C/2026/4546

27.8.2026

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

(C/2026/4546)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Crémant d'Alsace»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0917-AM03 — 2.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Crémant d'Alsace»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

France

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

Nom

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Titre

Aire géographique

Description

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

Au a) du 1° du III du chapitre Ier du cahier des charges, au paragraphe relatif au département du Haut-Rhin:

— le nom de la commune de «Herrlisheim» est remplacé par les mots: «Herrlisheim-près-Colmar»;

— le nom de la commune de «Soultz» est remplacé par les mots: «Soultz-Haut-Rhin»;

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

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

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

Au b) du 1° pour le département du Bas-Rhin:

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

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

L'aire géographique ainsi que les zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées ne sont pas modifiée. Les listes des communes sont mises à jour tenant compte du code officiel géographique 2025.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire parcellaire délimitée

Description

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Encépagement

Description

Au chapitre Ier, les points a et b du 1° du IV sont complétés par des dispositions précisant les variétés d'intérêt à fin d'adaptation pouvant être utilisées sous réserve de la signature entre l'INAO, l'organisme de défense et de gestion et les opérateurs habilités concernés, d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent de l'INAO pour l'élaboration en appellation d'origine protégée «Crémant Alsace» de vins mousseux blancs (Voltis B, Opalor, Selenor, Souvignier gris Rs, Johanniter B, Chenin B, Vermentino B - Rolle) et de vins mousseux rosés (Coliris, Nebbiolo N, Syrah N - Shiraz).

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de proportion à l'exploitation

Description

Au chapitre Ier, un point 2° est ajouté dans le IV; il comprend les dispositions suivantes:

«2 Règles de proportion à l'exploitation

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

b) Vins rosés:
« La proportion des variétés d'intérêt à fin d'adaptation est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Charge maximale moyenne à la parcelle

Description

Au chapitre 1er, le d) du 1° du point V est complété par le paragraphe suivant, afin d'adapter la notion de charge maximale aux pratiques d'irrigation: «Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 12 000 kilogrammes par hectare.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Pratiques culturales

Description

Au chapitre Ier, le a) du 2 du point V est complété par les dispositions suivantes, afin de permettre de réaliser des essais de bâchage dans le cadre du dispositif d'évaluation des innovations:

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Irrigation

Description

Au 3° de la partie V du chapitre Ier du cahier des charges, la mesure existante est remplacée par les suivantes, afin d'encadrer la nouvelle possibilité d'irriguer les vignes:

«a) L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime;

b) L'aspersion sur le feuillage est interdite;

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Assemblage des cépages

Description

Au chapitre Ier, le b) du 1 du point VIII est remplacé par les dispositions suivantes:

«b) Assemblage des cépages:

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

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

Les dispositions du b de l'ancienne version du cahier des charges deviennent c, les dispositions du c de l'ancienne version du cahier des charges deviennent d, les dispositions du d de l'ancienne version du cahier des charges deviennent e, les dispositions du e de l'ancienne version du cahier des charges deviennent f.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesures transitoires - modes de conduite

Description

Au chapitre Ier, le 1° du point X est modifié comme suit:

— les termes «et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse» sont supprimés

— un dernier paragraphe, comportant les mentions qui suivent, est ajouté: «A partir de la récolte 2034 et pour les parcelles concernées, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement fixé au point 1 du chapitre VII du présent cahier des charges, affecté d'un coefficient de 0,8.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Dispositions particulières

Description

Au chapitre Ier, le 2 du point XI est modifié comme suit:

Un «a)» précède la disposition existante du cahier des charges

Au chapitre Ier, au 2 du point XI, la disposition suivante est ajoutée après le «a)»:

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

Le point 3 du I. du Chapitre II est remplacé par les dispositions suivantes:

«3. Déclaration d'irrigation

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

Au I. du Chapitre II, le point 3 devient le 4, le point 4 devient le 5, le point 5 devient le 6, le point 6 devient le 7, le point 7 devient le 8, le point 8 devient le 9.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

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

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

TSA 30003

93555 - MONTREUIL Cedex

Tél. 33 0173303800

Fax 33 0173303804

Courriel: contact@inao.gouv.fr

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

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Crémant d'Alsace»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0917-AM03 — 2.6.2026

1. **Dénomination(s)**

«Crémant d'Alsace»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

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

France

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

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

5. Vin mousseux de qualité

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins sont des vins mousseux de qualité blancs ou rosés.

La mousse est fine et légère. Les vins blancs ont une couleur allant, le plus souvent, du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré. Les vins rosés présentent le plus souvent une robe rosée transparente d'intensité variable.

Arôme/Nez

L'acidité des vins est accompagnée de notes fruitées. Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé.

Goût/Bouche

Les vins blancs et rosés sont forgés sur une structure à la fois complexe et naturellement à dominante acide qui apporte au vin toute sa fraîcheur et sa finesse.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins après prise de mousse, avant dégorgement et après enrichissement, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins présentent après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 atmosphères mesurée à la température de 20 °C.

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

7. **Pratiques vitivinicoles**

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

Pratique vitivinicole

Modes de conduite: densité de plantation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum. A compter du 25 octobre 2011, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

Pratique vitivinicole

Modes de conduite: règles de taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 24 yeux francs par pied.

Pratique vitivinicole

Récolte

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement. Les raisins sont transportés dans des récipients d'une contenance n'excédant pas 0,60 m3. Les bottiches traditionnelles alsaciennes peuvent être utilisées pour le transport de la vendange. Leur hauteur de remplissage est au maximum de 0,75 m. Pour tout autre type de récipient, cette hauteur n'excède pas 0,45 m. Les récipients de transport de la vendange sont abrités des intempéries. Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible. En aucun cas, ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

Pratique vitivinicole

Pratiques oenologiques et traitements physiques

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Pratique vitivinicole

Réception et pressurage

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

Les installations de pressurage répondent à des critères relatifs à la réception de la vendange, au pressoir, au chargement des pressoirs, au fractionnement des jus et à l'hygiène. Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en oeuvre.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins mousseux de qualité

Rendement maximal

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

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

— Auxerrois B

— Chardonnay B

— Chenin B

— Coliris

— Johanniter B

— Nebbiolo N

— Opalor

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Riesling B

— Selenor

— Souvignier gris Rs

— Syrah N - Shiraz

— Vermentino B - Rolle

— Voltis B

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

L'aire géographique est telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 2001 et du 8 juin 2016. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025. Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes:

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

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

La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes:

— Département du Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim, Wolfgantzen.

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

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

La situation climatique du vignoble caractérisée par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique). L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité naturelle. Les faibles précipitations de la fin de l'été et l'amplitude thermique entre le jour et la nuit lors de la maturation permettent de maintenir un très bon état sanitaire des raisins indispensable à la qualité du pressurage et propice à l'élaboration d'une mousse fine. Les vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde. La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des six cépages qui se sont imposés, ses conditions d'expression optimale, en privilégiant fraîcheur et acidité conjuguée aux caractères fruités. Forts de l'expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide des vins. La préservation de l'intégrité du raisin, dès la récolte, et les règles de pressurage encadrées par le cahier des charges garantissent la limpidité des jus, indispensable à la qualité de la prise de mousse. L'élevage sur lies, souvent bien plus long que neuf mois, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins. Dès les années 1980, le «Crémant d'Alsace» a été considéré par les consommateurs alsaciens comme le vin festif et proposé aux fêtes officielles. En progression régulière chaque année, la production représente 25 % des appellations d'origine contrôlées produites en Alsace. Le prestigieux concours national des «Crémants» distingue chaque année particulièrement la qualité des vins d'appellation d'origine contrôlée «Crémant d'Alsace». Lors des concours des «Effervescents du monde», le «Crémant d'Alsace» figure régulièrement parmi le haut du classement. La commercialisation des vins hors du territoire national, d'abord concentrée sur l'Allemagne, se diversifie sur l'ensemble des pays du nord de l'Europe et atteint 20 %.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Conditionnement dans la zone géographique

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

a) – Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement sont réalisées dans la zone géographique. b) – Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration par seconde fermentation en bouteille. c) - Le tirage en bouteilles de verre, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1er décembre qui suit la récolte. d) - Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 12 mois à compter de la date de tirage.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-5738187d-eb02-46ff-97db-2454db638583