

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2022/C 374/08)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

“Alsace grand cru Brand”

PDO-FR-A0340-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 20.7.2022

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJET GĦALIHA

1. Referenza addizzjonali

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima II, il-punt 1 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ġew miżjuda l-ismijiet użati li ġejjin: “Sylvaner” u “Pinot noir”, kif ukoll il-varjetajiet tad-dwieli korrispondenti, rispettivament: “sylvaner B” u “pinot noir N”.

L-isem użat “Sylvaner” ġie miżjud biex jiġi kkoreġut nuqqas fl-ewwel verżjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Din l-ewwel verżjoni tispesifika, fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 1(b), li l-varjetajiet tad-dwieli awtorizzati “jistgħu jiġu vinifikati u kkummerċjalizzati bl-isem rispettiv tagħhom”, iżda l-isem korrispondenti użat ma kienx ġie inkluz fil-lista ta' ismijiet użati possibbli. Deċiżjoni nazzjonali, li ttiehdet qabel l-approvazzjoni tal-ewwel verżjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, kienet ziedet il-varjetà tad-dwieli sylvaner B ma' dawk awtorizzati għall-produzzjoni ta' nbejjed bid-denominazzjoni tal-orġini “Alsace grand cru Zotzenberg”, b'kunsiderazzjoni tad-drawwiet lokali u r-reputazzjoni ta' dawn l-inbejjed.

L-isem użat “Pinot noir” ġie miżjud fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott minhabba li saret applikazzjoni għar-rikonossiment tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' orġini “Alsace grand cru”. Din l-applikazzjoni għar-rikonossiment ta' nbid aħmar hija bbażata fuq l-antjerjorità, il-fama u l-karatteristiċi tal-inbejjed magħmulin bl-gheneb tal-varjetà pinot noir N prodotti fl-irqajja' tal-art demarkati għal dawn id-denominazzjonijiet “Alsace grand cru”. Il-varjetà pinot noir N hija l-unika varjetà tad-dwieli awtorizzata għal dawn l-inbejjed ħomor.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima II, il-punt 1 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, għall-varjetajiet ta' gheneb muscat à petits grains li jikkorrispondu għall-isem użat “Muscat”, ġew miżjuda l-kelmiet “blancs” u “roses” mal-isem ta' dawn il-varjetajiet tad-dwieli sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Dawn l-emendi ma jinvolvu l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

2. Tipi ta' prodotti

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima III tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, it-test ġie emendat biex jiġi indikat li d-denominazzjonijiet ta' orġini koperti minn din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ma għadhomx esklużivament denominazzjonijiet riżervati għall-inbejjed bojod bla gass.

Id-denominazzjonijiet ta' orġini kkontrollata “Alsace grand cru” riżervati għall-inbejjed bojod u ħomor bla gass jissimmew b'isimhom (“Alsace grand cru Hengst”, “Alsace grand cru Kirchberg de Barr”).

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

⁽¹⁾ ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. Żona ġeografika

Ġie miżjud paragrafu fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 1 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott biex issir referenza għadati li fihom iż-żona ġeografika giet invalidata mill-kumitat nazzjonali kompetenti tal-INAO u biex jiġi indikat ir-repożitorju tad-definizzjoni tal-perimetru taż-żona, il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021, kif stabbilit fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Din l-indikazzjoni tagħmilha possibbli li d-demarkazzjoni taż-żona tiġi żgurata legalment.

L-introduzzjoni tar-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021 tinvolvi l-aġġornament tal-lista tal-ismijiet tal-municipalitajiet. Għalhekk, il-municipalitajiet ta' Kientzheim u Sigolsheim tnehhew, u t-territorju tagħhom issa huwa anness mal-municipalità ta' Kaysersberg Vignoble.

Dawn l-emendi editorjali ma jibdlux il-perimetru taż-żona ġeografika.

Fil-punt 1 ġew miżjuda wkoll is-sentenzi li ġejjin:

“Il-mapep taż-żona ġeografika huma disponibbli fis-sit web tal-INAO.

Il-kunsill lokali tal-municipalità li tinsab parzjalment fit-territorju għandu mappa li tidentifika l-limiti taż-żona ġeografika.”

Dawn l-emendi jinvolvu emenda għall-punt 6 tad-Dokument Uniku.

4. Żona tal-irqajja' tal-art demarkata

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott:

- fl-ewwel paragrafu, giet miżjuda l-informazzjoni “6 u 7 ta' Settembru 2006”, li tikkorrispondi għad-data ta' approvazzjoni taż-żona tal-irqajja' tal-art mill-kumitat nazzjonali kompetenti, sabiex jiġi kkoreġut nuqqas.
- fit-tieni paragrafu, il-kitba giet emendata biex tirrifletti l-bidliet fl-ismijiet tal-municipalitajiet li saru fit-Taqsima IV, il-punt 1.
- il-kolonna “Municipalitajiet” tat-tabella giet aġġornata biex tikkorrispondi mal-ismijiet tal-municipalitajiet elenkati fit-Taqsima IV, il-punt 1.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

5. Żona fil-viċinanza immedjata

Ġie emendat paragrafu fil-Kapitolu I, it-Taqsima IV, il-punt 3 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott biex jiġi indikat ir-repożitorju tad-definizzjoni tal-perimetru taż-żona, il-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021, kif stabbilit fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Din l-indikazzjoni tagħmilha possibbli li d-demarkazzjoni taż-żona tiġi żgurata legalment.

L-introduzzjoni tar-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2021 tinvolvi l-aġġornament tal-lista tal-ismijiet tal-municipalitajiet. Għalhekk tħassar l-isem tal-municipalità ta' Kaysersberg u ġie miżjud dak tal-municipalità ta' Kaysersberg Vignoble, flimkien mal-informazzjoni li din il-municipalità hija inkluża biss għall-parti tat-territorju tal-municipalità delegata ta' Kaysersberg.

Dawn l-emendi editorjali ma jemendawx il-perimetru taż-żona fil-viċinanza immedjata.

Dawn l-emendi jinvolvu emenda għall-punt 9 tad-Dokument Uniku.

6. Varjetajiet tal-ġheneb

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima V, il-punt 1(a) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, ġie miżjud il-kliem “– għall-inbejjed bojod: ” u “– għall-inbejjed homor: il-varjeta' tad-dwieli pinot noir N”, minhabba li saret applikazzjoni għar-rikonossiment tal-inbejjed homor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' oriġini “Alsace grand cru”. Il-varjeta' pinot noir N hija l-unika varjeta' tad-dwieli awtorizzata għal dawn l-inbejjed homor. Hija wkoll l-unika varjeta' tad-dwieli awtorizzata għall-produzzjoni ta' nbid aħmar fid-denominazzjoni ta' oriġini “Alsace”.

Fit-Taqsima V, il-punt 1(a), (b) u (e), u l-punt 2(b), il-kelmiet “blancs” u “roses” ġew miżjuda mal-isem tal-varjetajiet ta' muscats à petits grains sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni precedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Id-Dokument Uniku mhuwiex emendat b'dawn l-emendi.

7. **Densità tat-thawwil**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(a) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, gie miżjud il-kliem: “Ghall-produzzjoni ta' nbid abjad” u “Ghall-produzzjoni ta' nbid ahmar” biex issir distinzjoni bejn id-densitajiet minimi tat-thawwil skont il-kulur tal-inbejjed. Dawn id-densitajiet huma indikati għad-denominazzjonijiet li jistgħu jipproduċu nbejjed homor.

Id-Dokument Uniku mhuwiex emendat b'dawn iż-żidiet.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(a) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, giet speċifikata d-data effettiva tal-applikazzjoni tar-regola dwar il-possibbiltà li d-densità tiġi adattata permezz tal-qluġ tas-siġar: “il-25 ta' Ottubru 2011”, li tissostitwixxi l-formulazzjoni “fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott”.

Din l-emenda tinvolvi emenda għall-punt 5 tad-Dokument Uniku.

8. **Regola taz-żbir**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(b) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, għall-inbejjed bojod, ir-regola dwar in-numru ta' għejun għal kull metru kwadru tal-erja tal-art, li kienet tvarja skont il-varjetà tad-dwieli, tneħhiet u minflokha ddaħhlet regola waħda ta' 18-il għajn għal kull pjanta.

Dan l-iżvilupp jippermetti l-armonizzazzjoni tal-kitba bejn l-Ispesifikazzjonijiet tad-denominazzjonijiet ta' origini ta' Alsace, u li jiġu ssimplifikati l-metodi ta' kontroll.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku gie emendat.

Fil-bidu tas-sentenza gie miżjud il-kliem “Għall-inbejjed bojod,” minhabba l-applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed homor bla gass li saret fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' origini “Alsace grand cru”.

Giet miżjuda r-regola dwar iż-żbir għall-inbejjed homor, bin-numru massimu ta' għejun għal kull pjanta stabbilit għal 14. Dan huwa aktar baxx min-numru awtorizzat għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod. Din ir-regola tippermetti l-konsistenza mar-rendiment u l-produzzjoni ta' għeneb ta' kwalità.

Dawn l-aħħar emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

9. **Regoli dwar il-kannizzar u l-gholi tal-faxxina**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(c) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, tneħħa l-gholi massimu tal-wajer ta' appogg tal-arkata u nbidel il-metodu tal-kejl tal-gholi tal-faxxina fuq il-kannizzati.

Dawn il-bidliet jagħmluha possibbli li l-gholi tal-faxxina jiġi osservat waqt it-tkabbir, li qabel kien isir biss b'obbligu tal-mezzi.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

10. **Tagħbija massima medja fuq ir-roqgħa tal-art**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI, il-punt 1(d) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, il-valur tat-tagħbija massima medja fuq ir-roqgħa tal-art tnaqqas minn 10 000 għal 8 500 kilogramma għal kull ettaru, għall-inbejjed bojod, f'konformità mat-tnaqqis fir-rendiment għal dawn l-inbejjed.

Gie stabbilit valur għall-inbejjed homor, li huwa inqas minn dak stabbilit għall-inbejjed bojod, f'konformità mar-rendiment ta' dawn l-inbejjed.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

11. **Maturazzjoni tal-għeneb u qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VII, il-punt 2(a) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, it-tabella giet emendata biex titqies l-applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-inbejjed homor bla gass li saret fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' origini “Alsace grand cru”.

Għal dawn id-denominazzjonijiet tal-inbejjed homor “Alsace grand cru”, ġew stabbiliti l-kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb fil-mument tal-ħsad u l-qawwa alkoħolika naturali minima tiegħu skont il-volum.

Dawn l-indikazzjonijiet ma jemendawx id-Dokument Uniku.

Għall-inbejjed bojod, il-valuri minimi tal-kontenut taz-zokkor tal-gheneb żdiedu b'2 jew 3 grammi għal kull litru ta' most sabiex tiġi rrispettata l-istess differenza ta' 1 % vol. bil-valuri għal kull qawwa alkoholika naturali minima skont il-volum, bħal fil-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Il-korp ta' protezzjoni u ġestjoni għażel li għall-kalkolu tat-trasformazzjoni tal-grammi taz-zokkor fl-alkohol, juża l-valur ta' 17-il gramma zokkor għal kull 1 % vol. għall-inbejjed bojod, filwaqt li fil-verżjoni inizjali tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott kien uża l-valur ta' 16,83. Dan il-valur ta' 17 kien irrakkomandat mill-kumitat nazzjonali kompetenti tal-INAO meta giet stabbilita l-ewwel verżjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-Dokument Uniku.

12. Rendimenti

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VIII, il-punti 1 u 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, tnaqqsu kemm ir-rendimenti kif ukoll ir-rendimenti ta' limitu, u b'hekk sar possibbli kontroll tal-kwalità aħjar għall-inbejjed bojod u għall-inbejjed bojod bl-indikazzjoni "Vendanges tardives", f'konformità mal-istruttura ġerarkika tad-denominazzjonijiet tar-reġjun ta' Alsace.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat fir-rigward tar-rendimenti massimi (ir-rendimenti ta' limitu).

Ġie miżjud il-kliem "Inbejjed bojod" għall-inbejjed minghajr indikazzjoni, minhabba li saret applikazzjoni għar-rikonossiment tal-inbejjed ħomor bla gass fil-livell nazzjonali għal ċerti denominazzjonijiet ta' origini "Alsace grand cru".

Ir-rendiment u r-rendiment ta' limitu għall-inbejjed ħomor ġew stabbiliti skont l-istruttura ġerarkika tad-denominazzjonijiet fir-reġjun ta' Alsace, u għalhekk f'valuri aktar baxxi għal dawn id-denominazzjonijiet tal-grand cru.

Dawn l-emendi tal-aħħar ma jemendawx id-Dokument Uniku.

13. Fermentazzjoni malolattika, kontenut ta' zokkor fermentabbli għall-inbejjed ħomor

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 1(c) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, ġie speċifikat li l-fermentazzjoni malolattika titlesta għall-inbejjed ħomor.

Sabiex tiġi kkontrollata din ir-regola, ġie stabbilit kontenut ta' acidu maliku ta' 0,4 grammi għal kull litru jew inqas fl-istadju tal-imballaġġ.

Fit-Taqsima IX, il-punt 1(d), għall-inbejjed ħomor, ġie stabbilit kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' 2 grammi jew inqas għal kull litru wara l-fermentazzjoni.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

14. Projbizzjoni taż-żieda tal-qawwa alkoholika naturali minima skont il-volum għall-inbejjed ħomor

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 1(e) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, ġie speċifikat li l-inbejjed ħomor ma jiġux imsahha. Din ir-restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbejjed hija konsistenti mad-demarkazzjoni tal-irqajja' tal-art għall-produzzjoni tal-gheneb, id-densità minima tat-thawwil, ir-regoli dwar iż-żbir u l-valuri baxxi tar-rendiment.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

15. Kapacità tal-kamra tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 1(g) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, il-koeffiċjent għall-kalkolu tal-kapacità tal-kamra tal-fermentazzjoni għall-vinifikazzjoni tnaqqas.

Il-proporzjon bejn il-volum tal-hsad preċedenti u l-kapacità tal-kamra tal-fermentazzjoni ma għandux għalfejn ikun għoli daqshekk.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

16. Data tat-tqaddim u tat-tqeghid fis-suq għall-konsumatur għall-inbejjed ħomor

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, ġie stabbilit perjodu minimu ta' tqaddim għall-inbejjed ħomor sal-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara dik tal-hsad. L-inbejjed prodotti bl-gheneb tal-varjetà pinot noir N minn dawn id-terroirs jeħtieġu perjodu ta' żmien minimu biex jesprimu tajjeb il-karatteristiċi tagħhom.

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 5(a), ġie indikat li wara li jintemm il-perjodu ta' tqaddim, l-inbejjed homor jistgħu jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur biss mill-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara dik tal-hsad.

Dawn l-emendi ma jinvolvu l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

17. **Spezzjoni tal-lottijiet imballati**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 3(b) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, tneħħiet ir-regola dwar iż-żamma ta' fliexken kampjuni biex jintwerew fi spezzjoni tal-lottijiet imballati.

Din ir-regola hija miżura ta' kontroll li hija rreġistrata fil-pjan ta' kontroll.

Id-Dokument Uniku mhuwiex affettwat minn din l-emenda.

18. **Hażna tal-inbejjed imballati**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima IX, il-punt 4 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, ġew speċifikati l-karatteristiċi tal-post tal-ħażna tal-inbejjed imballati.

Dan jagħmilha aktar faċli għall-operaturi biex jifhmu din ir-regola, u jiffaċilita l-ispezzjoni.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

19. **Fatturi umani li jikkontribwixxu għar-rabta maż-żona ġeografika**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 1(b) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, it-test ġie emendat biex jitqies ir-rikonoxximent tal-inbejjed homor bla gass għad-denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru Hengst" u "Alsace grand cru Kirchberg de Barr":

— giet miżjuda l-informazzjoni li ġejja għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru Hengst": rikonoxximent fl-2022 għall-inbejjed homor, hija awtorizzata biss il-varjetà tad-dwieli pinot noir N, id-densità minima tat-thawwil hija ta' 5 500 pjanta għal kull ettaru għall-produzzjoni tal-inbid aħmar, dawn l-inbejjed ma jiġux imsaħħa, u jridu josservaw perjodu minimu ta' tqaddim ta' 10 xhur.

— giet miżjuda l-informazzjoni li ġejja għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace grand cru Kirchberg de Barr": rikonoxximent fl-2022 għall-inbejjed homor, hija awtorizzata biss il-varjetà tad-dwieli pinot noir N, id-densità minima tat-thawwil hija ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru għall-produzzjoni tal-inbid aħmar, dawn l-inbejjed ma jiġux imsaħħa, u jridu josservaw perjodu minimu ta' tqaddim ta' 10 xhur.

Fit-Taqsima X, il-punt 1(b), tneħħiet l-informazzjoni li r-rikonoxximent ta' dawn iż-żewġ denominazzjonijiet ta' oriġini kien ibbażat fuq varjetajiet ta' għeneb abjad, u l-kliem "għall-inbejjed bojod" ġie miżjud fejn meħtieġ biex it-test jinftiehem aħjar.

Id-Dokument Uniku mhuwiex emendat b'dawn l-emendi.

Il-kelmiet "blancs" u "roses" ġew miżjuda mal-ismijiet tal-varjetajiet ta' muscats à petits grains sabiex jiġi kkoreġut nuqqas fil-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Dawn iż-żidiet ma jemendawx id-Dokument Uniku.

20. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, giet miżjuda deskrizzjoni tal-aspett viżiv tal-inbejjed bojod sabiex jiġu karatterizzati aħjar.

Rigward l-ewwel żewġ tipi ta' nbejjed deskritti: "Dawn iż-żewġ tipi ta' nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar dehbi."

Rigward l-aħhar żewġ tipi ta' nbejjed deskritti: "Dawn iż-żewġ tipi ta' nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar ambra."

Il-punt 4 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

Id-deskrizzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi prinċipali tal-inbejjed homor giet miżjuda għad-denominazzjonijiet ta' oriġini "Alsace grand cru Hengst" u "Alsace grand cru Kirchberg de Barr".

Dawn id-deskrizzjonijiet ma jemendawx id-Dokument Uniku.

21. Rabta maż-zona ġeografika

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 3 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, għad-denominazzjoni ta' oriġini "Alsace grand cru Hengst", l-informazzjoni dwar ir-rabta bejn l-oriġini ġeografika u l-karatteristiċi tal-inbejjes, li tista' tapplika wkoll għall-inbejjes homor ta' din id-denominazzjoni, hija ssupplimentata b'informazzjoni speċifika għall-inbejjes homor.

Id-Dokument Uniku ma ġiex emendat.

22. Miżuri tranżizzjonali

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima XI, il-punt 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, għall-konformità mal-emendi tal-Kapitolu I, it-Taqsima VI, l-għoli massimu tal-wajer ta' appoġġ tal-arkata thassar u n-numru massimu ta' ghejun għal kull pjanta tnaqqas.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

23. Indikazzjoni obbligatorja tal-kontenut taz-zokkor fuq it-tikkettar u mezzi oħra ta' informazzjoni għall-inbejjes bojod

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima XII, il-punt 2(d) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, iddahhal test gdid, bhala sostituzzjoni, sabiex l-indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor kif definit fir-Regolament (UE) 2019/33, li attwalment hija fakultattiva, issir obbligatorja.

Din l-indikazzjoni tgħin lill-konsumatur jifhem aħjar it-tip ta' nbid.

Din ir-regola l-ġdida ma tapplikax għall-inbejjes bl-indikazzjonijiet tradizzjonali "vendanges tardives" u "sélection de grains nobles".

Il-punt 9 tad-Dokument Uniku ġie ssupplimentat.

Fit-Taqsima XII, l-ittra d tal-punt 2 saret l-ittra e.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

24. Dikjarazzjoni minn qabel tal-użu tal-irqajja' tal-art

Fil-Kapitolu II, it-Taqsima I, il-punt 1 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, ġiet miżjuda kjarifika mar-regoli relatati mad-dikjarazzjoni minn qabel tal-użu tal-irqajja' tal-art ippreżentata mill-operatur lill-korp ta' protezzjoni u ġestjoni tad-denominazzjoni ta' oriġini "Alsace grand cru", f'każ li jieqaf jipproduċi din id-denominazzjoni.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem/ismijiet

Alsace grand cru Brand

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjes

1.

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

L-inbejjes huma nbejjes bojod bla gass.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjes hija ta' 12,5 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 11 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra. Wara t-tishih, l-inbejjes ma jkollhomx qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' aktar minn 15 % għall-inbejjes magħmulin mill-varjetajiet tad-dwieli gewurztraminer B u pinot gris G u 14 % għall-inbejjes magħmulin mill-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma daww stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bojod ghat-tqaddim per eċċellenza huma kkaratterizzati minn freskezza evidenti bbażata fuq aċidità tartarika dominanti relatata mal-maturità tajba tal-gheneb. L-isem tad-denominazzjoni jista' jiġi ssupplimentat b'ismijiet użati, sakemm l-inbejjed ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat. Għandhom palat shih, huma kumplessi u għandhom riha qawwija hafna b'varjetà ta' sfumaturi aromatiċi. B'toġhma li ddum tintieghem, isiru aktar kumplessi biż-żmien.

It-tipi differenti huma: – l-inbejjed xotti, minerali; – l-inbejjed aromatiċi, tal-frott, magħquda, rikki. Dawn iż-żewġ tipi ta' nbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar dehbi.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. Denominazzjoni ssupplimentata b'“Vendanges Tardives”

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 16 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 14,5 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma daww stipulati fil-legiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bl-indikazzjoni “vendanges tardives” (hsad tardiv) spiss ikollhom aromi eżotiċi hafna ta' frott ippreżervat u b'finitura friska. Għandhom konċentrazzjoni notevoli u persistenza aromatika kbira. Dawn l-inbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar ambra.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. Denominazzjoni ssupplimentata b'“Sélection de grains nobles”

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-inbejjed hija ta' 18,2 % għall-gewurztraminer Rs u għall-pinot gris G u ta' 16,4 % għall-varjetajiet tad-dwieli l-oħra.

Il-karatteristiċi analitiċi l-oħra huma daww stipulati fil-legiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bl-indikazzjoni “sélection de grains nobles” (għażla ta’ żrieragħ nobbli) huma nbejjed aktar ikkoncentrati, qawwija, li spiss ikollhom aromi ta’ pejst tal-frott. Għandhom konċentrazzjoni notevoli u persistenza aromatika kbira. Dawn l-inbejjed għandhom kulur qawwi sa isfar ambra.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

5.1. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

1. Metodi tat-tkabbir: densità tat-thawwil

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-thawwil tad-dwieli hija ta’ 4 500 pjanta għal kull ettaru.

Dawn id-dwieli ma jistax ikollhom distanza bejn il-flanni ta’ aktar minn żewġ metri.

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

Mill-25 ta’ Ottubru 2011, il-qluġ tas-siġar tal-flanni froqgħa tal-art ma jistax jirriżulta f’distanza ta’ aktar minn tliet metri bejn il-flanni l-aktar wisgħin.

2. Metodi tat-tkabbir: regola taż-żbir

Prattika tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jinżabru qosra bil-metodu Guyot sempliċi jew doppju b’massimu ta’ 18-il għajn għal kull pjanta.

3. Hsad

Prattika tal-kultivazzjoni

L-inbejjed huma magħmula minn għeneb maħsud bl-idejn.

4. Żieda tal-qawwa alkoholika minima naturali skont il-volum

Prattika enoloġika speċifika

Iż-żieda fil-qawwa alkoholika naturali minima skont il-volum medja ma tistax taqbeż:

0,5 % vol. għall-inbejjed mill-varjetajiet tad-dwieli gewurztraminer B u pinot gris G,

1,5 % vol. għall-inbejjed minn varjetajiet tad-dwieli oħrajn.

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet “vendanges tardives” jew “sélection de grains nobles” ma jiġux imsahha.

5. Produzzjoni

Restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbejjed

L-użu taċ-ċana huwa pprojbit.

6. Tqaddim tal-inbejjed

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed jithallem jiqdiemu mill-inqas sal-1 ta' Ġunju tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet “vendanges tardives” jew “sélection de grains nobles” jiġu mqaddma mill-inqas sal-1 ta' Ġunju tat-tieni sena ta' wara dik tal-ħsad.

5.2. Rendimenti massimi għal kull ettaru

1. Rendiment – Denominazzjoni ssupplimentata b'“vendanges tardives” jew le
60 ettoltru għal kull ettaru

2. Rendiment – Denominazzjoni ssupplimentata b'“sélection de grains nobles” jew le
48 ettoltru għal kull ettaru

6. Żona ġeografika demarkata

Il-ħsad tal-ġheneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-municipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2021:

— Id-département ta' Haut-Rhin: Il-municipalitajiet shaħ ta': Ammerschwyr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Guebenschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawyr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

Parti mill-municipalità ta': Kaysersberg Vignoble għat-territorju tal-municipalitajiet delegati ta' Kientzheim u ta' Sigolsheim biss.

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

Il-kunsill lokali tal-municipalitajiet li jinsabu parzjalment fit-territorju għandhom mappa li tidentifika l-limiti taż-żona ġeografika.

Il-mapep li jirrapreżentaw iż-żona ġeografika huma disponibbli fis-sit web tal-INAO.

7. Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed

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. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata “Alsace grand cru Brand” hija bbażata fuq il-kundizzjonijiet klimatiċi favorevoli li jikkarakterizzaw il-vinji ta' Alsace, u tisfrutta wiehed mill-aqwa postijiet tar-reġjun. Mistura fil-pajsagġ pittoresk ta' Alsace, il-vinja tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed b'espressjoni kbira, b'karattru evidenti u personalità unika.

Il-finezza tal-hamrija tal-granit u l-foehn jagħmlu l-inbejjed aromatiċi, qawwi u intensivi. Is-silicju jagħti espressjoni ta' acidità u espressjoni diretta sbieħ (“steinglitz”). Nota bi hjiel kultant ta' bżar, haq bil-bzieq, struttura ta' mrar.

Il-kundizzjonijiet tat-temp eċċellenti fl-aħħar tal-istaġun favorevoli għall-koncentrazzjoni tal-ġheneb fuq id-dielja u l-iżvilupp tal-moffa nobbli jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed minn ġheneb misjur iżżejjed.

It-tqaddim previst fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott jgħin biex l-inbejjed jittjiebu.

Bl-adozzjoni ta' regoli ta' produzzjoni stretti, b'haż-żamma ta' erja kbira tal-weraq u l-ħsad bl-idejn, il-produtturi tal-inbid ta' Alsace jippreservaw il-karattru distintiv tal-inbejded, li huma maghrufa għall-kumplessità tagħhom u għall-kapaċità ta' konservazzjoni fit-tul tagħhom.

Dawn l-inbejded huma l-aqwa fost dawk prodotti f'dan ir-regjun. Huma nbejded apprezzati aktar mill-inbejded tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Alsace".

Ix-xogħol ta' Médard Barth "Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine", li nkiteb fl-1958, kien digà faħħar lil dan il-post li llum huwa magħruf.

9. **Rekwiziti oħra applikabbli**

Żona fil-vicinanza immedjata

Qafas legali:

Il-leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwizit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

Iż-żona fil-vicinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejded, hija magħmula mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tas-sena 2021:

— Id-département ta' Haut-Rhin: Il-muniċipalitajiet shaħ ta': Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Sultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

Parti mill-muniċipalità ta': Kaysersberg Vignoble, għat-territorju tal-muniċipalità delegata ta' Kaysersberg biss.

— Id-département ta' 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, 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, Sultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasburgu, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Imballaġġ fiż-żona

Qafas legali:

Il-leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwizit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

L-inbejded jiġu imballati fi fliexken tat-tip "Vin du Rhin" skont id-dispożizzjonijiet tad-Digriet Nru 55-673 tal-20 ta' Mejju 1955, tal-Ordni tat-13 ta' Mejju 1959 u tad-Digriet tad-19 ta' Marzu 1963, u kull tip ta' fliexkun ieħor huwa eskluż.

Minn meta dahlet fis-seħħ il-liġi tal-5 ta' Lulju 1972, l-inbejded bilfors iridu jiġu bbottljati fid-départements ta' Bas-Rhin u Haut-Rhin fil-fliexken tat-tip "Vin du Rhin", deskritti fid-Digriet tal-1955.

Indikazzjoni tal-annata

Qafas legali:

Il-leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwizit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

L-indikazzjoni tal-annata trid tidher flimkien mal-isem tad-denominazzjoni, fid-dikjarazzjonijiet tal-ħsad u tal-ħażniet, fuq id-dokumenti ta' akkumpanjament, fir-reklami, fuq il-prospetti, it-tikketti, il-fatturi u kwalunkwe kontenitur ieħor.

Isem użat

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jiġi ssupplimentat b'wiehed mill-ismijiet użati, dment li l-inbejjed ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat.

Huwa pprojbit li jintuża aktar minn isem użat wiehed fuq l-istess tikketta.

Dawn l-ismijiet użati huma dawn li ġejjin:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

L-indikazzjonijiet tradizzjonali "vendanges tardives" u "sélection de grains nobles"

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed li jistgħu jibbenefikaw mill-indikazzjonijiet "vendanges tardives" jew "sélection de grains nobles" bilfors irid ikollhom:

— l-indikazzjoni tal-annata,

— u wiehed mill-ismijiet użati.

Indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed bojod li għalihom, skont it-termini ta' din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, tintalab wahda mill-51 Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata "Alsace Grand Cru – post imsemmi", bl-eċċezzjoni tal-indikazzjonijiet "Vendanges Tardives" u "Sélection de Grains nobles", li huma ppreżentati taħt l-imsemmija denominazzjoni, ma jistgħux jiġu offruti lill-pubbliku, ikkunsinnati, imqieghda għall-bejgħ jew jinbiegħu, sakemm il-kontenut taz-zokkor kif definit mir-regolamenti Ewropej ma jkunx indikat b'mod ċar ħafna fir-reklami, il-prospetti, it-tikketti, il-fatturi u l-kontenituri kollha.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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