



C/2024/7444

16.12.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/7444)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Alsace grand cru Vorbourg”

PDO-FR-A0632-AM03

Data przekazania informacji: 24.9.2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Rodzaje produktów

W rozdziale I pkt III specyfikacji produktu zmieniono tekst, aby wskazać, że nazwa „Alsace grand cru Vorbourg” nie są już nazwą zastrzeżoną dla białych win niemusujących.

Wniosek o uznanie czerwonych win niemusujących w odniesieniu do nazwy pochodzenia „Alsace grand cru Vorbourg” rozpatrzono na szczeblu krajowym. Niniejszy wniosek dotyczący win czerwonych opiera się na historii, renomie i cechach charakterystycznych win produkowanych z winogron odmiany pinot noir N produkowanych na działkach określonych dla tej nazwy pochodzenia „Alsace grand cru”, początkowo uznanej tylko w odniesieniu do win białych. Jedyną odmianą winorośli zatwierdzoną do produkcji tych win czerwonych jest odmiana pinot noir N.

Jednolity dokument zmieniono w kilku miejscach, w szczególności w pkt 4, ze względu na uznanie czerwonych win niemusujących dla nazwy „Alsace grand cru Vorbourg”.

2. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu zaktualizowano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r. Zmiana ta nie ma wpływu na granice obszaru geograficznego.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 6 jednolitego dokumentu.

3. Wyznaczone działki rolne

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu dodano datę 25 czerwca 2024 r.

Wyznaczone działki rolne to działki nadające się do produkcji winogron przeznaczonych do produkcji wina objętego nazwą pochodzenia.

Ich obszar ten jest zatwierdzany przez właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

4. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 specyfikacji produktu zaktualizowano odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r. Zmiana ta nie powoduje zmiany granic obszaru bezpośredniego sąsiedztwa, lecz skutkuje następującą aktualizacją wykazu nazw gmin dla departamentu Bas-Rhin:

— nazwę gminy Gimbrecht-Berstett zmieniono na Gimbrecht (gmina przyłączona do Berstett);

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- usunięto nazwę gminy Mittelhausen i dodano nazwę gminy Wingersheim les Quatre Bans wraz z informacją, że gmina ta jest uwzględniona częściowo, tj. wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Mittelhausen.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 9 jednolitego dokumentu.

5. **Gęstość nasadzeń**

Po rozpatrzeniu na szczeblu krajowym wniosku o uznanie dla tej nazwy czerwonych win niemusujących, w rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. a) specyfikacji produktu w odniesieniu do produkcji wina czerwonego w akapicie pierwszym po „Alsace grand cru Hengst” dodaje się słowa „lub »Alsace grand cru Vorbourg«”.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

6. **Zasady cięcia**

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu zaznaczono, że w przypadku produkcji win czerwonych winorośl przycina się w pojedynczy lub podwójny sznur Guyota, z maksymalnie 14. oczkami na krzew.

Rozpatrzenie wniosku o uznanie nazwy pochodzenia dla win czerwonych „Alsace grand cru Vorbourg” prowadzi do zmiany pkt 5 jednolitego dokumentu.

7. **Dojrzewanie winogron i minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu**

W rozdziale I pkt VII ppkt 2 specyfikacji produktu zmieniono tabelę, aby uwzględnić rozpatrzony na poziomie krajowym wniosek o uznanie czerwonych win niemusujących w odniesieniu do nazwy „Alsace grand cru Vorbourg”.

Zmieniono pkt 4 jednolitego dokumentu, aby wskazać wartość minimalną naturalnej objętościowej zawartości alkoholu.

8. **Minimalny okres dojrzewania i termin wprowadzenia do obrotu dla konsumenta**

W rozdziale I pkt IX ppkt 2 specyfikacji produktu minimalny okres dojrzewania win białych i czerwonych zmieniono i ustalono go na 1 listopada roku następującego po roku zbiorów.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

W rozdziale I pkt IX ppkt 5 lit. a) wskazano, że po zakończeniu okresu dojrzewania wina białe i czerwone można wprowadzać do obrotu dla konsumentów dopiero od 1 listopada roku następującego po roku zbiorów, zgodnie ze zmianą dotyczącą okresu dojrzewania.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

9. **Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem geograficznym**

Zmieniono tekst w rozdziale I pkt X ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu, aby uwzględnić uznanie czerwonych win niemusujących w ramach nazwy pochodzenia „Alsace grand cru Vorbourg” i zmianę dotyczącą okresu dojrzewania.

- w odniesieniu do kontrolowanej nazwy pochodzenia „Alsace grand cru Vorbourg” dodano informacje o: renomie win czerwonych z gminy Rouffach, uznaniu w 2024 r. w odniesieniu do win czerwonych, dopuszczeniu jedynie odmiany winorośli pinot noir N, minimalnej gęstości nasadzeń do produkcji win czerwonych 5 500 roślin na hektar przy produkcji win czerwonych, zakazie wzbogacania win czerwonych, obowiązkowym okresie dojrzewania co najmniej 11 m-cy.

Przedmiotowe zmiany nie powodują zmian jednolitego dokumentu;

- w przypadku nazw pochodzenia „Alsace grand cru Hengst” i „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” minimalny okres dojrzewania w przypadku win czerwonych wydłużono z 10 do 11 miesięcy.

Przedmiotowe zmiany nie powodują zmian jednolitego dokumentu.

10. Opis wina lub win

W rozdziale I pkt X ppkt 2 specyfikacji produktu dodano następujący opis głównych właściwości organoleptycznych win czerwonych objętych nazwą pochodzenia „Alsace grand cru Vorbourg”: „Wina czerwone mają głęboką i żywą barwę. Aromat małych czerwonych i czarnych owoców miesza się z nutami mineralnymi. Wina są pełne, ich struktura taniczna jest gęsta a taniny jedwabiste. Są to trwałe, delikatne i krystaliczne wina korzeniowe o dużym potencjale dojrzewania.”

Zmiana w pkt 4 jednolitego dokumentu.

11. Związek między pochodzeniem a cechami charakterystycznymi produktu

W rozdziale I pkt X ppkt 3 specyfikacji produktu w odniesieniu do nazwy pochodzenia „Alsace grand cru Vorbourg” dodano zdanie w brzmieniu: „Obecność żelaza w glebie wyjaśnia intensywną i stabilną barwę szaty win czerwonych”.

Dodanie tego zdania spowodowało zmianę pkt 8 jednolitego dokumentu.

12. Organ kontrolny

Zmieniono rozdział III pkt II specyfikacji produktu, wskazując organ nadzorczy i zgodnie z nowymi zasadami redagowania tego ustępu.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Alsace grand cru Vorbourg

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3.1. Kod Nomenklatury Scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

1. *Wino białe*

KRÓTKI OPIS

Są to białe wina niemusujące.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu win wynosi 12,5 % w przypadku gewurztraminer Rs i pinot gris G, a 11 % w przypadku innych odmian winorośli. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win po wzbogaceniu wina nie przekracza 15 % w przypadku win z odmian winorośli gewurztraminer B i pinot gris G oraz 14 % w przypadku win z innych odmian.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Te białe wina doskonale nadają się do długiego dojrzewania. Charakteryzują się dużą świeżością opartą na dominującej kwasowości winowej, wynikającej z dobrej dojrzałości winogron. Nazwę pochodzenia można uzupełniać nazwami powszechnie stosowanymi, pod warunkiem że wina wyprodukowano wyłącznie z odmian winorośli, do których dana nazwa nawiązuje. Mają one dużo materii, są bardzo złożone, ich aromat jest intensywny i mocno zniuansowany. Ich smak długo utrzymuje się w ustach. W miarę dojrzewania stają się bardziej złożone.

Można wyróżnić: — wina wytrawne, mineralne; — wina aromatyczne, owocowe, tłuste, bogate. Wina białe z Vorbourg są pełne i mają dużo ciała, charakteryzują się subtelną mineralnością i wyraźnym zasoleniem. Finisz jest taniowy. Dominują w nich aromaty owoców (owoców cytrusowych, białych brzoskwiń, gruszek itp.). Dojrzała kwasowość stanowi ich kręgosłup. Barwa jest bardzo intensywna aż do złotożółtej.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. Nazwa uzupełniona określeniem „vendanges tardives”, wino białe

KRÓTKI OPIS

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu win wynosi 16 % w przypadku gewurztraminer Rs i pinot gris G, a 14,5 % w przypadku innych odmian winorośli.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina opatrzone określeniem „vendanges tardives” często charakteryzują się bardzo egzotycznymi aromatami, aromatami kandyzowanych owoców i świeżym finiszem. Charakteryzują się niezwykłym stężeniem i długo utrzymującym się aromatem. Wina te charakteryzują się dużą intensywnością barwy, która może dochodzić do bursztynowej.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. Nazwa uzupełniona określeniem „sélection de grains nobles” (wybór gron szlachetnych), wino białe

KRÓTKI OPIS

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu win wynosi 18,2 % w przypadku gewurztraminer Rs i pinot gris G, a 16,4 % w przypadku innych odmian winorośli.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina z określeniem „sélection de grains nobles” są to bardziej skoncentrowane, intensywne wina, często o aromatach przecieru owocowego. Charakteryzują się niezwykłym stężeniem i dużą trwałością aromatyczną. Wina te charakteryzują się dużą intensywnością barwy, która może dochodzić do bursztynowej.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *Wino czerwone*

KRÓTKI OPIS

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach produkowanych wyłącznie z pinot noir N wynosi 12,5 %.

Fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona. Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego w winie nie przekracza 0,4 grama na litr.

Zawartość cukrów fermentujących w winach po fermentacji nie przekracza 2 gramów na litr.

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina czerwone mają głęboką i żywą barwę. Aromat małych czerwonych i czarnych owoców miesza się z nutami mineralnymi. Wina są pełne, ich struktura taniczna jest gęsta a taniny jedwabiste. Są to trwałe, delikatne i krystaliczne wina korzeniowe o dużym potencjale dojrzewania.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Sposób prowadzenia winorośli: gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy z przeznaczeniem do produkcji win białych wynosi 4 500 krzewów na hektar.

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy z przeznaczeniem do produkcji win czerwonych wynosi 5 500 krzewów na hektar.

Odległość między rzędami nie może przekraczać 2 metrów.

Odstęp między rzędami winorośli wynosi od co najmniej 0,75 m do nie więcej niż 1,50 m.

Od 25 października 2011 r. karczowanie rzędów na działce nie może prowadzić do odstępu między rzędami powyżej 3 metrów w najszerszych miejscach.

2. Sposób prowadzenia winorośli: zasady cięcia

Praktyka uprawy

W przypadku win białych winorośl przycina się w pojedynczy lub podwójny sznur Guyota, z maksymalnie 18. oczkami na krzew.

W przypadku win czerwonych winorośl przycina się w pojedynczy lub podwójny sznur Guyota, z maksymalnie 14. oczkami na krzew.

3. Zbiór

Praktyka uprawy

Wina produkuje się z winogron zebranych ręcznie.

4. Zwiększenie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu

Szczególne praktyki enologiczne

Zwiększenie minimalnej średniej objętościowej naturalnej zawartości alkoholu nie może przekroczyć:

0,5 % obj. w przypadku win z odmian gewurztraminer B i pinot gris G,

1,5 % obj. w przypadku win innych odmian.

Win kwalifikujących się do określenia „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles” ani win czerwonych nie poddaje się wzbogacaniu.

5. Produkcja

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Zabrania się stosowania zrębków drewna.

6. Dojrzewanie win

Szczególne praktyki enologiczne

Wina białe i czerwone dojrzewają co najmniej do 1 listopada roku następującego po roku zbiorów.

Wina kwalifikujące się do określenia „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles” dojrzewają co najmniej do 1 czerwca drugiego roku po zbiorach.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Nazwa uzupełniona lub nie określeniem „vendanges tardives”

60 hektolitrów z hektara

2. Nazwa uzupełniona określeniem „sélection de grains nobles”

48 hektolitrów z hektara

3. Wino czerwone

48 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win odbywają się na obszarze następujących gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r.:

— w departamencie Haut-Rhin:

gminy uwzględnione w całości: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Guebenschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihir, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg;

gmina uwzględniona częściowo: Kaysersberg Vignoble; wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Kientzheim i Sigolsheim;

— w departamencie Bas-Rhin:

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

W urzędzie gminy uwzględnionej częściowo złożono mapę określającą granice obszaru geograficznego.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej INAO (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości).

7. Odmiana(-y) winorośli

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato
Pinot gris G
Pinot noir N
Riesling B

8. **Opis związku lub związków**

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Alsace grand cru Vorbourg” czerpie z korzystnych warunków mezoklimatu charakterystycznego dla alzackich winnic w jednej z najlepszych lokalizacji. Położone w malowniczym krajobrazie Alzacji winnice umożliwiają produkcję win o wysokiej ekspresji, tysiącu niuansów, wyrazistym charakterze i unikatowej osobowości.

Wina z tego ciepłego i słonecznego grand cru charakteryzują się delikatną mineralnością związaną z obecnością wapienia w glebie i podglebiu. Dzięki marglom i cienkim płatom ciężkich glin wina są pełne i mają dużo ciała, subtelną mineralność i wyraźne zasolenie. Finisz jest taninowy i ziemisty.

Obecność żelaza w glebie wyjaśnia intensywną i stabilną barwę szaty win czerwonych.

Doskonałe warunki klimatyczne pod koniec sezonu sprzyjają koncentracji cukru na krzewach oraz rozwojowi szlachetnej pleśni, co umożliwia produkcję win z przejrzałych zbiorów.

Dojrzewanie przewidziane w specyfikacji pozwala na poprawę jakości win.

Przyjmując rygorystyczne przepisy dotyczące produkcji, takie jak utrzymywanie dużej powierzchni liści i ręczne zbiory, alzaccy plantatorzy winorośli zachowują zdecydowany charakter win cenionych za złożoność i potencjał starzenia.

Są to najlepsze wina tego regionu. Wina te są bardziej dopracowane niż wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Alsace”.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:

— w departamencie Haut-Rhin:

gminy uwzględnione w całości: 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;

gmina uwzględniona częściowo: Kaysersberg Vignoble wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Kaysersberg;

— w departamencie Bas-Rhin:

gminy uwzględnione w całości: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Efig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (gmina przyłączona do Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Oberrnai, 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.

gmina uwzględniona częściowo: Wingersheim les Quatre Bans wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Mittelhausen.

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina są pakowane w butelki typu „Vin du Rhin” zgodne z przepisami dekretu nr 55-673 z dnia 20 maja 1955 r., zarządzenia z dnia 13 maja 1959 r. i dekretu z dnia 19 marca 1963 r., z wyłączeniem wszelkich innych rodzajów butelek.

Od publikacji ustawy z dnia 5 lipca 1972 r. wina w departamentach Bas-Rhin i Haut-Rhin butelkowane są w smukłe butelki typu „Vin du Rhin”, opisane w dekrete z 1955 r.

Wskazanie rocznika

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Rocznik musi być podany wraz z nazwą w deklaracjach zbiorów i zapasów, dokumentach towarzyszących, reklamach, ulotkach, etykietach, fakturach i wszelkich pojemnikach.

Nazwy zwyczajowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chronioną nazwę pochodzenia można uzupełniać jedną z nazw powszechnie stosowanych, pod warunkiem że wina pochodzą wyłącznie z odmian winorośli, na które dana nazwa wskazuje.

Zabrania się umieszczania dwóch albo więcej nazw zwyczajowych na tej samej etykiecie.

Nazwy zwyczajowe to:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Pinot noir,

Riesling.

Określenia tradycyjne „vendanges tardives” i „sélection de grains nobles”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Dla win kwalifikujących się do określenia „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles” obowiązkowe jest podanie:

— rocznika,

— oraz jednej z następujących nazw zwyczajowych:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

Wskazanie zawartości cukru

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Win białych, dla których zgodnie z niniejszą specyfikacją zastrzeżono jedną z 51 kontrolowanych nazw pochodzenia „Alsace Grand Cru – nazwa miejsca” (fr. *lieu-dit*) (z wyjątkiem określeń „vendanges tardives” i „sélection de grains nobles”), prezentowanych pod wskazaną nazwą, nie można oferować klientom, wysyłać, oferować do sprzedaży ani sprzedawać bez wskazania w reklamach, ulotkach, etykietach, fakturach i pojemnikach bardzo widoczną czcionką zawartości cukru, zgodnie z definicją w przepisach europejskich.

Link do specyfikacji produktu

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