

**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**

(2022/C 370/06)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Alsace grand cru Froehn”**

**PDO-FR-A0384-AM02**

**Data przekazania informacji: 20.7.2022 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Dodatkowa wzmianka**

W rozdziale I pkt II ppkt 1 specyfikacji dodano następujące nazwy zwyczajowe: „Sylvaner” i „Pinot noir” oraz odpowiadające im odmiany winorośli – „sylvaner B” i „pinot noir N”.

Nazwę zwyczajową „Sylvaner” dodano w celu skorygowania przeoczenia w pierwszej wersji specyfikacji. W pierwszej wersji rozdziału I pkt X ppkt 1 lit. b) wskazano, że dozwolone odmiany „można poddawać winifikacji i wprowadzać do obrotu pod ich odpowiednimi nazwami”, ale odpowiedniej nazwy zwyczajowej nie uwzględniono w wykazie możliwych nazw zwyczajowych. Przed zatwierdzeniem pierwszej wersji specyfikacji odmianę sylvaner B dodano decyzją krajową do odmian dopuszczonych do produkcji win objętych nazwą pochodzenia „Alsace grand cru Zotzenberg”, biorąc pod uwagę lokalne praktyki i renomę tych win.

Nazwę zwyczajową „Pinot noir” dodano do specyfikacji produktu, ponieważ na szczeblu krajowym rozpatrzono wniosek o uznanie czerwonych win niemusujących w ramach niektórych nazw pochodzenia „Alsace grand cru”. Niniejszy wniosek o uznanie wina czerwonego opiera się na historii, renomie i cechach charakterystycznych win produkowanych z winogron odmiany pinot noir N produkowanych na działkach określonych dla tych nazw pochodzenia „Alsace grand cru”. Jedyną odmianą winorośli zatwierdzoną do produkcji tych win czerwonych jest odmiana pinot noir N.

Rozdział I pkt II ppkt 1 specyfikacji produktu dotyczy odmian winorośli muscats à petits grains odpowiadających nazwie zwyczajowej „Muscat”. W nazwach tych odmian dodano wyrazy „białe” i „różowe”, aby skorygować przeoczenie w poprzedniej wersji specyfikacji.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

**2. Rodzaje produktów**

W rozdziale I pkt III specyfikacji produktu zmieniono tekst w celu wskazania, że kontrolowane nazwy pochodzenia, o których mowa w tej specyfikacji, nie są już wyłącznie nazwami zastrzeżonymi dla białych win niemusujących.

Wymieniono konkretne kontrolowane nazwy pochodzenia „Alsace grand cru”, zastrzeżone dla białych i czerwonych win niemusujących („Alsace grand cru Hengst”, „Alsace grand cru Kirchberg de Barr”).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

### 3. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu dodano akapit, aby wprowadzić odniesienie do dat zatwierdzenia obszaru geograficznego przez właściwy komitet krajowy INAO oraz wskazać ramy wyznaczenia obszaru uwzględnionego w specyfikacji produktu, tj. oficjalny kod geograficzny z 2021 r. Odniesienie to zapewnia pewność prawną wytyczenia obszaru.

Wprowadzenie odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z 2021 r. spowodowało aktualizację wykazu nazw gmin. Usunięto gminy Kientzheim i Sigolsheim, gdyż ich terytoria należą obecnie do gminy Kaysersberg Vignoble.

Są to zmiany redakcyjne, bez wpływu na granice obszaru geograficznego.

W ppkt 1 dodano też zdania w brzmieniu:

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

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

Przedmiotowe zmiany powodują zmianę w pkt 6 jednolitego dokumentu.

### 4. Wyznaczone działki rolne

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu:

- w celu skorygowania przeoczenia w akapicie pierwszym dodano informację „6 i 7 września 2006 r.”, odpowiadającą dacie zatwierdzenia przez właściwy komitet krajowy wyznaczonych działek rolnych;
- w celu uwzględnienia zmian nazw gmin wprowadzonych w pkt IV ppkt 1 zmieniono brzmienie akapitu drugiego;
- w tabeli zaktualizowano kolumnę „Gminy”, podając nazwy gmin wymienione w pkt IV ppkt 1.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

### 5. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 specyfikacji produktu zmieniono akapit, aby wskazać ramy wyznaczenia obszaru uwzględnionego w specyfikacji produktu, tj. wymieniony w specyfikacji oficjalny kod geograficzny z 2021 r. Odniesienie to zapewnia pewność prawną wytyczenia obszaru.

Wprowadzenie odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z 2021 r. spowodowało aktualizację wykazu nazw gmin. Skreślono w związku z tym nazwę gminy Kaysersberg i dodano nazwę gminy Kaysersberg Vignoble wraz z informacją, że gmina ta jest uwzględniona częściowo, tj. wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Kaysersberg.

Są to zmiany redakcyjne, bez wpływu na granice obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Przedmiotowe zmiany powodują zmianę w pkt 9 jednolitego dokumentu.

### 6. Odmiany winorośli

W rozdziale I pkt V ppkt 1 specyfikacji produktu dodano zbitki wyrazowe „– dla win białych:” i „– dla win czerwonych: odmiana winorośli pinot noir N”, ponieważ na szczelbu krajowym rozpatrzono wniosek o uznanie czerwonych win niemusujących w odniesieniu do niektórych nazw pochodzenia „Alsace grand cru”. Jediną odmianą winorośli zatwierdzoną do produkcji tych win czerwonych jest odmiana pinot noir N. Jest to też jedyna odmiana winorośli dopuszczona do produkcji wina czerwonego objętego nazwą pochodzenia „Alsace”.

W pkt V ppkt 1 lit. a), b) i e) oraz pkt V ppkt 2 lit. b) w odniesieniu do nazw odmian winorośli muscats à petits grains dodano wyrazy „białe” i „różowe” w celu skorygowania przeoczenia w poprzedniej wersji specyfikacji.

Przedmiotowe zmiany nie powodują zmian jednolitego dokumentu.

#### 7. **Gęstość nasadzeń**

W rozdziale I pkt V ppkt 1 specyfikacji produktu dodano zbitki wyrazowe: „Do produkcji wina białego” i „Do produkcji wina czerwonego” w celu rozróżnienia minimalnej gęstości nasadzeń w zależności od koloru win. Wskazano gęstość nasadzeń w odniesieniu do oznaczeń, w ramach których można produkować wina czerwone.

Przedmiotowe dodania nie powodują zmian jednolitego dokumentu.

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 specyfikacji produktu sprecyzowano datę wejścia w życie zasady dotyczącej możliwości dostosowania gęstości nasadzeń przez karczowanie: „25 października 2011 r.”, zastępując sformułowanie „w dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu”.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 5 jednolitego dokumentu.

#### 8. **Zasady cięcia**

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. b) specyfikacji w odniesieniu do win białych skreślono zasadę dotyczącą liczby oczek na metr kwadratowy powierzchni gruntu, która różniła się w zależności od odmian winorośli, wprowadzając jedną zasadę 18. oczek na krzew.

Zmiana ta pozwala zharmonizować brzmienie specyfikacji produktu alzackich nazw pochodzenia oraz uprościć metody kontroli.

Zmiana ta powoduje zmianę w pkt 5 jednolitego dokumentu.

Na początku zdania dodano „Dla win białych”, ponieważ na szczeblu krajowym rozpatrzono wniosek o uznanie czerwonych win niemusujących w odniesieniu do niektórych nazw pochodzenia „Alsace grand cru”.

Dodano zasadę cięcia w odniesieniu do win czerwonych; maksymalna liczba oczek na krzew wynosi 14. Jest ona niższa od dozwolonej w przypadku produkcji win białych. Zasada ta umożliwia zachowanie spójności z ustaloną wydajnością i produkcją winogron wysokiej jakości.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 9. **Zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia**

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 specyfikacji usunięto maksymalną wysokość drutu nośnego rusztowania i zmieniono metodę pomiaru wysokości ulistnienia poddanego palikowaniu.

Zmiany te umożliwiają sprawdzenie zgodności z wymogiem wysokości ulistnienia w trakcie wegetacji, podczas gdy wcześniej istniało wyłącznie zobowiązanie starannego działania.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 10. **Średnia dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki**

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. d) specyfikacji produktu średnią dopuszczalną maksymalną ilość winogron z danej działki w przypadku win białych obniżono z 10 000 do 8 500 kilogramów z hektara, spójnie z obniżeniem wydajności dla tych win.

Wartość dla win czerwonych ustalono na niższą od wartości ustalonej dla win białych, spójnie z wydajnością tych win.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

### 11. Dojrzewanie winogron i minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

W rozdziale I pkt VII ppkt 2 lit. a) specyfikacji produktu zmieniono tabelę, aby uwzględnić rozpatrzone na poziomie krajowym wnioski o uznanie czerwonych win niemusujących w odniesieniu do niektórych nazw pochodzenia „Alsace grand cru”.

Dla tych nazw „Alsace grand cru” win czerwonych ustalono minimalną zawartość cukru winogron w momencie zbioru oraz ich minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu.

Uściślenia te nie mają wpływu na jednolity dokument.

W przypadku win białych minimalną zawartość cukru w winogronach zwiększono o 2 lub 3 gramy na litr moszczu, aby zachować taką samą różnicę 1 % obj. między wartościami każdego poziomu minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu co w poprzedniej wersji specyfikacji. Organ odpowiedzialny za obronę i zarządzanie przy obliczaniu zmiany gramów cukru na alkohol zdecydował o stosowaniu wartości 17 gramów cukru na 1 % obj. w przypadku win białych, podczas gdy w pierwotnej wersji specyfikacji produktu zastosował wartość 16,83. Przy sporządzeniu pierwszej wersji specyfikacji właściwy komitet krajowy INAO zalecał wartość 17.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

### 12. Wydajność

W rozdziale I pkt VIII ppkt 1 i 2 specyfikacji produktu zmniejszono wydajność i wydajność docelową, co umożliwia lepszą kontrolę jakości win białych i win czerwonych z określeniem „vendanges tardives”, zgodnie z hierarchiczną strukturą nazw pochodzenia z regionu Alzacji.

Zmieniono art. 5 jednolitego dokumentu, aby uwzględnić wydajność maksymalną (docelową).

Nazwę stosowaną „Pinot noir” dodano do specyfikacji produktu, ponieważ na szczepie krajowym rozpatrzone wnioski o uznanie czerwonych win niemusujących w ramach niektórych nazw pochodzenia „Alsace grand cru”.

Wydajność i wydajność docelową dla win czerwonych ustalono zgodnie z hierarchiczną strukturą nazw pochodzenia z regionu Alzacji, a zatem na niższych poziomach dla tych nazw pochodzenia „Alsace grand cru”.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

### 13. Fermentacja jabłkowo-mlekowa, zawartość cukrów fermentujących w winach czerwonych

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. c) specyfikacji produktu sprecyzowano, że fermentacja jabłkowo-mlekowa dla win czerwonych jest zakończona.

Aby zagwarantować kontrolę tej reguły, ustalono że zawartość kwasu jabłkowego na etapie pakowania nie przekracza 0,4 grama na litr.

W pkt IX ppkt 1 lit. d) dla win czerwonych ustalono, że zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) nie przekracza 2 gramów na litr po fermentacji.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

### 14. Zakaz zwiększania minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winach czerwonych

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. e) specyfikacji produktu sprecyzowano, że wina czerwone nie podlegają wzbogacaniu. To ograniczenie produkcji jest zgodne z wyznaczeniem działek przeznaczonych do produkcji winogron, minimalną gęstością nasadzeń, zasadami cięcia i niską wydajnością.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

### 15. Wydajność piwnicy do produkcji wina

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. g) specyfikacji produktu obniżono współczynnik służący do obliczania wydajności piwnicy do produkcji wina.

Nie potrzeba, aby stosunek wielkości poprzednich zbiorów do wydajności piwnicy do produkcji wina był tak duży, jak zapisano wcześniej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 16. **Termin dojrzewania win czerwonych i ich wprowadzania do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów**

W rozdziale I pkt IX ppkt 2 specyfikacji produktu minimalny okres dojrzewania win czerwonych ustalono na 1 października roku następującego po roku zbiorów. Wina produkowane z winogron odmiany winorośli pinot noir N pochodzących z tego obszaru potrzebują minimum czasu, aby ich cechy charakterystyczne nabrały wyrazu.

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

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

#### 17. **Kontrola partii zabutelkowanych**

W rozdziale I pkt IX ppkt 3 lit. b) specyfikacji produktu skreślono przepis dotyczący przechowywania reprezentatywnych butelek do kontroli partii zabutelkowanych.

Zasada ta stanowi środek kontroli i jest teraz uwzględniana w planie kontroli.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 18. **Przechowywanie win zabutelkowanych**

W rozdziale I pkt IX ppkt 4 specyfikacji produktu określono cechy miejsca przechowywania win zabutelkowanych.

Umożliwia to podmiotom lepsze zrozumienie tej zasady i ułatwia kontrolę jej stosowania.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 19. **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 niemających w ramach nazw pochodzenia „Alsace grand cru Hengst” i „Alsace grand cru Kirchberg de Barr”:

— w odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia „Alsace grand cru Hengst” dodano następujące informacje: uznanie w 2022 r. w odniesieniu do win czerwonych, dopuszczenie jedynie odmiany winorośli pinot noir N, minimalna gęstość nasadzeń do produkcji win czerwonych 5 500 roślin na hektar, zakaz wzbogacania, obowiązkowy okres dojrzewania co najmniej 10 m-cy;

— w odniesieniu do chronionej nazwy pochodzenia „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” dodano następujące informacje: uznanie w 2022 r. w odniesieniu do win czerwonych, dopuszczenie jedynie odmiany winorośli pinot noir N, minimalna gęstość nasadzeń do produkcji win czerwonych 5 000 roślin na hektar, zakaz wzbogacania, obowiązkowy okres dojrzewania co najmniej 10 m-cy.

W pkt X ust. 1 lit. b) usunięto informację, że te dwie nazwy pochodzenia uznano w odniesieniu do odmian białych, a tam, gdzie wymaga tego zrozumiałość tekstu, dodano słowa „dla win białych”.

Przedmiotowe zmiany nie powodują zmian jednolitego dokumentu.

W odniesieniu do nazw odmian winorośli muscats à petits grains dodano wyrazy „białe” i „różowe”, w celu skorygowania przeoczenia w poprzedniej wersji specyfikacji produktu. Dodania te nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 20. **Opis wina lub win**

W rozdziale I pkt X ppkt 2 specyfikacji produktu dodano opis wyglądu win białych w celu dokładniejszego ich opisanie.

W odniesieniu do dwóch pierwszych rodzajów opisanych win: „Oba rodzaje wina charakteryzują się dużą intensywnością barwy, włącznie do barwy złotożółtej”.

W odniesieniu do następujących dwóch rodzajów opisanych win: „Oba rodzaje wina charakteryzują się dużą intensywnością barwy, włącznie do barwy bursztynowej”.

Zmiana w pkt 4 jednolitego dokumentu.

W odniesieniu do nazw pochodzenia „Alsace grand cru Hengst” i „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” dodano opis głównych właściwości organoleptycznych win czerwonych.

Opis ten nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 21. **Związek z obszarem geograficznym**

W rozdziale I pkt X ppkt 3 specyfikacji produktu, w odniesieniu do nazwy pochodzenia „Alsace grand cru Hengst”, informacje na temat związku między pochodzeniem geograficznym a cechami charakterystycznymi win, które mogą mieć również zastosowanie do win czerwonych objętych tą nazwą, uzupełniono o informacje specyficzne dla win czerwonych.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

#### 22. **Środki przejściowe**

W rozdziale I pkt XI ppkt 2 specyfikacji produktu, przez analogię ze zmianą w rozdziale I pkt VI, usunięto maksymalną wysokość drutu rusztowania i zmniejszono maksymalną liczbę oczek na krzew.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 23. **Obowiązkowe wskazanie zawartości cukru na etykietach i innych nośnikach informacji w odniesieniu do win białych**

W rozdziale I pkt XII ppkt 2 lit. d) specyfikacji produktu dodano nowy tekst, zastępując poprzedni, aby nadać charakter obowiązku nieobowiązkowemu dotychczas wskazywaniu zawartości cukru, zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu (UE) 2019/33.

Dzięki tym wzmiankom rodzaj wina jest bardziej zrozumiały dla konsumenta.

Ta nowa zasada nie ma zastosowania do win opatrzonych tradycyjnymi określeniami „vendanges tardives” i „sélection de grains nobles”.

Uzupełniono pkt 9 jednolitego dokumentu.

W pkt XII ppkt 2 pierwotna lit. d) otrzymała oznaczenie lit. e).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 24. **Uprzednia deklaracja dotycząca przeznaczenia działek**

W rozdziale II pkt I ppkt 1 specyfikacji produktu dodano uściślenie przepisów dotyczących uprzedniej deklaracji dotyczącej przeznaczenia działek, składanej przez podmiot gospodarczy organowi odpowiedzialnemu za ochronę nazw pochodzenia „Alsace grand cru” i zarządzanie nimi w przypadku zaniechania produkcji produktu objętego tą nazwą.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. **Nazwa lub nazwy**

Alsace grand cru Froehn

#### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

1.

##### 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: ich barwa jest często złotożółta z zielonymi refleksami, uwodzicielski owocowy smak, powodują ślinkę na języku, ich kwasowość jest złożona i długo się utrzymuje;
- wina aromatyczne, owocowe, tłuste, bogate: często o wysokim poziomie dojrzałości, złotożółtych barwach, często bogate w cukier, lecz zachowujące lekkość i strawne.

| Ogólne cechy analityczne  |                             |
|---|-----------------------------|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)                 |                             |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)                |                             |
| Minimalna kwasowość ogólna  | w miliekwiwalentach na litr |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                             |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                             |

#### 2. Nazwa uzupełniona określeniem „vendanges tardives” (późne zbiory)

##### 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 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 miliekwiwalentach na litr |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)                |                             |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) |                             |

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

**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 miliekwiwalentach na litr |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach 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 wynosi 4 500 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

Winorośl prowadzona jest techniką jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota, z maksymalnie 18. 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” nie poddaje się wzbogacaniu.

#### 5. Produkcja

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Zabrania się stosowania zrębków drewna.

#### 6. Dojrzewanie win

Szczególne praktyki enologiczne

Wina dojrzewają co najmniej do 1 czerwca 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” (wybór gron szlachetnych)

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 2021 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 Kintzheim 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

Riesling B

## 8. Opis związku lub związków

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

Dominacja wapienia i głębokość gleby umożliwiają powstanie win aromatycznych, owocowych, bogatych i złożonych, o jednakowym stopniu kwasowości i wyczuwalnej następnie o dużej mineralności, która wzrasta wraz z dojrzewaniem, niezależnie od poziomu cukru.

Margle z Lias na ferrugijnym szarym wapieniu, które są charakterystyczne dla grand cru Froehn, nadają młodym winom rozłożystość i hojność, a z biegiem czasu mineralność.

Atak jest skoncentrowany i wyśrodkowany, a następnie otwiera się całą amplitudą i obejmuje kwasowość materiału.

Silny charakter margli nadaje winom silną i dobrą strukturę, której towarzyszy lekka goryczka, która przedłuża utrzymywanie się smaku w ustach. Są to bardzo dojrzałe wina, które potrzebują czasu, aby dojść do doskonałości. W ustach są wyjątkowo subtelne i często charakteryzują się pięknym zasoleniem.

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”.

To miejsce uprawy, dziś powszechnie cenione, chwalono już w publikacji Médarda Bartha „Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine” z 1958 r.

## 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 2021 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: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Efig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrecht-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.

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 etykietce.

Nazwy zwyczajowe to:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

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 nazw zwyczajowych.

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 bardzo widoczną czcionką zawartości cukru w reklamach, ulotkach, etykietach, fakturach i pojemnikach, zgodnie z definicją w przepisach europejskich.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa)

---