Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/3755)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Alsace / Vin d'Alsace»

Número de referencia UE: PDO-FR-A1101-AM04 de 21.4.2026

1. **Nombre del producto**

«Alsace / Vin d'Alsace»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Soberanía Alimentaria, Dirección General del Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, tal como se definen en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Alsace» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Zona geográfica

Descripción

En el capítulo I, apartado IV, punto 1, del pliego de condiciones, el año de referencia del nomenclátor geográfico oficial pasa a ser 2025.

En el punto 1, letra a), en el párrafo relativo al departamento de Haut-Rhin:

— los nombres de los municipios de «Herrlisheim» y «Soultz» se sustituyen por «Herrlisheim-près-Colmar» y «Soultz-Haut-Rhin», respectivamente.

— En el punto 1, letra a), en el párrafo relativo al departamento de Bas-Rhin:

— el nombre del municipio de «Gimbrett-Berstett» se sustituye por el texto siguiente: «Gimbrett (municipio asociado, dependiente de Berstett)»;

— el nombre del municipio «Oberhoffen les Wissembourg» se sustituye por «Oberhoffen-lès-Wissembourg».

La zona geográfica no se modifica. La lista de municipios se actualiza sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2025.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Superficie parcelaria delimitada

Descripción

Al final del capítulo I, apartado IV, punto 2, letra a), párrafo primero, del pliego de condiciones, se añade la mención «30 de noviembre de 2022 y 25 de junio de 2024», en referencia a las fechas de validación de las últimas revisiones de la superficie parcelaria delimitada.

Al final del capítulo I, apartado IV, punto 2, letra c), párrafo primero, del pliego de condiciones, se añade la mención «25 de junio de 2024», en referencia a la fecha de validación de la última revisión de la superficie parcelaria delimitada para las denominaciones geográficas complementarias definidas en la apartado IV, punto 1, letra b), a excepción de la denominación «Klevener de Heiligenstein».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Zona de proximidad inmediata

Descripción

Al final del capítulo I, apartado IV, punto 3, letra a), párrafo primero, del pliego de condiciones, se añade la mención «sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2025».

En el capítulo I, apartado IV, punto 3, letra a), del pliego de condiciones, en relación con el departamento de Bas-Rhin:

— se suprime el nombre del municipio de «Mittelhausen»;

— se añaden la disposición siguiente: «Municipio parcialmente incluido: Wingersheim les Quatre Bans, únicamente para el territorio del municipio delegado de Mittelhausen».

La zona de proximidad inmediata no se modifica. La lista de municipios se actualiza sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2025.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Variedades de vid

Descripción

El capítulo I, apartado V, del pliego de condiciones se modifica como sigue:

— antes de la letra a), se añade el siguiente título: «1. Normas sobre las variedades de vid»;

— el cuadro de la letra a) se completa con líneas en las que se especifican las variedades de interés a efectos de adaptación que pueden utilizarse, a reserva de la firma de un acuerdo por parte del INAO, el consejo regulador y el operador autorizado de conformidad con el acuerdo marco aprobado por el comité nacional competente del INAO para la producción de vinos blancos (*voltis B, opalor, selenor, souvignier gris B, johanniter B, chenin B* y *vermentino B — rolle*) y vinos tintos y rosados (*coliris, nebbiolo N* y *syrah N — shiraz*) con denominación de origen protegida «Alsace» o «Vin d'Alsace».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Normas sobre la proporción de variedades de interés a efectos de adaptación en la explotación

Descripción

Después del capítulo I, apartado V, punto 1, se añaden las disposiciones siguientes:

«2. Normas de proporción para la explotación

a) Vinos blancos

La proporción de variedades de interés a efectos de adaptación será inferior o igual al 5 % de las variedades de vid de la explotación.

b) Vinos rosados

La proporción de variedades de interés a efectos de adaptación será inferior o igual al 5 % de las variedades de vid de la explotación.

c) Vinos tintos

La proporción de variedades de interés a efectos de adaptación será inferior o igual al 5 % de las variedades de vid de la explotación».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Carga máxima media por parcela

Descripción

En el cuadro del capítulo I, apartado VI, punto 1, letra d), del pliego de condiciones, después de la línea correspondiente a «"Alsace" o "Vin d'Alsace"», se introduce una línea en la que se especifica la carga máxima media por parcela, en kilogramos por hectárea, para el «resto de variedades»:

— Resto de variedades 14 000

En el capítulo I, apartado VI, punto 1, letra d), después del cuadro, se añaden las disposiciones siguientes:

«Cuando se autorice el riego de conformidad con el artículo D. 645-5 del Código Rural y de la Pesca Marítima, la carga media máxima por parcela de las parcelas de regadío será:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA "Alsace" o "Vin d'Alsace" A EXCEPCIÓN DE LAS DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS COMPLEMENTARIAS, NOMBRES DE LUGARES, "VENDANGES TARDIVES" Y "SELECTION DE GRAINS NOBLES"

CARGA MÁXIMA MEDIA POR PARCELA (kilogramos por hectárea)

COLOR DE LOS VINOS

Vinos blancos	10 000
Vinos rosados	10 000
Vinos tintos	8 000».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Otras prácticas de cultivo

Descripción

En el capítulo I, apartado VI, punto 2, letra a), se añaden las disposiciones siguientes:

«No obstante, a efectos de evaluación, podrán utilizarse coberturas del suelo en las condiciones que se indican a continuación. El material será permeable, permitirá el intercambio de gases y agua y no contendrá polímeros derivados del petróleo. La evaluación se llevará a cabo a reserva de la firma de un acuerdo por parte del INAO, el consejo regulador y el operador autorizado de conformidad con el acuerdo marco aprobado por el comité nacional competente los días 29 y 30 de junio de 2023. En este marco, la superficie parcelaria objeto de la evaluación se limitará al 5 % de la superficie total de la explotación amparada por la denominación de origen controlada».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Riego

Descripción

El capítulo I, apartado VI, punto 3, del pliego de condiciones se sustituye por las disposiciones siguientes:

«a) Se podrá autorizar el riego con arreglo a las disposiciones del artículo D. 645-5 del Código Rural y de la Pesca Marítima. Se prohíbe el riego de las parcelas que hayan sido objeto de una declaración previa de asignación parcelaria a efectos del posible uso de denominaciones geográficas adicionales, nombres de lugares y las menciones "vendanges tardives" o "sélection de grains nobles".

b) Se prohíbe la aspersión sobre el follaje.

c) Se prohíbe el aporte de fertilizantes (fertirrigación)».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Madurez de la uva

Descripción

En el cuadro del capítulo I, apartado VII, punto 2, letra a), del pliego de condiciones, después de la línea correspondiente a «"Alsace" o "Vin d'Alsace" completada o no con el tipo "Edelzwicker"», se introducen dos líneas en las que se especifica el contenido mínimo de azúcar de las uvas y el grado alcohólico volumétrico natural mínimo para los vinos rosados y tintos:

«CONTENIDO MÍNIMO DE AZÚCAR DE LAS UVAS (gramos por litro de mosto)

GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO NATURAL MÍNIMO

Vinos rosados

160

10 %

Vinos tintos

177

11 %».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Proporción de variedades de interés a efectos de adaptación

Descripción

En el capítulo I, apartado IX, punto 1, se añaden las disposiciones siguientes:

«b) Ensamblaje de variedades de vid

— En el caso de los vinos blancos, la proporción de variedades de interés a efectos de adaptación será inferior o igual al 10 % del ensamblaje.

— En el caso de los vinos rosados, la proporción de variedades de interés a efectos de adaptación será inferior o igual al 10 % del ensamblaje.

— En el caso de los vinos tintos, la proporción de variedades de interés a efectos de adaptación será inferior o igual al 10 % del ensamblaje.».

Las letras b), c), d), e) y f) pasan a ser las letras c), d), e), f) y g), respectivamente.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Disposiciones relativas al embotellado

Descripción

El capítulo I, apartado IX, punto 3, letra a), del pliego de condiciones se sustituye por las disposiciones siguientes:

«a) Los vinos amparados por la denominación de origen controlada "Alsace" o "Vin d'Alsace" se envasan en botellas del tipo "Vin du Rhin" de conformidad con las disposiciones de la normativa europea y con el Decreto n.º 55.673 de 20 de mayo de 1955, del Decreto de 13 de mayo de 1959 y del Decreto de 19 de marzo de 1963, o bien en botellas que posean las siguientes características:

Recipientes de 300 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 4,3 y 5,0;

— relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica entre 2,4 y 3,1.

Recipientes de 150 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 4,8 y 5,2;

— relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica entre 2,1 y 3,1.

Recipientes de 100 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 3,6 y 5,0;

— relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica entre 2,1 y 3,1.

Recipientes de 75 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 3,8 y 5,1;

— relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica entre 2,8 y 5,0.

Recipientes de 50 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 4,3 y 5,1;

— relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica entre 2,5 y 4,2.

Recipientes de 37,5 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 4,3 y 5,1;

— relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica entre 2,5 y 5,2.

Para recipientes de menos de 37,5 cl: cuerpo recto, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 3,3 y 4,4;

— relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica entre 2,6 y 3,0».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Vínculo con la zona geográfica

Descripción

En el capítulo I, apartado X, punto 1, letra b), párrafo quinto, del pliego de condiciones, la mención «se exige» se sustituye por «se utiliza tradicionalmente para» a fin de tener en cuenta los cambios en las disposiciones relativas al embotellado (tipos de botella autorizados).

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Normas de presentación y de etiquetado

Descripción

En el capítulo I, apartado XII, del pliego de condiciones, se añade la letra siguiente:

«e) Las variedades de interés a efectos de adaptación no pueden mencionarse en el etiquetado».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Obligaciones de declaración

Descripción

El capítulo II, apartado I, del pliego de condiciones se modifica como sigue:

1) El punto 2 se sustituye por las siguientes disposiciones:

«Declaración previa de asignación parcelaria para las vides de las que se pueden obtener vinos tintos

La declaración previa de asignación parcelaria se presentará al consejo regulador antes del 1 de marzo del año de la vendimia. En la declaración deberá indicarse:

— el nombre del operador;

— el número EVV o SIRET;

— el nombre de cualquier operador que reciba las uvas;

— para cada parcela: la referencia catastral y la superficie».

2) El punto 2 pasa a ser el 3.

3) El punto 4 se sustituye por las siguientes disposiciones:

«Declaración de riego

Se enviará una declaración de riego al consejo regulador y al organismo de control a más tardar dos días antes del riego, de conformidad con lo dispuesto en el artículo D. 645-5 del Código Rural y de la Pesca Marítima. Esta declaración se elaborará de conformidad con el modelo establecido por el consejo regulador».

4) El punto 3 pasa a ser el 5, el punto 4 pasa a ser el 6, el punto 5 pasa a ser el 7, el punto 6 pasa a ser el 8 y el punto 7 pasa a ser el 9.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Referencias relativas al organismo de control

Descripción

El capítulo III, apartado II, del pliego de condiciones, se sustituye por el texto siguiente:

«Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)
TSA 30003
93555 - MONTREUIL Cedex

Tel. (33) (0)173303800

Correo electrónico: contact@inao.gouv.fr.

El cumplimiento del presente pliego de condiciones lo comprobará, sobre la base de un plan de control aprobado, un tercer organismo designado por el INAO que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Medidas transitorias

Descripción

El cuadro del capítulo I, apartado XI, punto 3, del pliego de condiciones se modifica como sigue:

— después de la línea correspondiente a «"Alsace" o "Vin d'Alsace"», se suprime la mención «y, a más tardar, hasta la vendimia de 2033 inclusive» y se añade el párrafo siguiente:

— «A partir de la vendimia de 2034 y para las parcelas en cuestión, el volumen con derecho a la denominación de origen controlada se determinará sobre la base del rendimiento indicado en el capítulo VIII, punto 1, letras a) y b), del presente pliego de condiciones y contemplado en el artículo D. 645-7 del Código Rural y de la Pesca Marítima, multiplicado por un coeficiente de 0,8»;

— después de la línea correspondiente a «“Alsace” o “Vin d’Alsace” seguida de un nombre de lugar o de una denominación geográfica complementaria»; se suprime la mención «y, a más tardar, hasta la vendimia de 2033 inclusive» y se añade el párrafo siguiente:

— «A partir de la vendimia de 2034 y para las parcelas en cuestión, el volumen con derecho a la denominación de origen controlada se determinará sobre la base del rendimiento indicado en el capítulo VIII, punto 1, letra b), del presente pliego de condiciones, multiplicado por un coeficiente de 0,8»;

— después de la línea correspondiente a «“Alsace” o “Vin d’Alsace” seguida o no de una denominación geográfica complementaria o de un nombre de lugar completado con las menciones “vendanges tardives” o “sélection de grains nobles”», se suprime la mención «y, a más tardar, hasta la vendimia de 2033 inclusive» y se añade el párrafo siguiente:

«A partir de la vendimia de 2034 y para las parcelas en cuestión, el volumen con derecho a la denominación de origen controlada se determinará sobre la base del rendimiento indicado en el capítulo VIII, punto 1, letra b), del presente pliego de condiciones, multiplicado por un coeficiente de 0,8».

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los vinos

«Alsace / Vin d’Alsace»

Número de referencia UE: PDO-FR-A1101-AM04 de 21.4.2026

1. **Nombre(s)**

«Alsace / Vin d’Alsace»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o de los vinos**

Producto vitivinícola

Vinos blancos

Características organolépticas

Color

El color de los vinos va del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo dorado.

Aroma

Los vinos presentan una expresión aromática intensa y un buen volumen, puntuado por una longitud en boca a menudo realzada por una ligera saturación de dióxido de carbono.

Sabor

Los vinos se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica natural dominante, ligada a una buena madurez de las uvas.

Se distinguen vinos secos y minerales y vinos afrutados más suaves. El nombre de la denominación puede completarse con el tipo «Edelzwicker».

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 9,5 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 12,5 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos blancos completados con un tipo

Características organolépticas

Color

El color de los vinos va del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo dorado.

Aroma

Sin descripción específica (véase la descripción anterior)

Sabor

Entre estos vinos se distinguen: — los vinos secos y minerales, con una acidez pronunciada y madura, generalmente vinculados a los tipos Chasselas o Gutedel, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot o Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat y Muscat Ottonel; — los vinos afrutados, más suaves y marcados con extractos secos importantes, generalmente vinculados a los tipos Gewurztraminer y Pinot gris.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Los vinos presentan las características analíticas específicas siguientes: — Chasselas o Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel y Sylvaner: su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 9,5 % y su grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 12,5 %; — Auxerrois, Pinot blanc, Pinot o Klevner y Riesling: su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 10 % y su grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 13 %; — Gewurztraminer y Pinot gris: su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 11,5 % y su grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 14,5 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos blancos seguidos de una denominación geográfica complementaria

Características organolépticas

Color

El color de los vinos va del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo dorado.

Aroma

Sin descripción específica (véase la descripción anterior)

Sabor

Estos vinos se pueden clasificar en los dos tipos mencionados anteriormente: vinos secos y minerales y vinos afrutados más suaves. Reúnen las condiciones que permiten la expresión óptima de cada variedad de uva elegida.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Estos vinos se pueden clasificar en los dos tipos mencionados anteriormente: vinos secos y minerales y vinos afrutados más suaves. Reúnen las condiciones que permiten la expresión óptima de cada variedad de uva elegida. Su color va del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo dorado.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 10,5 %, excepto para las denominaciones geográficas complementarias de los tipos Gewurztraminer y Pinot gris, para las que es del 12 %. Los grados alcohólicos volumétricos totales máximos después del enriquecimiento son del 13,5 % y, únicamente para los tipos Gewurztraminer y Pinot gris, del 15 %. Para el tipo Klevener de Heiligenstein, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 11 % y su grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 14 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos blancos seguidos de un nombre de lugar

Características organolépticas

Color

El color de los vinos va del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo dorado.

Aroma

Sin descripción específica (véase la descripción anterior)

Sabor

Estos vinos se pueden clasificar en los dos tipos mencionados anteriormente: vinos secos y minerales y vinos afrutados más suaves. Reúnen las condiciones que permiten la expresión óptima de cada variedad de uva elegida.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Cuando el nombre de la denominación va seguido de un nombre de lugar, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 10,5 %, excepto cuando el nombre de lugar se completa con los tipos Gewurztraminer y Pinot gris, para los que es del 12 %. Para estos vinos, el grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 13,5 %, salvo para los tipos Gewurztraminer y Pinot gris, para los que es del 15 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos rosados

Características organolépticas

Color

Los vinos rosados suelen presentar un color rosa transparente a rojo de intensidad variable.

Aroma

Los vinos presentan una expresión aromática intensa y un buen volumen, puntuado por una longitud en boca a menudo realzada por una ligera saturación de dióxido de carbono.

Sabor

Los vinos rosados son frescos, afrutados y ligeros. Se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica natural dominante, ligada a una buena madurez de las uvas. El nombre de la denominación puede completarse con el tipo «Pinot noir».

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 10 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13 %.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos tintos

Características organolépticas

Color

Los vinos tintos presentan diferentes matices de rojo intenso.

Aroma

Los vinos presentan una expresión aromática intensa y un buen volumen, puntuado por una longitud en boca a menudo realzada por una ligera saturación de dióxido de carbono.

Sabor

Se distinguen: vinos tintos ambiciosos, finos y elegantes; y vinos tintos frescos, afrutados y ligeros. El nombre de la denominación puede completarse con el tipo «Pinot noir».

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 11 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 14 %. El nombre de la denominación puede ir seguido de un nombre de lugar o de los tipos «Côtes de Rouffach», «Ottrott», «Rodern» o «Sainte Hippolyte». En estos casos, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 11,5 % y el grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 14,5 %.

En la fase de envasado, los vinos tintos presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación completada con la mención «vendanges tardives» (vendimia tardía)

Características organolépticas

Color

Estos vinos blancos se caracterizan por sus colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

Aroma

Suelen presentar aromas muy exóticos de frutas confitadas, con notas finales frescas.

Sabor

Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico volumétrico natural de los vinos es del 16 %, en el caso de las variedades de uva *gewurztraminer Rs* y *pinot gris G*, y del 14,5 %, en el caso de las demás variedades.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

Características organolépticas

Color

Estos vinos blancos se caracterizan por sus colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

Aroma

Son más concentrados y potentes, a menudo con aromas de dulces de fruta.

Sabor

Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico volumétrico natural de los vinos es del 18,2 %, en el caso de las variedades de uva *gewurztraminer Rs* y *pinot gris G*, y del 16,4 %, en el caso de las demás variedades.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Sistemas de conducción: densidad de plantación

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. No pueden presentar una separación entre hileras superior a 2,50 metros. La separación entre vides de una misma hilera oscila entre 0,75 y 1,50 metros.

Práctica vitivinícola

Sistemas de conducción: norma de poda

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Las viñas se podan en poda Guyot simple o doble con: — un máximo de veinticuatro yemas francas por cepa para la denominación «Alsace» o «Vin d'Alsace»; — un máximo de veintidós yemas francas por cepa para la denominación «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguida de un nombre de lugar o de una denominación geográfica complementaria; — un máximo de veinte yemas francas por cepa para la denominación de origen «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguida o no de una denominación geográfica complementaria o de un nombre de lugar completado con las menciones «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles».

Práctica vitivinícola

Recolección

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Los vinos de las variedades *pinot gris G* y *pinot noir* N que pueden acogerse a un nombre de lugar y a las menciones «vendanges tardives» y «sélection de grains nobles» proceden de uvas vendimiadas manualmente.

Práctica vitivinícola

Aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

En el caso de los vinos que pueden acogerse a un nombre de lugar o a una denominación geográfica complementaria, el aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo no puede superar el 2 % vol. Los vinos blancos susceptibles de acogerse a las menciones «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» no pueden ser objeto de enriquecimiento alguno.

Práctica vitivinícola

Elaboración

Tipo de práctica enológica

Restricción aplicable a la elaboración

Descripción

— Está prohibido el empleo de trozos de madera. — Para la elaboración de los vinos rosados, se prohíbe el empleo de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones.

Práctica vitivinícola

Crianza

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» serán objeto de crianza, como mínimo, hasta el 1 de junio del segundo año siguiente al de la vendimia.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos blancos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	96
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos blancos seguidos de una denominación geográfica complementaria

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	79
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos blancos seguidos de un nombre de lugar

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	75
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos rosados

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	90
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos tintos o denominación completada con la mención «vendanges tardives»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	66
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Denominación completada con la mención «sélection de grains nobles»

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	48
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— *Auxerrois B*

— *Chasselas B*

— *Chasselas rose Rs*

— *Chenin B*

— *Coliris*

— *Gewurztraminer Rs*

— *Johanniter B*

— *Muscat ottonel B — Muscat, moscato*

— *Muscat à petits grains blancs B — Muscat, moscato*

— *Muscat à petits grains roses Rs — Muscat, moscato*

— *Nebbiolo N*

— *Opalor*

— *Pinot blanc B*

— *Pinot gris G*

— *Pinot noir N*

— *Riesling B*

— *Savagnin rose Rs*

— *Selenor*

— *Souvignier gris*

— *Sylvaner B*

— *Syrah N — Shiraz*

— *Vermentino B — Rolle*

— *Voltis B*

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La zona geográfica es la aprobada por el Instituto Nacional de Origen y Calidad (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) en la reunión del comité nacional competente de 3 de febrero de 2000. El perímetro de esta zona, en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio de los siguientes municipios, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2025.

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

a) En el caso de la denominación de origen controlada «Alsace» o «Vin d'Alsace», seguida o no de un nombre de lugar, la vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos tienen lugar en el territorio de los municipios siguientes:

— Departamento de Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmannswiller, Hattstatt, Herrlisheim-près-Colmar, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg Vignoble, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultz-Haut-Rhin, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg y Zimmerbach.

— Departamento de Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (municipio asociado, dependiente de Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen-lès-Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim y Zellwiller.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

El viñedo septentrional, protegido de las influencia oceánica por el macizo de los Vosgos, disfruta de una insolación óptima. Es principalmente esta situación la que confiere a los vinos una identidad gustativa común.

La diversidad de situaciones vitícolas, la variedad de suelos y subsuelos y los mesoclimas muy particulares han llevado a los productores alsacianos a preservar un gran abanico de variedades, principalmente aromáticas, a privilegiar el mantenimiento de la biodiversidad vegetal y a no ceder a la tentación de simplificar el encepamiento.

En el contexto alsaciano, esta diversidad vegetal garantiza la mejor expresión posible del territorio, forjada en torno a una fuerte identidad local.

La elección de las variedades de uva ha orientado la producción esencialmente hacia vinos muy aromáticos. La diversidad de situaciones vitícolas, con condiciones geoedafológicas muy variadas, ha brindado a los productores alsacianos la posibilidad de dar con las condiciones óptimas de expresión de cada una de las variedades seleccionadas. La delimitación rigurosa y precisa, inspirada en los núcleos de producción históricos, los nombres complementarias, municipales y locales y el correspondiente plan de plantación de vid reflejan esta voluntad de adecuación.

La protección que brinda el macizo de los Vosgos confiere a Alsacia un clima semicontinental seco y abundantemente soleado que permite un desarrollo óptimo de la vid y la aplicación de estrictos requisitos de contenido mínimo de azúcar de las uvas. La ubicación de los viñedos en las colinas y el clima caracterizado por la alternancia de días cálidos y noches frescas a lo largo de todo el período de maduración de la uva, junto con una densidad de plantación y una altura del follaje elevadas, garantizan una buena maduración de las uvas (equilibrio entre azúcares y acidez tartárica), preservan la frescura y desarrollan y concentran los aromas de los vinos y su longitud en boca. La altitud media de los viñedos (entre 200 y 400 m) representa el intervalo térmico óptimo y garantiza una acidez tartárica natural equilibrada desde un punto de vista cualitativo. El conjunto de estas condiciones contribuye de este modo a la definición de las características de los vinos de Alsacia.

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, a menudo favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas. La vendimia manual, los exigentes requisitos de contenido mínimo de azúcar y la prohibición del aumento artificial del grado alcohólico natural preservan este potencial. La crianza durante un mínimo de dieciocho meses permite a los vinos alcanzar su máxima expresión, ya que su gran complejidad y su potencia aromática se enriquecen con el tiempo.

El río Rin constituía ya en la Edad Media una importante vía de comunicación, por lo que su proximidad ha favorecido desde siempre la exportación de los vinos de la región a los países situados en la desembocadura del río y más allá. Los envíos fuera del territorio nacional y las exportaciones siguen representando más de una cuarta parte de la producción.

La ruta de los vinos de Alsacia, aupada por el conjunto de los viticultores que han desarrollado la venta directa y por la siempre estrecha alianza histórica con la gastronomía alsaciana, es el principal atractivo turístico de la región. Constituye un importante activo de la economía de la región.

André Jullien los definía en 1822 como «vinos blancos muy apreciados», «secos, con un buqué aromático muy pronunciado». En otros tiempos se transportaban hasta Maguncia, donde se mezclaban con los vinos del Rin para dar fuerza a estos últimos y enriquecer su paleta aromática. Jules Guyot dijo en 1866 de los vinos blancos alsacianos que «poseen cualidades muy apreciadas, lo que los sitúa muy alto en la escala de los vinos blancos». Muestra asimismo preferencia por los vinos blancos elaborados con la variedad *riesling B*, «notables por su buen sabor, su fuerza y su longevidad».

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Denominaciones geográficas complementarias

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El nombre de la denominación podrá ir seguido de una de las denominaciones geográficas complementarias siguientes, en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción fijadas para cada una de ellas: — «Bergheim» — «Blienschwiller»; — «Coteaux du Haut-Koenigsbourg»; — «Côtes de Barr»; — «Côte de Rouffach»; — «Klevener de Heiligenstein»; — «Ottrott»; — «Rodern»; — «Saint-Hippolyte»; — «Scherwiller»; — «Vallée Noble»; — «Val Saint Grégoire»; — «Wolxheim».

Título del requisito o la excepción

Embotellado en la zona geográfica

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

La Ley de 5 de julio de 1972 impuso la obligación de que el embotellado de los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace» o «Vin d'Alsace» tuviera lugar en los departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin. Los vinos amparados por la denominación de origen controlada «Alsace» o «Vin d'Alsace» se envasan en botellas del tipo «Vin du Rhin» de conformidad con las disposiciones con el Decreto n.º 55.673 de 20 de mayo de 1955, del Decreto de 13 de mayo de 1959 y del Decreto de 19 de marzo de 1963, o bien en botellas que posean las siguientes características:

Recipientes de 300 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 4,3 y 5,0;

— relación entre la altura total y altura de la parte cilíndrica entre 2,4 y 3,1.

Recipientes de 150 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 4,8 y 5,2;

— relación entre la altura total y altura de la parte cilíndrica entre 2,1 y 3,1.

Recipientes de 100 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 3,6 y 5,0;

— relación entre la altura total y altura de la parte cilíndrica entre 2,1 y 3,1.

Recipientes de 75 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 3,8 y 5,1;

— relación entre la altura total y altura de la parte cilíndrica entre 2,8 y 5,0.

Recipientes de 50 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 4,3 y 5,1;

— relación entre la altura total y altura de la parte cilíndrica entre 2,5 y 4,2.

Recipientes de 37,5 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 4,3 y 5,1;

— relación entre la altura total y altura de la parte cilíndrica entre 2,5 y 5,2.

Para recipientes de menos de 37,5 cl: cuerpo recto, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los valores establecidos a continuación:

— relación entre la altura total y el diámetro de la base entre 3,3 y 4,4;

— relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica entre 2,6 y 3,0.

Título del requisito o la excepción

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

La zona de proximidad inmediata de la denominación de origen controlada «Alsace» o «Vin d'Alsace», definida como excepción para la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Haut-Rhin: Gundolsheim y Ostheim.

Departamento de Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Petersbach, Seebach, Sélestat y Estrasburgo. Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Wingersheim les Quatre Bans, únicamente para el territorio del municipio delegado de Mittelhausen.

De conformidad con el artículo 5, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la zona de proximidad inmediata corresponde a una zona de proximidad inmediata a la zona delimitada en cuestión.

Título del requisito o la excepción

Mención «Edelzwicker»

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El nombre de la denominación, salvo en caso de que vaya seguido de una denominación geográfica complementaria o de un nombre de lugar, podrá completarse con la mención del tipo «Edelzwicker» únicamente en el caso de los vinos blancos tranquilos que cumplan las condiciones de producción establecidas para dicho tipo. Los recipientes, etiquetas y documentos comerciales de los vinos del tipo «Edelzwicker» no podrán indicar mención alguna de otro tipo de vino.

Título del requisito o la excepción

Menciones «vendanges tardives» y «sélection de grains nobles»

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El nombre de la denominación, seguido o no de una denominación geográfica complementaria o un nombre de un lugar, podrá completarse con las menciones «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» en el caso de los vinos blancos que cumplan las condiciones de producción establecidas para dichas menciones. Estas menciones se completarán obligatoriamente con la indicación de la añada y con uno de los tipos siguientes: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris o Riesling.

Título del requisito o la excepción

Indicación de un nombre de lugar

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El nombre de la denominación podrá ir seguido de un nombre de lugar en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción fijadas para cada uno de ellos.

Título del requisito o la excepción

Tipos

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El nombre de la denominación de origen controlada, seguida o no de una denominación geográfica complementaria o de un nombre de lugar, podrá completarse con uno de los tipos siguientes, siempre que los vinos estén elaborados exclusivamente con las variedades correspondientes y cumplan las demás condiciones de producción establecidas para cada uno de ellos: Auxerrois, Chasselas o Gutedel, Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Pinot gris, Riesling, Sylvaner, Pinot noir (para vinos tintos y rosados).

Queda prohibida la mención de dos o más tipos en una misma etiqueta.

Título del requisito o la excepción

Mención de las variedades de interés a efectos de adaptación

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Las variedades de interés a efectos de adaptación no pueden mencionarse en el etiquetado.

Título del requisito o la excepción

Indicación del contenido de azúcar

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos blancos para los que, con arreglo al presente pliego de condiciones, se reivindica la denominación de origen controlada «Alsace» o «Vin d'Alsace», con excepción de aquellos que presenten las menciones «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles», no podrán ser ofertados al público, expedidos, puestos a la venta ni vendidos, a menos que el contenido de azúcar, tal como se define en la normativa europea, se indique claramente en la publicidad, los folletos, las etiquetas, las facturas y los envases del tipo que fueren.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-6fe90f2b-ac49-4fec-a13f-309ce19ef3e7