C/2026/3755

16.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3755)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Alsace / Vin d'Alsace»

Número de referência UE: PDO-FR-A1101-AM04 — 21.4.2026

1. **Nome do produto**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Alsace» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto. Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição das alterações normalizadas aprovadas**

Título

Área geográfica

Descrição

No capítulo I, parte IV, ponto 1, do caderno de especificações, o ano de referência do *code officiel géographique* [Código geográfico oficial] passa a ser 2025.

No ponto 1, alínea a), no parágrafo relativo ao departamento do Alto Reno:

— os nomes dos municípios de «Herrlisheim» e «Soultz» são substituídos, respetivamente, por «Herrlisheim-près--Colmar» e «Soultz-Haut-Rhin».

— No ponto 1, alínea a), no parágrafo relativo ao departamento do Baixo Reno:

— o nome do município de «Gimbrett-Berstett» é substituído pela expressão seguinte: «Gimbrett (município associado, adstrito a Berstett)»,

— o nome do município de «Oberhoffen les Wissembourg» é substituído por «Oberhoffen-lès-Wissembourg».

A área geográfica não é alterada. A lista de municípios é atualizada de acordo com o *code officiel géographique* de 2025.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Superfície parcelar delimitada

Descrição

No capítulo I, parte IV, ponto 2, alínea a), do caderno de especificações, no final do primeiro parágrafo é aditada a expressão «30 de novembro de 2022 e 25 de junho de 2024», que se refere às datas de validação das últimas revisões da superfície parcelar delimitada.

No capítulo I, parte IV, ponto 2, alínea c), do caderno de especificações, no final do primeiro parágrafo é aditada a expressão «e 25 de junho de 2024», que se refere à data de validação da última revisão da superfície parcelar delimitada para as denominações geográficas complementares definidas na parte IV, ponto 1, alínea b), com exceção da denominação «Klevener de Heiligenstein».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Área de proximidade imediata

Descrição

No capítulo I, parte IV, ponto 3, alínea a), do caderno de especificações, no final do primeiro parágrafo é aditada a expressão «com base no *code officiel géographique* de 2025».

No capítulo I, parte IV, ponto 3, alínea a), do caderno de especificações, relativamente ao departamento do Baixo Reno:

— é suprimido o nome do município de «Mittelhausen»,

— são aditadas as seguintes disposições: «Parte do território do seguinte município: Wingersheim les Quatre Bans (apenas o território do município delegado de Mittelhausen)».

A área de proximidade imediata não é alterada. A lista de municípios é atualizada de acordo com o *code officiel géographique* de 2025.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Encepamento

Descrição

No capítulo I do caderno de especificações, a parte V é alterada do seguinte modo:

— antes da alínea a), é aditado o seguinte título: «1. Regras aplicáveis ao encepamento»,

— o quadro da alínea a) é completado com novas linhas que especificam as castas de interesse para fins de adaptação que podem ser utilizadas, sob reserva da assinatura de um acordo entre o INAO [Instituto nacional da origem e da qualidade], o organismo de proteção e gestão e os operadores autorizados em causa, em conformidade com o acordo-quadro aprovado pela comissão nacional competente do INAO para a elaboração de vinhos com denominação de origem protegida «Alsace» ou «Vin d'Alsace» (brancos: *voltis* B, *opalor*, *selenor*, *souvignier-gris* B, *johanniter* B, *chenin* B e *vermentino* B — *rolle* e tintos e rosados: *coliris*, *nebbiolo* N e *syrah* N — *shiraz*).

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Regras de proporção relativas ao cultivo de castas de interesse para fins de adaptação

Descrição

No capítulo I, parte V, do caderno de especificações, a seguir ao ponto 1, são aditadas as seguintes disposições:

«2. Regras de proporção relativas ao cultivo

a) Vinhos brancos

A proporção das castas de interesse para fins de adaptação é inferior ou igual a 5 % do encepamento da exploração;

b) Vinhos rosados

A proporção das castas de interesse para fins de adaptação é inferior ou igual a 5 % do encepamento da exploração;

c) Vinhos tintos

A proporção das castas de interesse para fins de adaptação é inferior ou igual a 5 % do encepamento da exploração.»

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Carga máxima média por parcela

Descrição

No capítulo I, parte VI, ponto 1, do caderno de especificações, o quadro da alínea d) é completado sob o título «Alsace» ou «Vin d'Alsace» com uma linha que especifica a carga máxima média por parcela, em quilogramas por hectare, para as «Outras castas»:

— Outras castas 14 000

No capítulo I, parte VI, ponto 1, alínea d), do caderno de especificações, a seguir ao primeiro quadro, são aditadas as seguintes disposições:

«Caso a irrigação seja autorizada, em conformidade com o disposto no artigo D. 645-5 do *code rural et de la pêche maritime* [Código rural e da pesca marítima], a carga máxima média das parcelas irrigadas é fixada em:

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA «Alsace» ou «Vin d'Alsace» COM EXCEÇÃO DAS DENOMINAÇÕES GEOGRÁFICAS COMPLEMENTARES, LUGARES, «VENDANGES TARDIVES» [vindima tardia] E «SELECTION DE GRAINS NOBLES» [seleção de bagos nobres]

CARGA MÁXIMA MÉDIA POR PARCELA (quilogramas por hectare)

Cor dos vinhos

Vinhos brancos	10 000
Vinhos rosados	10 000
Vinhos tintos	8 000

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Outras práticas de cultivo

Descrição

No capítulo I, parte VI, ponto 2, do caderno de especificações, à alínea a), são aditadas as seguintes disposições:

«No entanto, para efeitos de avaliação, é autorizada a cobertura do solo com tela de acordo com as condições a seguir indicadas. O material deve ser permeável, permitir as trocas gasosas e hídricas, e a sua composição não deve incluir polímeros de origem petroquímica. A avaliação é efetuada sob reserva da assinatura de um acordo entre o INAO, o organismo de proteção e gestão e o operador autorizado em causa, em conformidade com o acordo-quadro aprovado pela comissão nacional competente em 29 e 30 de junho de 2023. Neste contexto, a superfície das parcelas sujeitas a avaliação é limitada a 5 % da superfície total da exploração declarada como denominação de origem controlada.»

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Irrigação

Descrição

No capítulo I, parte VI, do caderno de especificações, o ponto 3 é substituído pelas seguintes disposições:

«a) A irrigação pode ser autorizada em conformidade com o disposto no artigo D. 645-5 do *code rural et de la pêche maritime*. É proibida a irrigação das parcelas que tenham sido objeto de uma declaração prévia de afetação de parcelas com vista à eventual reivindicação de denominações geográficas complementares, de lugares e das menções "vendanges tardives" ou "sélection de grains nobles";

b) É proibida a aspersão sobre a folhagem;

c) É proibida a adição de fertilizantes (fertirrigação).»

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Maturação das uvas

Descrição

No capítulo I, parte VII, ponto 2, alínea a), do caderno de especificações, o quadro é completado sob o título «"Alsace" ou "Vin d'Alsace", completada ou não pelo nome corrente "Edelzwicker"» com duas linhas que especificam o teor mínimo de açúcares das uvas e o título alcoométrico volúmico natural mínimo para os vinhos rosados e tintos.

TEOR MÍNIMO DE AÇUCARES DAS UVAS (g por litro de mosto)

TÍTULO ALCOOMÉTRICO VOLÚMICO NATURAL MÍNIMO

Vinhos rosados

160

10 %

Vinhos tintos

177

11 %

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Proporção das castas de interesse para fins de adaptação

Descrição

No capítulo I, parte IX, do caderno de especificações, ao ponto 1, são aditadas as seguintes disposições:

«b) Lotação das castas

— nos vinhos brancos, a proporção das castas de interesse para fins de adaptação é inferior ou igual a 10 % do lote,

— nos vinhos rosados, a proporção das castas de interesse para fins de adaptação é inferior ou igual a 10 % do lote,

— nos vinhos tintos, a proporção das castas de interesse para fins de adaptação é inferior ou igual a 10 % do lote.»

As alíneas b), c), d), e), f) passam a ser as alíneas c), d), e), f) e g), respetivamente.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Disposições relativas ao acondicionamento

Descrição

No capítulo I, parte IX, ponto 3, do caderno de especificações, o disposto na alínea a) é substituído pelas seguintes disposições:

«a) Os vinhos com a denominação de origem controlada "Alsace" ou "Vin d'Alsace" são acondicionados em garrafas do tipo "Vin du Rhin", em conformidade com as disposições da regulamentação europeia e do Decreto n.º 55.673, de 20 de maio de 1955, do acórdão de 13 de maio de 1959 e do decreto de 19 de março de 1963, ou em garrafas com as seguintes características:

Recipientes de 300 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,0

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,4 e 3,1

Recipientes de 150 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,8 e 5,2

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,1 e 3,1

Recipientes de 100 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,6 e 5,0

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,1 e 3,1

Recipientes de 75 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,8 e 5,1

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,8 e 5,0

Recipientes de 50 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,1

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,5 e 4,2

Recipientes de 37,5 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,1

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,5 e 5,2

Recipientes de capacidade inferior a 37,5 cl: corpo retilíneo, de aspeto cilíndrico, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,3 e 4,4

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,6 e 3,0.».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Relação com a área geográfica

Descrição

No capítulo I, parte X, ponto 1, alínea b), quinto parágrafo, do caderno de especificações, a expressão «é obrigatória no» é substituída por «é utilizada tradicionalmente no», para ter em conta as alterações relativas ao acondicionamento (tipos de garrafas autorizados).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Regras de apresentação e rotulagem

Descrição

O capítulo I, parte XII, do caderno de especificações, é completado com o seguinte:

«e) As castas de interesse para fins de adaptação não podem ser mencionadas na rotulagem.».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Obrigações declarativas

Descrição

O capítulo II, parte I, do caderno de especificações, é alterado do seguinte modo:

1) O ponto 2 é substituído pelas seguintes disposições:

«Declaração prévia de afetação de parcelas para as vinhas aptas à produção de vinhos tintos

A declaração prévia de afetação de parcelas é apresentada ao organismo de defesa e gestão antes de 1 de março do ano da colheita. Esta declaração especifica:

— a identidade do operador,

— o número EVV ou SIRET,

— a identidade do operador que, eventualmente, receba as uvas,

— para cada parcela: a referência cadastral e a superfície.».

2) O ponto 2 passa a ponto 3;

3) O ponto 4 é substituído pelas seguintes disposições:

«Declaração de irrigação

A declaração de irrigação é apresentada ao organismo de defesa e de gestão e ao organismo de controlo o mais tardar dois dias antes da irrigação, em conformidade com as disposições do artigo D. 645-5 do *code rural et de la pêche maritime*. Esta declaração é elaborada de acordo com o modelo definido pelo organismo de defesa e de gestão.».

4) Os pontos 3, 4, 5, 6 e 7 passam a ser os pontos 5, 6, 7, 8 e 9, respetivamente.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências relativas à estrutura de controlo

Descrição

No capítulo III do caderno de especificações, o texto da parte II é substituído pelo texto seguinte:

«Institut national de l'origine et de la qualité [Instituto nacional da origem e da qualidade] (INAO)
TSA 30003
93555 - MONTREUIL Cedex
FRANCE

Tel. +33 173303800

Endereço eletrónico: contact@inao.gouv.fr.

A verificação do cumprimento do presente caderno de especificações é efetuada, por delegação do INAO, por um organismo terceiro que ofereça garantias de competência, imparcialidade e independência, com base num plano de controlo aprovado.».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Medidas transitórias

Descrição

No capítulo I, parte XI, do caderno de especificações, o quadro do ponto 3 é alterado do seguinte modo:

— sob o título «"Alsace"ou "Vin d'Alsace"», é suprimida a expressão «e, o mais tardar, até à colheita de 2033, inclusive» e aditado o seguinte parágrafo:

— «A partir da colheita de 2034 e para as parcelas em causa, o volume elegível para a denominação de origem controlada é estabelecido com base no rendimento fixado no capítulo VIII, ponto 1, alíneas a) e b), do presente caderno de especificações, e previsto no artigo D. 645-7 do *code rural et de la pêche maritime*, multiplicado por um coeficiente de 0,8.»,

— sob o título «"Alsace" ou "Vin d'Alsace" seguido do nome de um lugar ou de uma denominação geográfica complementar», é suprimida a expressão «e, o mais tardar, até à colheita de 2033, inclusive» e aditado o seguinte parágrafo:

— «A partir da colheita de 2034, e para as parcelas em causa, o volume elegível para a denominação de origem controlada é estabelecido com base no rendimento fixado no capítulo VIII, ponto 1, alínea b), do presente caderno de especificações, multiplicado por um coeficiente de 0,8.»,

— sob o título «"Alsace" ou "Vin d'Alsace" seguido do nome de um lugar ou de uma denominação geográfica complementar, ou do nome de um lugar completado pelas menções "vendanges tardives" ou "sélection de grains nobles"», é suprimida a expressão «e, o mais tardar, até à colheita de 2033, inclusive» e aditado o seguinte parágrafo:

«A partir da colheita de 2034, e para as parcelas em causa, o volume elegível para a denominação de origem controlada é estabelecido com base no rendimento fixado no capítulo VIII, ponto 1, alínea b), do presente caderno de especificações, multiplicado por um coeficiente de 0,8.».

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Alsace / Vin d'Alsace»

Número de referência UE: PDO-FR-A1101-AM04 — 21.4.2026

1. **Nome(s)**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor dos vinhos varia geralmente entre o amarelo-claro, com reflexos esverdeados, e o amarelo-dourado.

Aroma/Nariz

Os vinhos apresentam uma expressão aromática intensa e um bom volume, pontuado por um final de boca longo frequentemente acentuado por uma ligeira saturação em dióxido de carbono.

Sabor/Boca

Os vinhos distinguem-se por uma frescura evidente, assente numa acidez tartárica natural dominante associada a uma boa maturação das uvas.

Distinguem-se dois tipos: os vinhos secos e minerais e os vinhos frutados mais macios. O nome corrente «Edelzwicker» pode completar o nome da denominação.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 9,5 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 12,5 %.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos brancos completados por um nome corrente

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor dos vinhos varia geralmente entre o amarelo-claro, com reflexos esverdeados, e o amarelo-dourado.

Aroma/Nariz

Sem características específicas (ver descrição anterior).

Sabor/Boca

Entre estes vinhos, distinguem-se: — os vinhos secos e minerais, com acidez firme e madura, geralmente associados aos nomes correntes «Chasselas» ou «Gutedel», «Sylvaner», «Pinot blanc», «Pinot» ou «Klevner», «Auxerrois», «Riesling», «Muscat» e «Muscat Ottonel», — os vinhos frutados, mais macios e marcados por extratos secos significativos, geralmente associados aos nomes correntes «Gewurztraminer» e «Pinot gris».

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Estes vinhos apresentam características analíticas específicas: — «Chasselas» ou «Gutedel», «Muscat», «Muscat Ottonel» e «Sylvaner»: o título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 9,5 % e o título alcoométrico volúmico total máximo, após enriquecimento, é de 12,5 % — «Auxerrois», «Pinot blanc», «Pinot» ou «Klevner» e «Riesling»: o título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 10 % e o título alcoométrico volúmico máximo, após enriquecimento, é de 13 % — «Gewurztraminer» e «Pinot gris»: o título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 11,5 % e o título alcoométrico volúmico máximo, após enriquecimento, é de 14,5 %.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos brancos com denominação geográfica complementar

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor dos vinhos varia geralmente entre o amarelo-claro, com reflexos esverdeados, e o amarelo-dourado.

Aroma/Nariz

Sem características específicas (ver descrição anterior).

Sabor/Boca

Estes vinhos enquadram-se nos dois tipos acima referidos: vinhos secos e minerais e vinhos frutados mais macios. Reúnem as condições ideais para a expressão de cada uma das castas utilizadas.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Estes vinhos enquadram-se nos dois tipos acima referidos: vinhos secos e minerais e vinhos frutados mais macios. Reúnem as condições ideais para a expressão de cada uma das castas utilizadas. A cor varia geralmente entre o amarelo-claro, com reflexos esverdeados, e o amarelo-dourado.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O seu título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 10,5 %, exceto quando as denominações geográficas complementares são completadas pelos nomes correntes «Gewurztraminer» e «Pinot gris», sendo nesse caso de 12 %. O título alcoométrico volúmico total máximo, após enriquecimento, é de 13,5 % e, no caso apenas dos nomes correntes «Gewurztraminer» e «Pinot gris», de 15 %. Para a denominação geográfica complementar «Klevener de Heiligenstein», o título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 11 % e o título alcoométrico volúmico total máximo, após enriquecimento, é de 14 %.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos brancos seguidos do nome de um lugar

Características organoléticas

Aspeto visual

A cor dos vinhos varia geralmente entre o amarelo-claro, com reflexos esverdeados, e o amarelo-dourado.

Aroma/Nariz

Sem características específicas (ver descrição anterior).

Sabor/Boca

Estes vinhos enquadram-se nos dois tipos acima referidos: vinhos secos e minerais e vinhos frutados mais macios. Reúnem as condições ideais para a expressão de cada uma das castas utilizadas.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

No caso de o nome da denominação ser seguido do nome de um lugar, o título alcoométrico volúmico natural mínimo dos vinhos é de 10,5 %, exceto quando o nome do lugar for completado pelos nomes correntes «Gewurztraminer» e «Pinot gris», em que é de 12 %. Para os mesmos vinhos, o título alcoométrico volúmico total máximo, após enriquecimento, é de 13,5 %, com exceção dos vinhos com os nomes correntes «Gewurztraminer» e «Pinot gris», sendo nesse caso de 15 %.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos rosados

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos rosados apresentam geralmente uma cor rosada a vermelha transparente, de intensidade variável.

Aroma/Nariz

Os vinhos apresentam uma expressão aromática intensa e um bom volume, pontuado por um final de boca longo frequentemente acentuado por uma ligeira saturação em dióxido de carbono.

Sabor/Boca

Os vinhos rosados são frescos, frutados e leves. Distinguem-se pela evidente frescura, assente numa acidez tartárica natural dominante e numa boa maturação das uvas. O nome corrente «Pinot noir» pode completar o nome da denominação.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O seu título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 10 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 13 %.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos tintos apresentam diferentes tonalidades de vermelho intenso.

Aroma/Nariz

Os vinhos apresentam uma expressão aromática intensa e um bom volume, pontuado por um final de boca longo frequentemente acentuado por uma ligeira saturação em dióxido de carbono.

Sabor/Boca

Distinguem-se dois tipos: os vinhos tintos ousados, finos e elegantes e os vinhos tintos frescos, frutados e leves. O nome corrente «Pinot noir» pode completar o nome da denominação.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O seu título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 11 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 14 %. O nome da denominação pode ser seguido do nome de um lugar ou de uma denominação geográfica complementar: «Côtes de Rouffach», «Ottrott», «Rodern» ou «Sainte Hippolyte». Nesse caso, o título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 11,5 % e o título alcoométrico volúmico total, após enriquecimento, é, no máximo, de 14,5 %.

Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos apresentam um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação completada com «Vendanges tardives»

Características organoléticas

Aspeto visual

São vinhos brancos que apresentam uma forte intensidade de cor, que pode ir até ao ambarino.

Aroma/Nariz

Os vinhos apresentam frequentemente aromas muito exóticos, de fruta cristalizada, e um final fresco.

Sabor/Boca

Apresentam uma concentração notável e grande persistência aromática.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural dos vinhos é de 16 % para as castas *gewurztraminer* Rs e *pinot-gris* G e de 14,5 % para as restantes castas.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação completada com «Sélection de grains nobles»

Características organoléticas

Aspeto visual

São vinhos brancos que apresentam uma forte intensidade de cor, que pode ir até ao ambarino.

Aroma/Nariz

Estes vinhos são mais concentrados e potentes, frequentemente com aromas de pasta de fruta.

Sabor/Boca

Apresentam uma concentração notável e grande persistência aromática.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural dos vinhos é de 18,2 % para as castas *gewurztraminer* Rs e *pinot-gris* G e de 16,4 % para as restantes castas.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

Sistemas de condução: densidade de plantação

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

As vinhas apresentam uma densidade mínima na plantação de 4 000 pés por hectare; A distância entre as linhas não pode ser superior a 2,50 metros. A distância entre as videiras não pode ser inferior a 0,75 m nem superior a 1,50 m.

Prática de vinificação

Sistemas de condução: regras de poda

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

As vinhas são podadas em poda Guyot simples ou dupla, com: — um máximo de 24 olhos francos por pé para a DOP «Alsace» ou «Vin d'Alsace», — um máximo de 22 olhos francos por pé para a DOP «Alsace» ou «Vin d'Alsace», seguida do nome de um lugar ou de uma denominação geográfica complementar, — um máximo 20 olhos francos por pé, no máximo, para a DOP «Alsace» ou «Vin d'Alsace», seguida, ou não, de uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar, completada pelas menções «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles».

Prática de vinificação

Vindima

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

Os vinhos passíveis de beneficiarem do nome de um lugar, elaborados a partir das castas *pinot-gris* G e *pinot-noir* N, bem como os vinhos passíveis de beneficiarem das menções «vendanges tardives» e «sélection de grains nobles», são produzidos a partir de uvas colhidas manualmente.

Prática de vinificação

Aumento do título alcoométrico volúmico natural mínimo

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Para os vinhos passíveis de beneficiarem da menção ao nome de um lugar ou de uma denominação geográfica complementar, o aumento do título alcoométrico volúmico natural mínimo não pode exceder 2 % vol. Os vinhos brancos passíveis de beneficiarem das menções «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» não podem ser enriquecidos.

Prática de vinificação

Vinificação

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à elaboração

Descrição

É proibida a utilização de aparas de madeira. Na elaboração de vinhos rosados, é proibida a utilização de carvões enológicos, estremes ou em preparações.

Prática de vinificação

Estágio

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Os vinhos passíveis de beneficiarem das menções «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» estagiam, pelo menos, até 1 de junho do segundo ano seguinte ao da colheita.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	96
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos com denominação geográfica complementar

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	79
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos seguidos do nome de um lugar

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	75
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos rosados

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	90
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tintos ou denominação completada com «vendanges tardives»

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	66
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Denominação completada com «sélection de grains nobles»

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	48
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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* N

— *Pinot-noir* N

— *Riesling* B

— *Savagnin-rose* Rs

— *Selenor*

— *Souvignier-gris* B

— *Sylvaner* B

— *Syrah* N — *shiraz*

— *Vermentino* B — *rolle*

— *Voltis* B

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área geográfica é a aprovada pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* na reunião da comissão nacional competente de 3 de fevereiro de 2000. À data da aprovação do caderno de especificações pela comissão nacional competente, o perímetro da área abrangia o território dos municípios indicados mais abaixo, com base no *code officiel géographique* de 2025.

Os documentos cartográficos com a representação da área geográfica podem ser consultados no sítio Web do INAO.

a) Para a denominação de origem controlada «Alsace» ou «Vin d'Alsace», seguida, ou não, do nome de um lugar, a vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos têm lugar no território dos seguintes municípios:

— Departamento do Alto Reno: — 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 e Zimmerbach.

— Departamento do Baixo Reno: 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 e Zellwiller.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A localização setentrional das vinhas, protegidas das influências oceânicas pelo maciço dos Vosges, proporciona-lhes condições ótimas de insolação. A identidade gustativa comum dos vinhos deve-se principalmente a esta localização.

A diversidade das localizações vitícolas, a variedade de solos e da rocha-mãe e os mesoclimas muito específicos, levaram os produtores da Alsácia a manter uma gama muito alargada de castas, principalmente castas aromáticas, valorizando a preservação da biodiversidade vegetal e resistindo à tentação de simplificação do encepamento.

Na Alsácia, esta diversidade vegetal é a garantia da melhor expressão do *terroir*, forjada em torno de uma forte identidade «Alsace».

A escolha das castas orientou a produção principalmente para vinhos muito aromáticos. A diversidade das localizações vitícolas, caracterizadas por dinâmicas geopedológicas muito variadas, permitiu aos produtores da Alsácia encontrar as condições de expressão ideais para cada uma das castas que aí vingaram. Esta vontade de adaptação das castas ao meio concretiza-se numa delimitação rigorosa e precisa, inspirada nos núcleos históricos de produção, nas denominações complementares, municipais e locais e no plano de encepamento correspondente.

A proteção do maciço dos Vosges confere à Alsácia um clima semicontinental seco e muito ensolarado, que favorece um desenvolvimento ideal das vinhas, sujeito a regras exigentes em termos de teor mínimo de açúcares das uvas. A localização das vinhas nas colinas e o clima caracterizado pela alternância de dias quentes e noites frescas ao longo do período de amadurecimento, associados a uma densidade de plantação e a uma altura foliar elevadas, asseguram a boa maturação das uvas (equilíbrio entre os açúcares e a acidez tartárica), preservam a frescura dos vinhos e desenvolvem e concentram os seus aromas e a sua persistência. A altitude média das vinhas (200 a 400 m), que corresponde à faixa térmica ideal, garante um equilíbrio qualitativo da acidez tartárica natural. A conjugação destas condições contribui para as características dos vinhos da Alsácia.

As excelentes condições climáticas no final do outono, frequentemente propícias à concentração na planta e ao desenvolvimento da podridão nobre, permitem a produção de vinhos a partir de uvas sobreamadurecidas. Este potencial é preservado pela colheita manual, por regras mais rigorosas no que respeita o teor mínimo de açúcares e pela proibição do enriquecimento. O período de estágio mínimo de dezoito meses permite que os vinhos ganhem qualidade, enriquecendo ao longo do tempo da sua complexidade e intensidade aromática.

O Reno, dada a sua proximidade, constituía, já na Idade média, uma importante via de comunicação, facilitando desde sempre a exportação dos vinhos da região para os países junto da foz do rio e mais além. As expedições para fora do país e as exportações continuam a representar ainda hoje mais de um quarto da produção.

A rota dos vinhos da Alsácia, impulsionada pelos viticultores através do desenvolvimento das vendas diretas, é a maior atração turística da região, e também um meio de valorização da aliança histórica, sempre presente, com a gastronomia alsaciana. Esta rota constitui um ativo crucial para a economia da Alsácia.

Segundo a descrição de André Jullien, em 1822, estes «apreciados vinhos brancos fortes» são «secos, com um perfil aromático muito intenso». No passado, eram transportados até Mainz, onde eram misturados com os vinhos do Reno para lhes conferir força e enriquecer a sua paleta aromática. Em 1866, Jules Guyot afirmou que os vinhos brancos da Alsácia «oferecem qualidades muito procuradas, o que os coloca dentro dos vinhos brancos de topo». Guyot preferia, aliás, os vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* B, que descreveu como «notáveis pelo sabor, força e longevidade».

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Denominações geográficas complementares

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome da denominação pode ser seguido de uma das denominações geográficas complementares seguintes, no caso dos vinhos que satisfaçam as condições de produção fixadas para cada uma dessas denominações: — «Bergheim» — «Blienschwiller», — «Coteaux du Haut-Koenigsbourg», — «Côtes de Barr», — «Côte de Rouffach», — «Klevener de Heiligenstein», — «Ottrott», — «Rodern», — «Saint-Hippolyte», — «Scherwiller», — «Vallée Noble», — «Val Saint Grégoire», — «Wolxheim».

Título do requisito/derrogação

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A lei de 5 de julho de 1972 tornou obrigatório o engarrafamento dos vinhos com denominação de origem controlada «Alsace» ou «Vin d'Alsace» nos departamentos do Baixo Reno e do Alto Reno. Os vinhos com a denominação de origem controlada «Alsace» ou «Vin d'Alsace» são acondicionados em garrafas do tipo «Vin du Rhin», em conformidade com as disposições do Decreto n.º 55.673, de 20 de maio de 1955, do acórdão de 13 de maio de 1959 e do decreto de 19 de março de 1963, ou em garrafas com as seguintes características:

Recipientes de 300 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— • Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,0

— • Altura total/ altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,4 e 3,1

Recipientes de 150 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— • Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,8 e 5,2

— • Altura total/ altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,1 e 3,1

Recipientes de 100 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— • Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,6 e 5,0

— • Altura total/ altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,1 e 3,1

Recipientes de 75 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— • Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,8 e 5,1

— • Altura total/ altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,8 e 5,0

Recipientes de 50 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— • Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,1

— • Altura total/ altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,5 e 4,2

Recipientes de 37,5 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— • Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,1

— • Altura total/ altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,5 e 5,2

Recipientes de capacidade inferior a 37,5 cl: corpo retilíneo, de aspeto cilíndrico, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— • Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,3 e 4,4

— • Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,6 e 3,0.

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Para a denominação de origem controlada «Alsace» ou «Vin d'Alsace», a área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios:

Departamento do Alto Reno: Gundolsheim e Ostheim.

Departamento do Baixo Reno: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Petersbach, Seebach e Estrasburgo. Parte do território do seguinte município: Wingersheim les Quatre Bans (apenas o território do município delegado de Mittelhausen).

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma área situada na proximidade imediata da área delimitada em causa.

Título do requisito/derrogação

Menção «Edelzwicker»

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome da denominação, exceto se for seguido de uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar, pode ser completado pelo nome corrente «Edelzwicker» no caso dos vinhos tranquilos brancos que satisfaçam todas as condições de produção previstas para esse nome. No caso dos vinhos apresentados com o nome corrente «Edelzwicker», é proibida a utilização de um ou mais nomes correntes nos recipientes, nos rótulos e nos documentos comerciais.

Título do requisito/derrogação

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

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome da denominação, seguido ou não de uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar, pode ser completado pelas menções «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles», no caso dos vinhos brancos que satisfaçam as condições de produção previstas para essas menções. Estas menções são obrigatoriamente completadas pela indicação do ano de colheita e por um dos seguintes nomes correntes: «Gewurztraminer», «Muscat», «Muscat Ottonel», «Pinot gris» ou «Riesling».

Título do requisito/derrogação

Indicação do nome de um lugar

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome da denominação pode ser seguido do nome de um lugar, no caso dos vinhos que satisfaçam as condições de produção previstas para a indicação do lugar.

Título do requisito/derrogação

Nomes correntes

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome da denominação de origem controlada, seguido ou não de uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar, pode ser completado por um dos nomes correntes seguintes, desde que os vinhos provenham exclusivamente das castas que podem ser designadas sob o nome em causa e desde que satisfaçam as outras condições de produção previstas para cada um desses nomes: «Auxerrois», «Chasselas» ou «Gutedel», «Gewurztraminer», «Muscat», «Muscat-ottonel», «Pinot-blanc», «Pinot» ou «Klevner», «Pinot-gris», «Riesling», «Sylvaner» ou «Pinot-noir» (para os vinhos tintos e rosados)

É proibida a utilização de dois ou mais nomes correntes no mesmo rótulo.

Título do requisito/derrogação

Referência a castas de interesse para fins de adaptação

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

As castas de interesse para fins de adaptação não podem ser mencionadas na rotulagem.

Título do requisito/derrogação

Indicação do teor de açúcares

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os vinhos brancos para os quais, nos termos do presente caderno de especificações, é reivindicada a denominação de origem controlada «Alsace» ou «Vin d'Alsace», com exceção das menções «Vendanges tardives» e «Sélection de Grains nobles», que são apresentados sob essa denominação, não podem ser disponibilizados ao público, expedidos, colocados à venda ou vendidos, sem que a menção do teor de açúcares, tal como definido pela legislação europeia, figure em carateres bem visíveis na publicidade, folhetos, rótulos, faturas e recipientes, quaisquer que eles sejam.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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