C/2026/3755

16.7.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/3755)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Alsace / Vin d'Alsace»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A1101-AM04 — 21.4.2026

1. **Nome del prodotto**

«Alsace / Vin d'Alsace»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Alsace / Vin d'Alsace» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento, del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Zona geografica

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, paragrafo 1, del disciplinare, l'anno di riferimento del codice geografico ufficiale è sostituito dal «2025».

Al paragrafo 1, lettera a), nel comma relativo al dipartimento Haut-Rhin:

— i nomi dei comuni di «Herrlisheim» e «Soultz» sono sostituiti rispettivamente da «Herrlisheim-près-Colmar» e «Soultz-Haut-Rhin».

— Al paragrafo 1, lettera a), nel comma relativo al dipartimento Bas-Rhin:

— il nome del comune di «Gimbrett-Berstett» è sostituito dalle parole: «Gimbrett (comune associato, facente parte di Berstett)»;

— il nome del comune di «Oberhoffen les Wissembourg» è sostituito da: «Oberhoffen-lès-Wissembourg».

La zona geografica non è modificata. L'elenco dei comuni è aggiornato tenendo conto del codice geografico ufficiale 2025.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Superficie parcellare delimitata

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, paragrafo 2, lettera a), del disciplinare, alla fine del primo comma, sono aggiunte le parole «30 novembre 2022 e 25 giugno 2024» in riferimento alle date di convalida delle ultime revisioni della superficie parcellare delimitata.

Al capitolo I, sezione IV, paragrafo 2, lettera c), del disciplinare, alla fine del primo comma, sono aggiunte le parole «e il 25 giugno 2024» in riferimento alla data di convalida dell'ultima revisione della superficie parcellare delimitata per i nomi geografici complementari definiti nella sezione IV, paragrafo 1, lettera b), ad eccezione del nome «Klevener de Heiligenstein».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Zona di prossimità immediata

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, paragrafo 3, lettera a), del disciplinare, alla fine del primo comma, sono aggiunte le parole «sulla base del codice geografico ufficiale del 2025».

Al capitolo I, sezione IV, paragrafo 3, lettera a), del disciplinare, per il dipartimento Bas-Rhin:

— il nome del comune di «Mittelhausen» è soppresso;

— sono aggiunte le disposizioni seguenti: «Comuni parzialmente compresi: Wingersheim les Quatre Bans solo per il territorio del comune delegato di Mittelhausen».

La zona di prossimità immediata non è modificata. L'elenco dei comuni è aggiornato tenendo conto del codice geografico ufficiale 2025.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Tipo di vitigni

Descrizione

Il capitolo I, sezione V, del disciplinare è modificato come segue:

— prima della lettera a) è aggiunto il titolo seguente: «1 — Norme sull'assortimento varietale»;

— la tabella di cui alla lettera a) è completata con le righe contenenti le varietà di interesse a fini di adattamento che possono essere utilizzate a condizione che l'INAO, l'organismo di tutela e di gestione e gli operatori autorizzati interessati firmino congiuntamente una convenzione conforme all'accordo quadro approvato dal comitato nazionale competente dell'INAO per la produzione di vini bianchi (Voltis B, Opalor, Selenor, Souvignier gris B, Johanniter B, Chenin B, Vermentino B - Rolle) e di vini rossi e rosati (Coliris, Nebbiolo N, Syrah N - Shiraz) a denominazione di origine protetta «Alsace» o «Vin d'Alsace».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Norme sulla proporzione delle varietà di interesse a fini di adattamento in azienda

Descrizione

Al capitolo I, sezione V, del disciplinare, dopo il paragrafo 1, sono aggiunte le disposizioni seguenti:

«2 – Norme di proporzione in azienda

a) Vini bianchi

La proporzione delle varietà di interesse a fini di adattamento è inferiore o uguale al 5 % delle varietà di vite dell'azienda.

b) Vini rosati

La proporzione delle varietà di interesse a fini di adattamento è inferiore o uguale al 5 % delle varietà di vite dell'azienda.

c) Vini rossi

La proporzione delle varietà di interesse a fini di adattamento è inferiore o uguale al 5 % delle varietà di vite dell'azienda.».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Produzione massima media per parcella

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, paragrafo 1, lettera d), del disciplinare, la tabella è completata sotto la riga «Alsace» o «Vin d'Alsace» con una riga che specifica la produzione massima media per parcella in chilogrammi per ettaro per le «altre varietà»:

— Altre varietà 14 000

Al capitolo I, sezione VI, paragrafo 1, lettera d), del disciplinare, dopo la prima tabella, sono aggiunte le disposizioni seguenti:

"Quando l'irrigazione è autorizzata, conformemente all'articolo D. 645-5 del *Code rural et de la pêche maritime*, la produzione massima media per parcella delle parcelle irrigate è fissata a:

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «Alsace» o «Vin d'Alsace» AD ECCEZIONE DEI NOMI GEOGRAFICI COMPLEMENTARI, LOCALITÀ, «VENDANGES TARDIVES» E «SELECTION DE GRAINS NOBLES»

PRODUZIONE MASSIMA MEDIA PER PARCELLA (chilogrammi per ettaro)

COLORE DEI VINI	
Vini bianchi	10 000
Vini rosati	10 000
Vini rossi	8 000

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Altre pratiche colturali

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, paragrafo 2, lettera a), del disciplinare, sono aggiunte le disposizioni seguenti:

«Tuttavia, a fini di valutazione, è autorizzata la copertura del suolo alle condizioni descritte di seguito. Il materiale deve essere permeabile, consentire lo scambio di gas e acqua e la sua composizione non deve prevedere polimeri petrolchimici. La valutazione è effettuata previa firma di un accordo tra l'INAO, l'ODG e l'operatore autorizzato interessato, conformemente all'accordo quadro approvato dal comitato nazionale competente il 29 e 30 giugno 2023. In tale contesto, la superficie delle parcelle oggetto di valutazione è limitata al 5 % della superficie aziendale totale dichiarata per la produzione di denominazioni di origine controllata».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Irrigazione

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, del disciplinare, il paragrafo 3 è sostituito dalle disposizioni seguenti:

«a) L'irrigazione può essere autorizzata conformemente alle disposizioni dell'articolo D. 645-5 del *Code rural et de la pêche maritime*. L'irrigazione è vietata per le parcelle che sono state oggetto di una dichiarazione preventiva di assegnazione delle parcelle ai fini dell'eventuale rivendicazione di nomi geografici complementari, località e menzioni "vendanges tardives" o "sélection de grains nobles".

b) È vietata l'irrorazione sul fogliame.

c) È vietato la concimazione (fertirrigazione).».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Maturazione delle uve

Descrizione

Al capitolo I, sezione VII, paragrafo 2, lettera a), del disciplinare, la tabella è completata, sotto la riga «Alsace» o «Vin d'Alsace» accompagnata o meno dal nome in uso «Edelzwicker», con due righe che specificano il tenore zuccherino minimo delle uve e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per i vini rosati e rossi.

TENORE ZUCCHERINO MINIMO DELLE UVE (grammi per litro di mosto)

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO

Vini rosati

160

10 %

Vini rossi

177

11 %

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Proporzione delle varietà d'interesse a fini di adattamento

Descrizione

Al capitolo I, sezione IX, paragrafo 1, del disciplinare sono aggiunte le disposizioni seguenti:

«b) Assemblaggio dei vitigni

— Per i vini bianchi, la proporzione delle varietà di interesse a fini di adattamento è inferiore o uguale al 10 % dell'assemblaggio.

— Per i vini rosati, la proporzione delle varietà di interesse a fini di adattamento è inferiore o uguale al 10 % dell'assemblaggio.

— Per i vini rossi, la proporzione delle varietà di interesse a fini di adattamento è inferiore o uguale al 10 % dell'assemblaggio.»

Le lettere b), c), d), e) e f) diventano rispettivamente le lettere c), d), e), f) e g).

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Disposizioni di confezionamento

Descrizione

Il capitolo I, sezione IX, paragrafo 3, lettera a), del disciplinare è sostituito dalle disposizioni seguenti:

«a) I vini che beneficiano delle denominazioni di origine controllata "Alsace" o "Vin d'Alsace" sono condizionati in bottiglie del tipo "renana" conformi alle disposizioni della normativa europea e del decreto n. 55.673 del 20 maggio 1955, del decreto del 13 maggio 1959 e del decreto del 19 marzo 1963, o in bottiglie aventi le caratteristiche seguenti:

per i contenitori da 300 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,0;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,4 e 3,1;

per i contenitori da 150 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,8 e 5,2;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,1 e 3,1;

per i contenitori da 100 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,6 e 5,0;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,1 e 3,1;

per i contenitori da 75 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,8 e 5,1;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,8 e 5,0;

per i contenitori da 50 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,1;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,5 e 4,2;

per i contenitori da 37,5 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,1;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,5 e 5,2;

per i contenitori di capacità inferiore a 37,5 cl: corpo diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,3 e 4,4;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,6 e 3,0.».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame con la zona geografica

Descrizione

Al capitolo I, sezione X, paragrafo 1, lettera b), del disciplinare, al quinto comma, i termini «è obbligatoria per» sono sostituiti dai termini «è tradizionalmente utilizzata per il» al fine di tenere conto dei cambiamenti di condizionamento (tipi di bottiglie autorizzati).

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Norme di presentazione e di etichettatura

Descrizione

Il capitolo I, sezione XII, del disciplinare è completato con la lettera seguente:

«e) Le varietà di interesse a fini di adattamento non possono essere menzionate nell'etichettatura.».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Obblighi di dichiarazione

Descrizione

Il capitolo II, sezione I, del disciplinare è modificato come segue:

1) il paragrafo 2 è sostituito dalle disposizioni seguenti:

«Dichiarazione preventiva di assegnazione delle parcelle per i vigneti che possono produrre vini rossi

La dichiarazione preventiva di assegnazione delle parcelle è presentata all'organismo di tutela e di gestione entro il 1º marzo dell'anno della vendemmia. Tale dichiarazione include:

— l'identità dell'operatore;

— numero EVV o SIRET;

— l'identità dell'operatore che riceve eventualmente le uve;

— per ciascuna particella: il riferimento catastale, la superficie.»;

2) il paragrafo 2 diventa il paragrafo 3;

3) il paragrafo 4 è sostituito dalle disposizioni seguenti:
«Dichiarazione di irrigazione
La dichiarazione di irrigazione è trasmessa all'organismo di tutela e di gestione e all'organismo di controllo entro e non oltre due giorni prima dell'irrigazione, conformemente alle disposizioni dell'articolo D. 645-5 del *Code rural et de la pêche maritime*. Tale dichiarazione è redatta secondo il modello definito dall'organo di tutela e di gestione»;

4) il paragrafo 3 diventa il paragrafo 5, il paragrafo 4 diventa il paragrafo 6, il paragrafo 5 diventa il paragrafo 7, il paragrafo 6 diventa il paragrafo 8, il paragrafo 7 diventa il paragrafo 9.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi alla struttura di controllo

Descrizione

Al capitolo III, sezione II, del disciplinare, il testo è sostituito dal testo seguente:

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

Tél. 33 173303800

Mail: contact@inao.gouv.fr.

Il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'INAO.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Misure transitorie

Descrizione

Al capitolo I, sezione XI, del disciplinare, la tabella sotto il paragrafo 3 è modificata come segue:

— sotto la riga «Alsace» o «Vin d'Alsace»; sono soppresse le parole «e al più tardi fino alla vendemmia 2033 compresa» ed è aggiunto il paragrafo seguente:

— «A partire dalla vendemmia 2034 e per le parcelle interessate, il volume ammissibile alla denominazione di origine controllata è stabilito in base alla resa di cui al capitolo VIII, paragrafo 1, lettere a) e b), del presente disciplinare e di cui all'articolo D. 645-7 del *Code rural et de la pêche maritime*, moltiplicata per un coefficiente di 0,8.»;

— sotto la riga «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguita dal nome di una località o da un nome geografico complementare; sono soppresse le parole «e al più tardi fino alla vendemmia 2033 compresa» ed è aggiunto il paragrafo seguente:

— «A partire dalla vendemmia 2034 e per le parcelle interessate, il volume ammissibile alla denominazione di origine controllata è stabilito in base alla resa di cui al capitolo VIII, paragrafo 1, del presente disciplinare, moltiplicata per un coefficiente di 0,8.»;

— sotto la riga «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguita o meno da un nome geografico complementare o dal nome di una località integrato dalle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»; sono soppresse le parole «e al più tardi fino alla vendemmia 2033 compresa» ed è aggiunto il paragrafo seguente:

«A partire dalla vendemmia 2034 e per le parcelle interessate, il volume ammissibile alla denominazione di origine controllata è stabilito in base alla resa di cui al capitolo VIII, paragrafo 1, del presente disciplinare, moltiplicata per un coefficiente di 0,8.».

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Alsace / Vin d'Alsace»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A1101-AM04 — 21.4.2026

1. **Nome**

«Alsace / Vin d'Alsace»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore dei vini va fondamentalmente dal giallo pallido con riflessi verdi fino al giallo dorato.

Odore

Questi vini presentano un'intensa espressione aromatica e un buon volume, sottolineati da una persistenza al palato spesso accompagnata da una leggera saturazione con anidride carbonica.

Sapore

I vini sono caratterizzati da una freschezza decisa basata su una acidità tartarica naturale dominante legata a una buona maturità delle uve.

Si distinguono i vini secchi e minerali e i vini fruttati più morbidi. Il nome in uso «Edelzwicker» può integrare il nome della denominazione.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 9,5 %. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi integrati da un nome in uso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore dei vini va fondamentalmente dal giallo pallido con riflessi verdi fino al giallo dorato.

Odore

Nessuna descrizione specifica (cfr. descrizione precedente)

Sapore

Tra questi vini si distinguono: — vini secchi e minerali con acidità vivace e matura, generalmente legati ai nomi in uso seguenti: Chasselas o Gutedel, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot o Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat e Muscat Ottonel; — vini fruttati, più morbidi e caratterizzati da estratti secchi elevati, generalmente legati ai nomi in uso Gewurztraminer e Pinot gris.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Questi vini presentano caratteristiche analitiche specifiche: — Chasselas o Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel, Sylvaner: il loro titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 9,5 % e il loro titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento è del 12,5 %; — Auxerrois, Pinot blanc, Pinot o Klevner, Riesling: il loro titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 10 % e il loro titolo alcolometrico volumico massimo dopo l'arricchimento è del 13 %; — Gewurztraminer, Pinot gris: il loro titolo alcolometrico volumico naturale minimo è dell'11,5 % e il loro titolo alcolometrico volumico massimo dopo l'arricchimento è del 14,5 %.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi seguiti da un nome geografico complementare

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore dei vini va fondamentalmente dal giallo pallido con riflessi verdi fino al giallo dorato.

Odore

Nessuna descrizione specifica (cfr. descrizione precedente)

Sapore

Questi vini rientrano nelle due tipologie citate in precedenza: vini secchi e minerali e vini fruttati più morbidi. Soddisfano le condizioni per l'espressione ottimale di ciascuna varietà utilizzata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Questi vini rientrano nelle due tipologie citate in precedenza: vini secchi e minerali e vini fruttati più morbidi. Soddisfano le condizioni per l'espressione ottimale di ciascuna varietà utilizzata. Il colore va fondamentalmente dal giallo pallido con riflessi verdi fino al giallo dorato.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il loro titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 10,5 %, tranne nel caso in cui i nomi geografici complementari siano integrati dai nomi in uso Gewurztraminer e Pinot gris, per i quali è pari al 12 %. Il titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento è del 13,5 % e per i soli nomi in uso Gewurztraminer e Pinot gris è del 15 %. Per il nome geografico complementare Klevener de Heiligenstein, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è dell'11 % e il titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento è del 14 %.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi seguiti dal nome di una località

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il colore dei vini va fondamentalmente dal giallo pallido con riflessi verdi fino al giallo dorato.

Odore

Nessuna descrizione specifica (cfr. descrizione precedente)

Sapore

Questi vini rientrano nelle due tipologie citate in precedenza: vini secchi e minerali e vini fruttati più morbidi. Soddisfano le condizioni per l'espressione ottimale di ciascuna varietà utilizzata.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Se il nome della denominazione è seguito da un nome di una località, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 10,5 %, tranne nel caso in cui il nome di una località sia integrato dai nomi in uso Gewurztraminer e Pinot gris, per i quali è pari al 12 %. Per gli stessi vini il titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento è del 13,5 %, fatta eccezione per i nomi in uso Gewurztraminer e Pinot gris, per i quali è pari al 15 %.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rosati presentano generalmente un colore dal rosato al rosso trasparente d'intensità variabile.

Odore

Questi vini presentano un'intensa espressione aromatica e un buon volume, sottolineati da una persistenza al palato spesso accompagnata da una leggera saturazione con anidride carbonica.

Sapore

I vini rosati sono freschi, fruttati e leggeri. Sono caratterizzati da una freschezza decisa basata su un'acidità tartarica naturale dominante legata a una buona maturità delle uve. Il nome in uso «Pinot noir» può integrare il nome della denominazione.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 10 %. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rossi presentano varie tonalità di rosso di intensità sostenuta.

Odore

Questi vini presentano un'intensa espressione aromatica e un buon volume, sottolineati da una persistenza al palato spesso accompagnata da una leggera saturazione con anidride carbonica.

Sapore

Si distinguono: i vini rossi ambiziosi, fini ed eleganti, e i vini rossi freschi, fruttati e leggeri. Il nome in uso «Pinot noir» può integrare il nome della denominazione.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è dell'11 %. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 14 %. Il nome della denominazione può essere seguito dal nome di una località o da un nome geografico complementare: «Côtes de Rouffach», «Ottrott», «Rodern», «Sainte Hippolyte». In tal caso il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è dell'11,5 % e il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non supera il 14,5 %.

In fase di confezionamento, i vini rossi hanno un tenore di acido malico inferiore o pari a 0,4 grammi per litro.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Denominazione integrata da «Vendanges Tardives»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Si tratta di vini bianchi che presentano un colore intenso tendente all'ambra.

Odore

I vini hanno spesso aromi particolarmente esotici di frutta candita con finale fresco.

Sapore

Sono notevolmente concentrati e hanno grande persistenza aromatica.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico volumico naturale dei vini è del 16 % per il Gewurztraminer Rs e il Pinot gris G e del 14,5 % per gli altri vitigni.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Denominazione integrata da «Sélection de grains nobles»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Si tratta di vini bianchi che presentano un colore intenso tendente all'ambra.

Odore

Questi vini sono più concentrati e potenti, spesso con aromi di pasta di frutta.

Sapore

Sono notevolmente concentrati e hanno grande persistenza aromatica.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico volumico naturale dei vini è del 18,2 % per il Gewurztraminer Rs e il Pinot gris G e del 16,4 % per gli altri vitigni.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Modalità di conduzione: densità di impianto

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. Le vigne non possono presentare una distanza interfilare superiore a 2,50 metri. Le viti hanno una distanza interfilare compresa tra 0,75 metri e 1,50 metri.

Pratica di vinificazione

Modalità di conduzione: norme di potatura

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Le viti sono sottoposte a potatura a Guyot semplice o doppio con: - un massimo di 24 gemme franche per ceppo per «Alsace» o «Vin d'Alsace»; - un massimo di 22 gemme franche per ceppo per «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguita dal nome di una località o da un nome geografico complementare; - un massimo di 20 gemme franche per ceppo per «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguita o meno da un nome geografico complementare o dal nome di una località integrato dalle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles».

Pratica di vinificazione

Raccolta

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

I vini che possono beneficiare del nome di una località delle varietà Pinot gris G e Pinot noir N e i vini che possono beneficiare delle menzioni «vendanges tardives» e «sélection de grains nobles» sono ottenuti da uve raccolte manualmente.

Pratica di vinificazione

Aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Per i vini che possono beneficiare del nome di una località o di un nome geografico complementare, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo non può superare il 2 %. I vini bianchi che possono beneficiare delle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» non sono soggetti in alcun modo ad arricchimento.

Pratica di vinificazione

Elaborazione

Tipo di pratica enologica

Restrizioni applicabili alla vinificazione

Descrizione

- È vietato l'uso di scaglie di legno. - Per la vinificazione dei vini rosati è vietato l'impiego dei carboni a uso enologico, da soli o in combinazione con altre sostanze in preparati specifici.

Pratica di vinificazione

Invecchiamento

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini che possono beneficiare delle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» sono invecchiati almeno fino al 1º giugno del secondo anno successivo a quello della vendemmia.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi

Resa massima

Resa massima	96
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi seguiti da un nome geografico complementare

Resa massima

Resa massima	79
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi seguiti dal nome di una località

Resa massima

Resa massima	75
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini rosati

Resa massima

Resa massima	90
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini rossi o denominazione integrata da «vendanges tardives»

Resa massima

Resa massima	66
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Denominazione integrata da «sélection de grains nobles»

Resa massima

Resa massima	48
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona geografica è quella approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del comitato nazionale competente del 3 febbraio 2000. Alla data di approvazione del disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende il territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2025.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica possono essere consultati sul sito web dell'INAO.

a) Per la denominazione di origine controllata «Alsace» o «Vin d'Alsace», seguita o meno dal nome di una località, la raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'invecchiamento dei vini hanno luogo nel territorio dei comuni seguenti:

— dipartimento 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;

— dipartimento 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 (comune associato facente parte di 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. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

I vigneti settentrionali, protetti dagli influssi oceanici dal massiccio dei Vosgi, godono di un soleggiamento ottimale. È soprattutto questa situazione che conferisce ai vini un'identità gustativa comune.

La varietà delle condizioni viticole, la varietà dei suoli e dei sottosuoli e i mesoclimi molto particolari hanno indotto i produttori alsaziani a mantenere un'ampia gamma di vitigni prevalentemente aromatici, favorendo il mantenimento della biodiversità vegetale e rifuggendo da qualsiasi tentazione di semplificare l'assortimento varietale.

Nel contesto dell'Alsazia, questa diversità vegetale è la garanzia della migliore espressione del terroir, forgiata intorno a una forte identità «Alsazia».

La scelta dei vitigni ha orientato la produzione principalmente verso vini molto aromatici. La varietà delle condizioni viticole, caratterizzate da dinamiche geopedologiche molto diverse, ha offerto ai produttori alsaziani condizioni di espressione ottimali per ciascuna delle varietà che qui si sono imposte. La delimitazione rigorosa e precisa, ispirata ai nuclei storici di produzione, i nomi complementari, comunali e locali e il piano di impianto corrispondente esprimono concretamente tale desiderio di adeguatezza.

La protezione del massiccio dei Vosgi conferisce all'Alsazia un clima semicontinentale secco e in gran parte soleggiato che consente uno sviluppo ottimale della vigna, nel rispetto di norme minime rigorose sul tenore zuccherino delle uve. L'ubicazione sulle colline e il clima caratterizzato dall'alternanza di giorni caldi e notti fresche durante il periodo di maturazione delle uve, unitamente a un'elevata densità di impianto e all'altezza del fogliame, garantiscono una buona maturazione delle uve (equilibrio zuccheri/acidità tartarica) e preservano la freschezza sviluppando e concentrando gli aromi dei vini e la loro persistenza al palato. L'altitudine media dei vigneti (da 200 m a 400 m), che corrisponde alla cintura termica ottimale, garantisce un equilibrio qualitativo dell'acidità tartarica naturale. Tutte queste condizioni contribuiscono in tal modo alla composizione delle caratteristiche dei vini alsaziani.

Le ottime condizioni climatiche di fine stagione, spesso favorevoli alla concentrazione delle uve sulla pianta e allo sviluppo della muffa nobile, consentono di produrre vini da uve stramature. Questo potenziale è preservato dalla raccolta manuale, dalle norme minime più rigorose in materia di tenore zuccherino e dal divieto di arricchimento. L'invecchiamento per almeno diciotto mesi consente ai vini di migliorarsi, in quanto la loro elevata complessità e la loro potenza aromatica si arricchiscono nel tempo.

La vicinanza del Reno, un'importante via di comunicazione già nel Medioevo, ha sempre favorito l'esportazione di vini dalla regione verso i paesi della foce del fiume e oltre. Le spedizioni al di fuori del territorio nazionale e le esportazioni rappresentano ancora oggi più di un quarto della produzione.

Animata da tutti i viticoltori che vi hanno sviluppato la vendita diretta, la *route des vins* alsaziana sfrutta anche la storica e vivace alleanza con la gastronomia alsaziana, che è la principale attrazione turistica della regione. Si tratta di una risorsa importante dell'economia alsaziana.

Secondo André Jullien nel 1822, i «vini bianchi forti pregiati» sono «secchi con un bouquet aromatico molto pronunciato». In precedenza venivano trasportati fino a Magonza, dove venivano utilizzati in combinazione con i vini del Reno per conferire loro forza e arricchire la loro gamma aromatica. Nel 1866 Jules Guyot ha dichiarato che i vini bianchi alsaziani «offrono qualità molto ricercate, ponendosi molto in alto nella classifica dei vini bianchi». I vini bianchi ottenuti dal vitigno Riesling B sono infatti i suoi preferiti, «degni di nota per il loro buon sapore, la loro forza e la loro longevità».

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Nomi geografici complementari

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il nome della denominazione può essere seguito da uno dei nomi geografici complementari di seguito indicati, per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste per ciascuno di tali nomi: - «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».

Titolo del requisito / della deroga

Confezionamento nella zona geografica

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La legge del 5 luglio 1972 ha reso obbligatorio l'imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Alsace» o «Vin d'Alsace» nei dipartimenti Bas-Rhin e Haut-Rhin. I vini che beneficiano delle denominazioni di origine controllata «Alsace» o «Vin d'Alsace» sono condizionati in bottiglie del tipo «renana» conformi alle disposizioni della normativa europea e del decreto n. 55.673 del 20 maggio 1955, del decreto del 13 maggio 1959 e del decreto del 19 marzo 1963, o in bottiglie aventi le caratteristiche seguenti:

per i contenitori da 300 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,0;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,4 e 3,1;

per i contenitori da 150 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,8 e 5,2;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,1 e 3,1;

per i contenitori da 100 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,6 e 5,0;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,1 e 3,1;

per i contenitori da 75 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,8 e 5,1;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,8 e 5,0;

per i contenitori da 50 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,1;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,5 e 4,2;

per i contenitori da 37,5 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,1;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,5 e 5,2;

per i contenitori di capacità inferiore a 37,5 cl: corpo diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,3 e 4,4;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,6 e 3,0.

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Per la denominazione di origine controllata «Alsace» o «Vin d'Alsace», la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'invecchiamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni:

dipartimento Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim;

dipartimento Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Petersbach, Seebach, Strasburgo; comuni parzialmente compresi: Wingersheim les Quatre Bans solo per il territorio del comune delegato di Mittelhausen.

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata equivale a una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Titolo del requisito / della deroga

Menzione «Edelzwicker»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il nome della denominazione, fatto salvo il caso in cui sia seguito da un nome geografico complementare o dal nome di una località, può essere integrato dal nome in uso «Edelzwicker» per i vini bianchi fermi che soddisfano esclusivamente le condizioni di produzione previste per tale nome. Per i vini presentati con il nome in uso «Edelzwicker», l'indicazione di uno o più nomi in uso non può figurare sui contenitori, sulle etichette e sui documenti commerciali.

Titolo del requisito / della deroga

Menzioni «Vendanges tardives» e «Sélection de grains nobles»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il nome della denominazione, seguito o meno da un nome geografico complementare o dal nome di una località, può essere integrato dalle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» per i vini bianchi che soddisfano le condizioni di produzione previste per tali menzioni. Tali menzioni devono essere integrate obbligatoriamente dall'indicazione dell'annata e da uno dei seguenti nomi in uso: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione del nome di una località

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il nome della denominazione può essere seguito dal nome di una località per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste per l'indicazione di una località.

Titolo del requisito / della deroga

Nomi in uso

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il nome della denominazione di origine controllata, seguito o meno da un nome geografico complementare o dal nome di una località, può essere integrato da uno dei nomi in uso seguenti, purché i vini provengano esclusivamente dai vitigni che possono essere designati con il nome in questione e secondo le altre condizioni di produzione stabilite per ciascun nome in uso: Auxerrois, Chasselas o Gutedel, Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot blanc, Pinot o Klevner, Pinot gris, Riesling, Sylvaner, Pinot noir (per i vini rossi e rosati).

È vietato l'uso di due o più nomi in uso sulla stessa etichetta.

Titolo del requisito / della deroga

Menzione di varietà d'interesse a fini di adattamento

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Le varietà di interesse a fini di adattamento non possono essere menzionate nell'etichettatura.

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione del tenore di zucchero

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

I vini bianchi per i quali, ai sensi del disciplinare, è rivendicata la denominazione di origine controllata «Alsace» o «Vin d'Alsace», ad eccezione delle menzioni «vendanges tardives» e «sélection de grains nobles» riportate sotto tale denominazione, non possono essere offerti al pubblico, spediti, messi in vendita o venduti, a meno che il tenore di zucchero, come definito dalla normativa europea, non sia chiaramente indicato nelle pubblicità, nei prospetti, sulle etichette, sulle fatture e su qualsiasi altro contenitore.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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