonta helpompaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

19. **Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät**

Tuote-eritelmän I luvun X jakson 1 kohdan b alakohdan tekstiä muutetaan, jotta voidaan ottaa huomioon kuohumattomien punaviinien hyväksyntä alkuperänimitysten ”Alsace grand cru Hengst” ja ”Alsace grand cru Kirchberg de Barr” osalta.

— Alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Hengst” osalta on lisätty seuraavat tiedot: punaviinien osalta hyväksyntä vuonna 2022, ainoastaan Pinot Noir N -rypälelajike sallittu, vähimmäisistutustiheys 5 500 köynnöstä hehtaarilla punaviineillä, ei väkevöintiä, kypsytettävä vähintään 10 kuukautta.

— Alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Kircberg de Barr” osalta on lisätty seuraavat tiedot: punaviinien osalta hyväksyntä vuonna 2022, ainoastaan Pinot Noir N -rypälelajike sallittu, vähimmäisistutustiheys 5 000 köynnöstä hehtaarilla punaviineillä, ei väkevöintiä, kypsytettävä vähintään 10 kuukautta.

Tuote-eritelmän X jakson 1 kohdan b alakohdassa on poistettu tieto siitä, että näiden kahden alkuperänimityksen hyväksyntä liittyy valkoisiin rypälelajikkeisiin ja lisätään ilmaisu ”valkoviinien osalta” silloin kun se on tekstin selkeyden kannalta olennaista.

Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Rypälelajikkeisiin ”Muscats à petits grains” on lisätty väriä kuvaavat sanat ”blancs” ja ”roses”, koska ne jäivät pois tuote-eritelmän edellisestä versiosta. Nämä muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

20. **Viinin/viinien kuvaus**

Tuote-eritelmän I luvun X jakson 2 kohtaan on lisätty tarkempi kuvaus valkoviinien ulkonäöstä.

Ensimmäisten kahden viinityypin osalta on lisätty virke: ”Näiden kahden viinityypin väri on täyteläinen aina kullankeltaiseen saakka.”

Viimeisten kahden viinityypin osalta on lisätty virke: ”Näiden kahden viinityypin väri on täyteläinen aina meripihkankeltaiseen saakka.”

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Alkuperänimityksillä ”Alsace grand cru Hengst” ja ”Alsace grand cru Kirchberg de Barr” varustetuille punaviineille on lisätty pääasiallisten aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus.

Nämä kuvaukset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

21. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuote-eritelmän I luvun X jakson 3 kohdassa alkuperänimityksen ”Alsace grand cru Hengst” osalta tietoja, jotka koskevat yhteyttä maantieteelliseen alkuperään sekä viinin ominaisuuksia, joita voi olla myös asianomaisilla punaviineillä, täydennetään nimenomaisesti punaviinejä koskevilla tiedoilla.

Yhtenäistä asiakirjaa ei tarvitse muuttaa.

22. **Siirtymätoimenpiteet**

Tuote-eritelmän I luvun VI jaksoon tehtyjen muutosten vuoksi myös XI jakson 2 kohdasta on poistettu kaaren tukilangan enimmäiskorkeus ja vähennetään silmujen enimmäismäärää köynnöstä kohden.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

23. **Pakollinen maininta sokeripitoisuudesta valkoviinin etiketissä ja muissa asiakirjoissa**

Tuote-eritelmän I luvun XII jakson 2 kohdan d alakohtaan on lisätty uusi teksti, jolla tehdään pakolliseksi sokeripitoisuuden merkitseminen, joka on nykyisellään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 mukaisesti vapaaehtoista.

Merkinnän ansiosta kuluttaja saa selkeämpää tietoa viinityypistä.

Uusi sääntö ei koske viinejä, joissa on perinteinen merkintä ”vendanges tardives” tai ”sélection de grains nobles”.

Yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa täydennetään.

Entisestä XII jakson 2 kohdan d alakohdasta tulee e alakohta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

24. **Viljelylohkojen käyttötarkoitusta koskeva ennakkoilmoitus**

Tuote-eritelmän II luvun I jakson 1 kohdassa on täsmennetty sääntöjä, jotka koskevat toimijan tekemää ennakkoilmoitusta viljelylohkojen käyttötarkoituksesta alkuperänimityksen ”Alsace grand cru” edunvalvonnasta vastaavalle elimelle silloin kun toimija luopuu osuudestaan kyseisellä alkuperänimityksellä varustetun viinin tuotantoon.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Alsace grand cru Moenchberg

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1.

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kuohumattomia valkoviinejä.

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on Gewurztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta vähintään 12,5 % ja muiden lajikkeiden osalta vähintään 11 %. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina saa väkevöinnin jälkeen olla Gewurztraminer B- ja Pinot Gris G -rypälelajikkeista valmistetuilla viineillä enintään 15 tilavuusprosenttia ja muista rypälelajikkeista valmistetuilla viineillä enintään 14 tilavuusprosenttia.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan unionin lainsäädännössä.

Nämä valkoviinit soveltuvat erinomaisesti pidempään säilytettäviksi ja ne ovat hyvin raikkaita, sillä maussa hallitseva viinihappo yhdistyy rypäleiden oikeaan kypsyyteen. Alkuperänimitystä voi täydentää yleisesti käytetyillä lajikenimillä, mikäli viinit on saatu yksinomaan niistä rypälelajikkeista, joihin asianomaisella lajikenimellä voidaan viitata. Nämä viinit ovat rakenteikkaita, monivivahteisia ja erittäin aromaattisia moninaisin vivahtein. Ne ovat erittäin viipyileviä, ja monivivahteisuus lisääntyy ajan mittaan.

Viinit jaotellaan kahteen tyyppiin: – kuivat mineraaliset viinit – aromaattiset hedelmäiset viinit, jotka ovat paksuja ja täyteläisiä. Molemmat viinityypit ovat väriltään täyteläisiä aina kullankeltaiseen saakka.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Happopitoisuus vähintään	milliekvivalentteina litrassa
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

2. *Nimitys, jota täydennetään ilmaisulla "Vendanges Tardives"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on Gewurztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta vähintään 16 % ja muiden lajikkeiden osalta vähintään 14,5 %.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan unionin lainsäädännössä.

Ilmaisulla "vendanges tardives" merkittyjen viinien aromit ovat usein hyvin eksoottisia kandeerattujen hedelmien vivahtein, lopputuntuma on raikas. Näiden viinien maku on huomattavan tiivistynyt ja aromit pitkäkestoisia. Väri on täyteläinen aina oranssinkeltaiseen saakka.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Happopitoisuus vähintään	milliekvivalentteina litrassa
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

3. *Nimitys, jota täydennetään ilmaisulla "Sélection de grains nobles"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on Gewurztraminer Rs- ja Pinot Gris G -lajikkeiden osalta vähintään 18,2 % ja muiden lajikkeiden osalta vähintään 16,4 %.

Muut analyyttiset ominaisuudet vahvistetaan unionin lainsäädännössä.

Jos viinillä on maininta "sélection de grains nobles", se on tiiviimpää, vahvempaa ja usein hedelmätahna-aromista. Näiden viinien maku on huomattavan tiivistynyt ja aromit pitkäkestoisia. Väri on täyteläinen aina oranssinkeltaiseen saakka.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Happopitoisuus vähintään	milliekvivalentteina litrassa
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kasvatustavat: istutustiheys

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten vähimmäisistutustiheys on 4 500 köynnöstä hehtaarilla.

Riviväli saa olla enintään 2 metriä.

Viiniköynnösten välisen etäisyyden rivissä on oltava 0,75–1,50 metriä.

Jos lohkolta raivataan köynnösrivejä, leveimpien rivien välinen etäisyys on saanut 25. lokakuuta 2011 alkaen olla enintään kolme metriä.

2. Kasvatustavat: leikkaussäännöt

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella niin, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 18 silmua.

3. Rypäleiden korjuu

Viljelykäytäntö

Viini valmistetaan käsin poimituista rypäleistä.

4. Luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden lisääminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Keskimääräistä luonnollista vähimmäisalkoholipitoisuutta saa lisätä enintään

0,5 tilavuusprosenttia, kun kyseessä ovat rypälelajikkeista Gewurztraminer B ja Pinot Gris G valmistetut viinit,

1,5 tilavuusprosenttia kun kyseessä ovat muista rypälelajikkeista valmistetut viinit.

Jos viiniin saa lisätä ilmaisun ”vendanges tardives” tai ”sélection de grains nobles”, sitä ei saa väkevöidä.

5. Valmistus

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Puunpalasten käyttö on kielletty.

6. Viinien kypsentäminen

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinejä kypsytetään vähintään korjuuta seuraavan vuoden 1. kesäkuuta saakka.

Jos viiniin saa lisätä ilmaisun ”vendanges tardives” tai ”sélection de grains nobles”, sitä on kypsytettävä vähintään rypäleiden korjuuvuotta seuraavan toisen vuoden 1. kesäkuuta asti.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Nimitys, jota voidaan täydentää tai olla täydentämättä ilmaisulla ”vendanges tardives”

   60 hehtolitraa hehtaaria kohti

2. Nimitys, jota täydennetään ilmaisulla ”sélection de grains nobles”

   48 hehtolitraa hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleet korjataan ja viiniytetään ja viini valmistetaan ja kypsytetään seuraavien kuntien muodostamalla alueella, joka perustuu vuoden 2021 viralliseen geokoodiin:

— Haut-Rhinin departementti: Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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.

  seuraava kunta osittain: Kaysersberg Vignoble, ainoastaan liitoskuntien Kientzheim ja Sigolsheim alue.

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

  Jos maantieteellinen alue kattaa jonkin kunnan vain osittain, maantieteellisen alueen rajat osoittavaan karttaan voi tutustua asianomaisella kunnantalolla.

  Maantieteellisen alueen kattavat kartat ovat saatavilla INAO:n (Institut national de l’origine et de la qualité) verkkosivustolla.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Alsacen viinialueella on suotuisat sääolosuhteet, ja tarkistettuun alkuperänimitykseen ”Alsace grand cru Moenchberg” liittyvien viinitarhojen sijainti on yksi parhaista. Maalauksellisissa alsacelaismaisemissa sijaitsevissa viinitarhoissa kehittyy persoonallisia viinejä, jotka ovat voimakaspiirteisiä ja ainutlaatuisia.

Kivinen maaperä antaa viineille tasaisen, voimakkaan ja kietovan hapokkuuden sekä suolaisuutta, viipyilevyyttä ja vahvuutta.

Kasvukauden loppupuolen sääolot suosivat rypäleiden ylikypsymistä ja jalohomeen kehittymistä, joten ylikypsyneistä rypäleistä voidaan valmistaa viiniä.

Tuote-eritelmässä esitetyn kypsytyksen aikana viinit jatkavat paranemistaan.

Alsacen viininviljelijät noudattavat tarkkoja tuotantosääntöjä (esim. paljon lehtipinta-alaa ja käsin tapahtuva korjuu), joiden ansiosta näiden monitahoisiksi tunnettujen viinien vahva luonne säilyy ja viinejä voidaan säilyttää pitkään.

Ne ovat tämän alueen parhaimpia viinejä. arvokkaampia kuin tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Alsace” varustetut viinit.

Vuonna 1852 julkaistussa Stoltzin viiniköynnöslajikkeiden luokittelussa se on listattu Alsacen arvokkaimpien tuotantoalueiden joukkoon.

Tätä nykyisin arvostettua tuotantoaluetta ylistetään jo Médard Barthin vuonna 1958 kirjoittamassa teoksessa *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttämistä sekä viinien valmistusta ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti määritelty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu vuoden 2021 virallisen geokoodin mukaan seuraavien kuntien alueesta:

— Haut-Rhinin departementti: Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: 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.

  seuraava kunta osittain: Kaysersberg Vignoble, ainoastaan liitoskunnan Kaysersberg alue.

— Bas-Rhinin departementti: 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.

Pakkaaminen maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinit pullotetaan yksinomaan pullotyyppiin ”Vin du Rhin”, joka on 20. toukokuuta 1955 annetun asetuksen nro 55-673, 13. toukokuuta 1959 annetun määräyksen ja 19. maaliskuuta 1963 annetun asetuksen mukainen.

Viinit on 5. heinäkuuta 1972 lähtien pitänyt pullottaa Bas-Rhinin ja Haut-Rhinin departementeissä vuoden 1955 asetuksessa kuvattuun Vin du Rhin -tyypin flûte-pulloon.

Vuosikerran merkitseminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Vuosikerta on mainittava yhdessä nimityksen nimen kanssa sato- ja varastoilmoituksissa, saateasiakirjoissa, ilmoituksissa, esitteissä, etiketeissä, laskuissa ja kaikenlaisissa astioissa.

Yleisesti käytetty lajikenimi

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen nimeä voi täydentää jollakin yleisesti käytetyllä lajikenimellä, mikäli viinit on saatu yksinomaan niistä rypälelajikkeista, jotka vastaavat asianomaisia lajikenimiä.

Samassa etiketissä ei saa mainita kahta tai useampaa yleisesti käytettyä lajikenimeä.

Yleisesti käytetyt lajikenimet ovat seuraavat:

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot Gris

Riesling.

Perinteiset merkinnät ”vendanges tardives” ja ”sélection de grains nobles”

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Jos viiniin saa lisätä ilmaisun ”vendanges tardives” tai ”sélection de grains nobles”, siinä on mainittava

— vuosikerta

— ja jokin yleisesti käytetyistä lajikenimistä.

Sokeripitoisuuden merkitseminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Valkoviinejä, joilla on nykyisen tuote-eritelmän ehtojen mukaisesti jokin 51 tarkistetusta alkuperänimityksestä ”Alsace Grand Cru – paikkakunta” ei saa tarjota yleisölle, lähettää, saattaa markkinoille eikä myydä ilman että ilmoituksissa, esitteissä, etiketeissä, laskuissa ja kaikenlaisissa astioissa on selkein merkein ilmaistu maininta sokeripitoisuudesta, sellaisena kuin se on määriteltynä EU:n säädöksissä. Tämä ei koske valkoviinejä, joissa on ilmaisu ”Vendanges Tardives” tai ”Sélection de Grains nobles”.

Linkki tuote-eritelmään

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