C/2026/3755

16.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3755)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Alsace / Vin d'Alsace»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A1101-AM04 — 21.4.2026

1. **Dénomination du produit**

«Alsace / Vin d'Alsace»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Alsace» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Aire géographique

Description

Au 1° du IV du chapitre 1er du cahier des charges l'année de référence du code officiel géographique devient 2025.

Au a) du 1° au paragraphe relatif au département du Haut-Rhin:

— les noms des communes de «Herrlisheim» et «Soultz» sont remplacées par respectivement «Herrlisheim-près-Colmar» et «Soultz-Haut-Rhin».

— Au a) du 1° au paragraphe relatif au département du Bas-Rhin:

— le nom de la commune «Gimbrett-Berstett» est remplacé par les mots: «Gimbrett (commune associée, rattachée à Berstett)»;

— le nom de la commune «Oberhoffen les Wissembourg» est remplacé par: «Oberhoffen-lès-Wissembourg».

L'aire géographique n'est pas modifiée. La liste des communes est mise à jour tenant compte du code officiel géographique 2025.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire parcellaire délimitée

Description

A la fin du premier paragraphe du a) du 2° du IV du chapitre 1er du cahier des charges sont ajoutés les termes «30 novembre 2022 et 25 juin 2024» en référence aux dates de validation des dernières révisions de l'aire parcellaire délimitée.

A la fin du premier paragraphe du c) du 2° du IV du chapitre 1er du cahier des charges sont ajoutés les termes «et 25 juin 2024» en référence à la date de validation de la dernière révision de l'aire parcellaire délimitée pour les dénominations géographiques complémentaires définies au 1° b) du point IV, à l'exception de la dénomination «Klevener de Heiligenstein»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire de proximité immédiate

Description

A la fin du premier paragraphe du a) du 3° du IV du chapitre 1er du cahier des charges sont ajoutés les termes «sur la base du code officiel géographique de l'année 2025.»

Au a) du 3° du IV du chapitre 1er du cahier des charges, pour le département du Bas-Rhin:

— le nom de la commune de «Mittelhausen» est supprimé;

— les dispositions suivantes sont ajoutées: «Commune retenue en partie: Wingersheim les Quatre Bans pour le seul territoire de la commune déléguée de Mittelhausen».

L'aire de proximité immédiate n'est pas modifiée. La liste des communes est mise à jour tenant compte du code officiel géographique 2025.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Encépagement

Description

Le V du chapitre 1er du cahier des charges est modifié comme suit:

— avant le a) est ajouté le titre suivant «1°- Règles d'encépagement»

— le tableau sous a) est complété de lignes précisant les variétés d'intérêt à fin d'adaptation pouvant être utilisées sous réserve de la signature entre l'INAO, l'organisme de défense et de gestion et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent de l'INAO pour l'élaboration en appellation d'origine protégée "Alsace ou «Vin d'Alsace» de vins blancs (Voltis B, Opalor, Selenor, Souvignier gris B, Johanniter B, Chenin B, Vermentino B - Rolle) et de vins rouges et rosés (Coliris, Nebbiolo N, Syrah N - Shiraz);

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de proportion à l'exploitation des variétés d'intérêt à fin d'adaptation

Description

Après le 1° du V du chapitre 1er du cahier des charges sont ajoutées les dispositions suivantes:

«2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) Vins blancs

La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.

b) Vins rosés

La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.

c) Vins rouges

La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Charge maximale moyenne à la parcelle

Description

Au d) du 1° du VI du chapitre 1er du cahier des charges, le tableau est complété sous la ligne: «Alsace» ou «Vin d'Alsace» d'une ligne précisant la charge maximale moyenne à la parcelle en kilogramme par hectare pour les «autres cépages»:

— Autres cépages 14 000

Au d) du 1° du VI du chapitre 1er du cahier des charges sont ajoutés sous le premier tableau les dispositions suivantes:

“Lorsque l’irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l’article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à:

APPELLATION D’ORIGINE CONTRÔLEE «Alsace» ou «Vin d’Alsace» A L’EXCEPTION DES DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES, LIEUX-DITS, «VENDANGES TARDIVES» ET «SELECTION DE GRAINS NOBLES»

CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)

COULEUR DES VINS,

Vins Blancs	10 000
Vins rosés	10 000
Vins rouges	8 000

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autres pratiques culturales

Description

Au a) du 2° du VI du chapitre 1er du cahier des charges sont ajoutées les dispositions suivantes:

«Toutefois, à fin d’évaluation, est autorisé le bâchage du sol selon les conditions qui suivent. Le matériau doit être perméable, permettre les échanges gazeux et hydriques et sa composition ne doit pas comprendre de polymères issus de la pétrochimie. L’évaluation est menée sous réserve de la signature d’une convention entre l’INAO, l’ODG et l’opérateur habilité concerné, conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent des 29 et 30 juin 2023. Dans ce cadre, la superficie des parcelles faisant l’objet de l’évaluation est limitée à 5 % de la superficie totale de l’exploitation déclarée en AOC.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Irrigation

Description

Le 3° du VI du chapitre 1er du cahier des charges est remplacé par les dispositions suivantes:

«a) L’irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l’article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime. L’irrigation est interdite pour les parcelles qui ont fait l’objet d’une déclaration préalable d’affectation parcellaire en vue de la revendication potentielle de dénominations géographiques complémentaires, de lieux-dits et des mentions “vendanges tardives” ou “sélection de grains nobles”.

b) L’aspersion sur le feuillage est interdite.

c) L’apport de fertilisant (fertirrigation) est interdit.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Maturité du raisin

Description

Au a) du 2° du VII du chapitre 1er du cahier des charges le tableau est complété sous la ligne: «Alsace» ou «Vin d’Alsace» complétée ou non par la dénomination en usage Edelzwicker, de deux lignes précisant la richesse minimale en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum pour les vins rosés et les vins rouges.

RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)

TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM

Vins rosés

160

10 %

Vins rouges

177

11 %

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Proportion des variétés d'intérêts à fin d'adaptation

Description

Au 1° du IX du chapitre 1er du cahier des charges sont ajoutés les dispositions suivantes:

«b) Assemblage des cépages

— Pour les vins blancs, la proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.

— Pour les vins rosés, la proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.

— Pour les vins rouges, la proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage.»

Les b), c), d), e), f) deviennent respectivement les c), d), e), f) et g)

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Dispositions relatives au conditionnement

Description

Le a) du 3° du IX du chapitre 1er du cahier des charges est remplacé par les dispositions suivantes:

«a) Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Alsace" ou "Vin d'Alsace" sont conditionnés en bouteilles du type "Vin du Rhin" répondant aux dispositions de la réglementation européenne et du décret n° 55.673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, ou en bouteilles correspondant aux caractéristiques suivantes:

Pour les contenants de 300 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,0

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,4 et 3,1

Pour les contenants de 150 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,8 et 5,2

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,1 et 3,1

Pour les contenants de 100 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,6 et 5,0

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,1 et 3,1

Pour les contenants de 75 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,8 et 5,1

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,8 et 5,0

Pour les contenants de 50 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,1

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,5 et 4,2

Pour les contenants de 37,5 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,1

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,5 et 5,2

Pour les contenants inférieurs à 37,5 cl: corps droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,3 et 4,4

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,6 et 3,0.»

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien avec la zone géographique

Description

Au 5e paragraphe du b) du 1° du X du chapitre 1er du cahier des charges, les termes «s'impose au» sont remplacés par «est traditionnellement employée pour le» afin de tenir compte des modifications relatives au conditionnement (types de bouteilles autorisés).

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de presentation et d'étiquetage

Description

Le XII du chapitre 1er du cahier des charges est complété du point suivant:

«e) Les variétés d'intérêt à fin d'adaptation ne peuvent pas être mentionnées sur l'étiquetage.»

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

Le I du chapitre II du cahier des charges est modifié comme suit:

1) Le 2 est remplacé par les dispositions suivantes:
«Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les vignes susceptibles de produire des vins rouges

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1er mars de l'année de la récolte auprès de l'organisme de défense et de gestion. Cette déclaration précise:

— l'identité de l'opérateur;

— le numéro EVV ou SIRET;

— l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins;

— pour chaque parcelle: la référence cadastrale, la superficie.»

2) Le 2 devient le 3;

3) Le 4 est remplacé par les dispositions suivantes:
«Déclaration d'irrigation

Une déclaration d'irrigation est adressée à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle au plus tard 2 jours avant l'irrigation, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime. Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.»

4) Le 3 devient le 5, le 4 devient le 6, le 5 devient le 7, le 6 devient le 8, le 7 devient le 9.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Au II du chapitre III du cahier des charges le texte est remplacé par le texte suivant:

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

Tél. 33 173303800

Courriel: contact@inao.gouv.fr.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesures transitoires

Description

Le tableau sous le 3° du XI du chapitre 1er du cahier des charges est modifié comme suit:

— sous la ligne «Alsace» ou « Vin d'Alsace; les termes «et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse» sont supprimés et le paragraphe suivant est ajouté:

— «A partir de la récolte 2034 et pour les parcelles concernées, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement fixé aux points 1 a) et 1 b) du chapitre VIII du présent cahier des charges et visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime, affecté d'un coefficient de 0,8.»;

— sous la ligne «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire; les termes «et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse» sont supprimés et le paragraphe suivant est ajouté:

— «A partir de la récolte 2034 et pour les parcelles concernées, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement fixé au point 1 b) du chapitre VIII du présent cahier des charges, affecté d'un coefficient de 0,8.»;

— sous la ligne «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit complétée par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»; les termes «et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse» sont supprimés et le paragraphe suivant est ajouté:

«A partir de la récolte 2034 et pour les parcelles concernées, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement fixé au point 1 b) du chapitre VIII du présent cahier des charges, affecté d'un coefficient de 0,8.».

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Alsace / Vin d'Alsace»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A1101-AM04 — 21.4.2026

1. **Dénomination(s)**

«Alsace / Vin d'Alsace»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays auquel appartient la zone géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les couleurs des vins vont le plus souvent du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré.

Arôme/Nez

Les vins présentent une expression aromatique intense et un bon volume, ponctué par une longueur en bouche souvent soulignée par une légère saturation en gaz carbonique.

Goût/Bouche

Les vins se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique naturelle dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

On distingue des vins secs et minéraux et des vins fruités plus souples. La dénomination en usage «Edelzwicker» peut compléter le nom de l'appellation.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 9,5 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins blancs complétés par une dénomination en usage

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les couleurs des vins vont le plus souvent du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré.

Arôme/Nez

Pas de description particulière (cf. description précédente)

Goût/Bouche

Parmi ces vins on distingue: — Les vins secs et minéraux, à l'acidité tendue et mûre, généralement liés aux dénominations en usage suivantes Chasselas ou Gutedel, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat et Muscat Ottonel. — Les vins fruités, plus souples et marqués par des extraits secs importants, généralement liés aux dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Ces vins présentent des caractéristiques analytiques spécifiques: — Chasselas ou Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel, Sylvaner, leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 9,5 %, et leur titre alcoométrique volumique total maximal après enrichissement est de 12,5 %; — Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Riesling, leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10 %, et leur titre alcoométrique volumique maximal après enrichissement est de 13 %; — Gewurztraminer, Pinot gris, leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 11,5 %, et leur titre alcoométrique volumique maximal après enrichissement est de 14,5 %

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins blancs suivis d'une dénomination géographique complémentaire

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les couleurs des vins vont le plus souvent du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré.

Arôme/Nez

Pas de description particulière (cf. description précédente)

Goût/Bouche

Les vins s'inscrivent dans les deux types cités ci-dessus: vins secs et minéraux, et vins fruités plus souples. Ils réunissent les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Ces vins s'inscrivent dans les deux types cités ci-dessus: vins secs et minéraux, et vins fruités plus souples. Ils réunissent les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu. Leurs couleurs vont le plus souvent du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10,5 % sauf lorsque les dénominations géographiques complémentaires sont complétées par les dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris pour lesquelles il est de 12 %. Les titres alcoométriques volumiques totaux maximum après enrichissement sont de 13,5 % et pour les seules dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris de 15 %. Pour la dénomination géographique complémentaire Klevener de Heiligenstein le titre volumique naturel minimum est de 11 % et le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement est de 14 %.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins blancs suivis d'un nom de lieu-dit

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les couleurs des vins vont le plus souvent du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré.

Arôme/Nez

Pas de description particulière (cf. description précédente)

Goût/Bouche

Ces vins s'inscrivent dans les deux types cités ci-dessus: vins secs et minéraux, et vins fruités plus souples. Ils réunissent les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Lorsque le nom de l'appellation est suivi d'un nom de lieu-dit le titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10,5 % sauf lorsque le nom du lieu-dit est complété par les dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris pour lesquelles il est de 12 %. Pour ces mêmes vins le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement est de 13,5 % sauf pour les dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris pour lesquelles il est de 15 %.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rosés présentent le plus souvent une robe rosée à rouge transparente d'intensité variable.

Arôme/Nez

Les vins présentent une expression aromatique intense et un bon volume, ponctué par une longueur en bouche souvent soulignée par une légère saturation en gaz carbonique.

Goût/Bouche

Les vins rosés sont frais, fruités et légers. Ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique naturelle dominante en lien avec une bonne maturité des raisins. La dénomination en usage «Pinot noir» peut compléter le nom de l'appellation

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges présentent différentes nuances de rouge d'intensité soutenue.

Arôme/Nez

Les vins présentent une expression aromatique intense et un bon volume, ponctué par une longueur en bouche souvent soulignée par une légère saturation en gaz carbonique.

Goût/Bouche

On distingue: Les vins rouges ambitieux, fins, élégants, Les vins rouges frais, fruités et légers. La dénomination en usage «Pinot noir» peut compléter le nom de l'appellation.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 11 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total après enrichissement de 14 %. Le nom de l'appellation peut être suivi d'un nom de lieu-dit, ou d'une dénomination géographique complémentaire: «Côtes de Rouffach», «Ottrott», «Rodern», «Sainte Hippolyte». Dans ce cas leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 11,5 %, leur titre alcoométrique volumique total après enrichissement est au plus de 14,5 %.

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation complétée de «Vendanges Tardives»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ce sont des vins blancs qui présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré.

Arôme/Nez

Les vins affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

Goût/Bouche

Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins est de 16 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 14,5 % pour les autres cépages.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Appellation complétée de «Sélection de grains nobles»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ce sont des vins blancs qui présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré.

Arôme/Nez

Ces vins sont plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Goût/Bouche

Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins est de 18,2 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 16,4 % pour les autres cépages.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Modes de conduite: densité de plantation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.

Pratique vitivinicole

Modes de conduite: règle de taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec: - un maximum de 24 yeux francs par pied pour «Alsace» ou «Vin d'Alsace»; - un maximum de 22 yeux francs par pied pour «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire; - un maximum de 20 yeux francs par pied pour «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles».

Pratique vitivinicole

Récolte

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit issus des cépages pinot gris G et pinot noir N, et les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont issus de raisins récoltés manuellement.

Pratique vitivinicole

Augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Pour les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit ou d'une dénomination géographique complémentaire, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum ne peut dépasser 2 % vol. Les vins blancs susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.

Pratique vitivinicole

Elaboration

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

L'utilisation de morceaux de bois est interdite. - Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Pratique vitivinicole

Elevage

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs

Rendement maximal

Rendement maximal:	96
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs suivis d'une dénominaion géographique complémentaire

Rendement maximal

Rendement maximal:	79
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs suivis d'un nom de lieu-dit

Rendement maximal

Rendement maximal:	75
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rosés

Rendement maximal

Rendement maximal:	90
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges ou appellation complétée de «vendanges tardives»

Rendement maximal

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Appellation complétée de «sélection de grains nobles»

Rendement maximal

Rendement maximal:	48
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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 B

— Sylvaner B

— Syrah N – Shiraz

— Vermentino B – Rolle

— Voltis B

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

L'aire géographique est telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 3 février 2000. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

a) Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», suivie ou non du nom d'un lieu-dit, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes:

— Département du 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, Zimmerbach.

— Département du 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 (commune associée, rattachée à 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, Zellwiller.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Vignoble septentrional, protégé des influences océaniques par le massif vosgien, il bénéficie d'un ensoleillement optimal. C'est principalement cette situation qui confère aux vins une identité gustative commune.

La diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous-sols, les mésoclimats très particuliers ont conduits les producteurs alsaciens à conserver une très large palette de cépages principalement aromatiques, privilégiant le maintien de la biodiversité végétale et ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement.

Dans le contexte alsacien, cette diversité végétale est le gage de la meilleure expression du terroir, forgée autour d'une identité forte «Alsace».

Le choix des cépages a orienté la production essentiellement vers des vins très aromatiques. La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs alsaciens la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. La délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production, les dénominations complémentaires, communales et locales et le plan d'encépagement correspondant concrétisent cette volonté d'adéquation.

La protection du massif des Vosges confère à l'Alsace un climat semi continental sec et largement ensoleillé qui permet un développement optimal de la vigne, encadré par des règles minimum de richesses en sucre des raisins exigeantes. L'emplacement sur les collines et le climat caractérisé par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturation du raisin, associés à une densité de plantation et une hauteur de feuillage élevées, assurent une bonne maturité des raisins (équilibre sucres et acidité tartrique), préservent la fraîcheur développent et concentrent les arômes des vins et leur longueur en bouche. L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité tartrique naturelle. L'ensemble de ces conditions contribuent ainsi à la constitution des caractéristiques des vins d'Alsace.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison souvent favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries. La vendange manuelle, les règles minimales de richesse en sucre plus exigeantes et l'interdiction d'enrichissement préservent ce potentiel. L'élevage de dix-huit mois minimum permet aux vins de se bonifier, leur grande complexité et leur puissance aromatique s'enrichissant avec le temps.

La proximité du Rhin constituait déjà au Moyen-Âge une voie importante de communication qui favorisa de tous temps l'exportation des vins de la région vers les pays de l'embouchure du fleuve et au-delà. Les expéditions hors du territoire national et les exportations représentent encore aujourd'hui plus du quart de la production.

Animée par l'ensemble des vignerons qui y ont développé la vente directe, la route des vins d'Alsace valorisant également l'alliance historique toujours vivante avec la gastronomie alsacienne est le site touristique le plus attractif de la région. Elle constitue un atout majeur de l'économie de l'Alsace.

«Vins blancs forts estimés» selon André Jullien en 1822, ils sont «secs avec un bouquet aromatique très prononcé». Ils étaient autrefois transportés jusqu'à Mayence où ils étaient utilisés en mélange avec les vins du Rhin pour leur donner de la force et enrichir la palette aromatique de ces derniers. Jules Guyot en 1866 dit des vins blancs alsaciens qu'ils «offrent des qualités très recherchés en se plaçant très haut dans l'échelle des vins blancs». Les vins blancs issus du cépage riesling B ont d'ailleurs sa préférence, «remarquables par leur bon goût, leur force et leur longévité».

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation peut être suivi d'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations: – «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».

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Conditionnement dans l'aire

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

La loi du 5 juillet 1972 a rendu obligatoire la mise en bouteilles des vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret n° 55.673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, ou en bouteilles correspondant aux caractéristiques suivantes:

Pour les contenants de 300 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,0

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,4 et 3,1

Pour les contenants de 150 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,8 et 5,2

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,1 et 3,1

Pour les contenants de 100 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,6 et 5,0

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,1 et 3,1

Pour les contenants de 75 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,8 et 5,1

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,8 et 5,0

Pour les contenants de 50 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,1

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,5 et 4,2

Pour les contenants de 37,5 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,1

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,5 et 5,2

Pour les contenants inférieurs à 37,5 cl: corps droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,3 et 4,4

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,6 et 3,0.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes:

Département du Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

Département du Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Petersbach, Seebach, Strasbourg. Commune retenue en partie: Wingersheim les Quatre Bans pour le seul territoire de la commune déléguée de Mittelhausen.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission, l'aire de proximité immédiate correspond à une zone à proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mention «Edelzwicker»

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation, sauf dans le cas où il est suivi d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit, peut être complété par la dénomination en usage «Edelzwicker» pour les vins blancs tranquilles exclusivement répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination. Pour les vins présentés sous la dénomination en usage «Edelzwicker», l'indication d'une ou de plusieurs dénominations en usage ne peut figurer sur les récipients, les étiquettes et les documents commerciaux.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mentions «Vendanges tardives» et «Sélection de grains nobles»

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation suivi ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit peut être complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» pour les vins blancs répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions. Ces mentions sont complétées obligatoirement par l'indication du millésime et par l'une des dénominations en usage suivante: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication d'un nom de lieu-dit

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation peut être suivi du nom d'un lieu-dit, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication d'un lieu-dit.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dénominations en usage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit peut être complété par l'une des dénominations en usage suivante, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et qu'ils répondent aux autres conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations: Auxerrois, Chasselas ou Gutedel, Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Pinot gris, Riesling, Sylvaner, Pinot noir (pour les vins rouges et rosés)

L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mention des variétés d'intérêt à fin d'adaptation

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les variétés d'intérêt à fin d'adaptation ne peuvent pas être mentionnées sur l'étiquetage.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mention de la teneur en sucre

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins blancs pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», à l'exception des mentions Vendanges Tardives et Sélection de Grains nobles, qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures et récipients quelconques, la mention de la teneur en sucre telle que définie par la règlementation européenne ne soit inscrite le tout en caractères très apparents.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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