

**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 372/05)

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 Hengst”**

**PDO-FR-A0376-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.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

Dodano nazwę zwyczajową „Pinot noir”, ponieważ w odniesieniu do tej nazwy pochodzenia na szczelbu krajowym rozpatrzono wnioski o uznanie czerwonych win niemusujących. Niniejszy wniosek o uznanie w ramach nazwy „Alsace grand cru Hengst” wina czerwonego opiera się na historii, renomie i cechach charakterystycznych win produkowanych z winogron odmiany pinot noir N produkowanych na działkach określonych dla tej nazwy pochodzenia „Alsace grand cru”, początkowo uznanej tylko w odniesieniu do win białych.

Jedyną odmianą winorośli zatwierdzoną do produkcji tych win czerwonych jest odmiana pinot noir N.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 9 jednolitego dokumentu.

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.

Zmiana ta nie wymaga 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” i „Alsace grand cru Kirchberg de Barr”).

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

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

### 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 szczeblu krajowym rozpatrzono wniosek o uznanie czerwonych win niemusujących w odniesieniu do niektórych nazw pochodzenia „Alsace grand cru”. Jedyną 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”.

Do jednolitego dokumentu dodano odmianę winorośli „pinot noir N”.

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.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy 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.

Dodano zdanie: Minimalna gęstość nasadzeń winorośli przeznaczonych do produkcji win czerwonych kwalifikujących się do kontrolowanej nazwy pochodzenia „Alsace grand cru Hengst” wynosi 5 500 krzewów na hektar.

Zmieniono pkt 5 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 produkcji 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.

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.

Zmiana ta powoduje zmianę w pkt 5 jednolitego dokumentu.

## 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 nazwy „Alsace grand cru Hengst” minimalna zawartość cukru w winogronach podczas zbiorów została ustalono na 216 gramów na litr moszczu w przypadku pinot noir N. Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu ustalono na 12,5 % obj.

W związku z tym odpowiednio zmieniono pkt 4 jednolitego dokumentu.

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 sporządzaniu pierwszej wersji specyfikacji właściwy komitet krajowy INAO zalecał wartość 17.

Zmiana ta nie ma 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.

Nazwę stosowaną „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”.

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”.

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

#### 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.

Zmieniono pkt 4 jednolitego dokumentu.

#### 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, które na tym marglowo-wapiennym obszarze w połączeniu z pojedynczym mikroklimatem pozwala na osiągnięcie pełnej dojrzałości.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

#### 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 pochodzących z tego obszaru winogron odmiany winorośli pinot noir N potrzebują minimum czasu, aby ich cechy charakterystyczne nabrały wyrazu.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

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.

Zmiana ta nie wymaga 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;

Zmieniono pkt 4, 5 i 7 jednolitego dokumentu.

— 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.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

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 pkt X ppkt 1 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 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”.

W rozdziale I pkt X ppkt 2 w odniesieniu do nazw pochodzenia „Alsace grand cru Hengst” i „Alsace grand cru Kirchberg de Barr” dodano opis głównych właściwości organoleptycznych win czerwonych.

W odniesieniu do nazwy „Alsace grand cru Hengst” dodano tekst:

„Wina czerwone charakteryzują się siłą charakteru i głębiokością, są rasowe i bardzo dobrze się starzeją. Wina o pięknym rubinowym zabarwieniu, z zapachem wyróżniającym się złożonością z nutami czerwonych owoców i przypraw. W ustach ich konsystencja jest bogata i elegancka z jedwabnymi taninami. Wina czerwone grand cru Hengst mają długi i piękny finisz, a ich ekspresja z czasem wyraża się coraz lepiej”.

Zmiana w pkt 4 jednolitego dokumentu.

## 21. Związek z obszarem geograficznym

W rozdziale I pkt X ppkt 3 specyfikacji produktu w odniesieniu do nazwy pochodzenia „Alsace grand cru Hengst” dodano zdanie w brzmieniu: „Ten marglowo-wapienny *terroir* w połączeniu z unikalnym mikroklimatem umożliwia doskonale dojrzewanie winogron i pozwala otrzymywać z nich rasowe czerwone wina z jedwabistymi taninami”.

Element ten uzupełnia wcześniejsze informacje na temat związku między pochodzeniem geograficznym a właściwościami win, które mogą dotyczyć również win czerwonych objętych tą nazwą.

Zmieniono pkt 8 jednolitego dokumentu.

## 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.

Powyższa zmiana 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 obowiązkowi 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.

#### 25. Określenia tradycyjne „vendanges tardives” i „sélection de grains nobles” oraz nazwy zwyczajowe

W ppkt 9 „Warunki dodatkowe” jednolitego dokumentu

zmieniono punkt „Określenia tradycyjne” w celu sprecyzowania nazw zwyczajowych dozwolonych w odniesieniu do określeń „vendanges tardives” i „sélection de grains nobles” z powodu dodania w punkcie „Nazwy zwyczajowe” nazwy zwyczajowej „Pinot noir”.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa lub nazwy

Alsace grand cru Hengst

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

1. Wino białe

#### KRÓTKI OPIS

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, które są mineralne, i wina aromatyczne, które są owocowe, tłuste, bogate. Oba rodzaje charakteryzują się dużą intensywnością barwy, do złotożółtej włącznie.

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”, wino białe

KRÓTKI OPIS

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

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

Wina opatrzone określeniem „vendanges tardives” często charakteryzują się bardzo egzotycznymi aromatami, aromatami kandyzowanych owoców i świeżym finiszem. Charakteryzują się dużą intensywnością barwy, która może dochodzić do złotożółtej.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
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), wino białe

KRÓTKI OPIS

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

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

Wina z określeniem „sélection de grains nobles” są to bardziej skoncentrowane, intensywne wina, często o aromatach przecieru owocowego. Charakteryzują się niezwykłym stężeniem i dużą trwałością aromatyczną. 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	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### 4. *Wino czerwone*

##### KRÓTKI OPIS

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

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

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

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

Wina te charakteryzują się siłą charakteru i głębiokością, są rasowe i bardzo dobrze się starzeją. Mają piękne rubinowe zabarwienie, zapachem wyróżniający się złożonością z nutami czerwonych owoców i przypraw. W ustach ich konsystencja jest bogata i elegancka z jedwabnymi taninami. Wina te mają długi i piękny finisz, a ich ekspresja z czasem wyraża się coraz lepiej.

##### Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
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. Gęstość nasadzeń

###### Praktyka uprawy

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

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

Odległość między rzędami nie może przekraczać 2 metrów.

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

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

###### 2. Zasady cięcia

###### Praktyka uprawy

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

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

### 3. Zbiór

Praktyka uprawy

Wina produkuje się z winogron zebranych ręcznie.

### 4. Zwiększenie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win białych zwiększenie minimalnej średniej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie może przekroczyć 0,5 % obj. w przypadku win z odmian winorośli gewurztraminer B i pinot gris G oraz 1,5 % obj. w przypadku win z innych odmian.

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

### 5. Produkcja

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Zabrania się stosowania zrębków drewna.

### 6. Dojrzewanie win

Szczególne praktyki enologiczne

Wina białe dojrzewają co najmniej do 1 czerwca roku następującego po roku zbiorów.

Wina czerwone dojrzewają co najmniej do 1 października 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”, wino białe

60 hektolitrów z hektara

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

48 hektolitrów z hektara

3. Wino czerwone

48 hektolitrów z hektara

### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win odbywają się na obszarze następujących gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2021 r.:

— w departamencie Haut-Rhin: gminy uwzględnione w całości: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Guebenschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg; gmina uwzględniona częściowo: Kaysersberg Vignoble; wyłączenie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Kientzheim i Sigolsheim;

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

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

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

## 7. **Odmiana(-y) winorośli**

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

## 8. **Opis związku lub związków**

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Alsace grand cru Hengst” 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.

Warunki glebowe i klimatyczne nadają tym winom solidną i bardzo dobrą strukturę, co sprzyja ich starzeniu się. Wina są silne, złożone i gęste, a ich finisz akcentuje dojrzałą kwasowość.

Ten margłowo-wapienny *terroir* w połączeniu z unikalnym mikroklimatem umożliwia doskonale dojrzewanie winogron i pozwala otrzymywać z nich rasowe czerwone wina z jedwabistymi taninami.

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, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

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” zgodnie z przepisami dekretu nr 55-673 z dnia 20 maja 1955 r., zarządzenia z dnia 13 maja 1959 r. i dekretu z dnia 19 marca 1963 r., z wyłączeniem wszelkich innych rodzajów butelek.

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

Wskazanie rocznika

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

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

Nazwy zwyczajowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

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

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

Nazwy zwyczajowe to:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Pinot noir,

Riesling.

Wskazanie zawartości cukru w odniesieniu do win białych

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.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

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

— rocznika,

— oraz jednej z następujących nazw zwyczajowych:

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

### **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)

---