

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 390/09)

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 Sporen”

PDO-FR-A0628-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 tispeċifika, fil-Kapitolu I, it-Taqsima X, il-punt 1(b), li l-varjetajiet tad-dwieli awtorizzati “jistgħu jiġu vinifikati u kkummerċjalizzati bl-isem rispettiv taġġhom”, 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-orijini “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' orijini “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' orijini koperti minn din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ma għadhomx esklużivament denominazzjonijiet riżervati għall-inbejjed bojod bla gass.

Id-denominazzjonijiet ta' orijini kkontrollata “Alsace grand cru” riżervati għall-inbejjed bojod u ħomor bla gass jissemmew 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 jibdli 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 jaffettwaw 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 tassar 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 jemendaw 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' orijini 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' orijini “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' orijini “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.

Ghall-inbejjed bojod, il-valuri minimi tal-kontenut taz-zokkor tal-gheneb ždiedu 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' żewġ 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, tnehhiet 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), tnehhiet 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 deħbi."

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 ġdid, bħala 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 gestjoni 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 Sporen

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 dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

L-inbejjed bojod għat-tqaddim per eċċellenza huma kkaratterizzati minn freskezza evidenti bbażata fuq aċidità tartarika dominanti relatata mal-maturità tajba tal-għeneb. 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'toghma 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 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)	

2. Denominazzjoni ssupplimentata b'“Vendanges Tardives”

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

Il-qawwa alkoholika 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 dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni 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 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)	

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

DESKRIZZJONI TAT-TEST FIL-QOSOR

Il-qawwa alkoholika 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 dawk stipulati fil-leġiżlazzjoni 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	fmilliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (fmilligrammi 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 jstax 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 jstax 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 jstgħu 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. Denominazzjoni ssupplimentata b'"vendanges tardives" jew le
60 ettoltru għal kull ettaru

2. Denominazzjoni ssupplimentata b'"sélection de grains nobles"
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': Ammerschwih, Beblenheim, Bennwih, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwih, Guebwiller, Hattstatt, Hunawih, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwih, Niedermorschwih, Orschwih, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewih, 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 taz-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' origini kkontrollata "Alsace grand cru Sporen" 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'esspressjoni kbira, b'karattru evidenti u personalità unika.

L-influwenza tal-hamrija u n-natura tardiva tal-grand cru jagħmluha possibbli li ssir distinzjoni bejn l-inbejjed massivi li jkunu shaħ, voluminużi u rikki, b'acidità xi kultant imnaqqsata iżda kkumpensata mill-preżenza tat-tannini, u l-inbejjed diskreti li jkollhom strutturi robusti u li jimlew il-palat. Dawn huma adattati hafna għat-tqaddim.

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-inbejied, li huma maghrufa għall-kumplessità tagħhom u għall-kapaċità ta' konservazzjoni fit-tul tagħhom.

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

9. **Rekwiżiti ohra applikabbli**

Żona fil-vicinanza immedjata

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-vicinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejied, 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-muniċipalitá ta': Kaysersberg Vignoble, għat-territorju tal-muniċipalitá delegata ta' Kaysersberg biss.

— Id-département ta' Bas-Rhin: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourghem, 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, Orschwihr, 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-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

L-imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejied 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-inbejied 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-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

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-leġislazzjoni 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-inbejded ikunu magħmulin esklużivament minn varjetajiet tad-dwieli li jistgħu jiġu indikati bl-isem ikkonċernat.

Huwa pprobit 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-leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejded 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-leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejded bojod li għalihom, skont it-termini ta' din l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, tintalab waħda mill-51 Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata "Alsace Grand Cru – post imsemmi", bl-eċċezzjoni tal-indikazzjonijiet "Vendanges Tardives" u "Sélection de Grains nobles", li huma pprezentati taħt l-imsemmija denominazzjoni, ma jistgħux jiġu offruti lill-pubbliku, ikkunsinnati, imqiegħda għall-bejgħ jew jinbiegħu, sakemm il-kontenut taz-zokkor kif definit mir-regolamenti Ewropej ma jkunx indikat b'mod ċar hafna 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-8c716e9d-0e8b-4bc4-aa7f-4ea40aad0a20