C/2025/4116

24.7.2025

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

(C/2025/4116)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

«Alsace / Vin d'Alsace»

PDO-FR-A1101-AM03 de 29.4.2025

1. **Nombre del producto**

«Alsace / Vin d'Alsace»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

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

Francia

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

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria, Dirección General de Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas, Oficina de Vinos y Otras Bebidas

6. **Calificación de modificación normal**

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

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

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

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

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

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

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

1. *Zona geográfica*

En el capítulo I, sección IV, apartado 1, del pliego de condiciones, se añade un párrafo en el que se indica la fecha en las que la zona geográfica fue aprobada por el INAO (Instituto Nacional de Origen y Calidad) y se define el origen de la delimitación del perímetro de la zona (nomenclátor geográfico oficial de 2019) tal como figura en el pliego de condiciones.

La modificación realizada es la siguiente: en el apartado 1, se insertan los párrafos primero y segundo siguientes:

«La zona geográfica es la aprobada por el Instituto Nacional de Origen y Calidad en la reunión del comité nacional competente de 3 de febrero de 2000. El perímetro de esta zona, en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio de los siguientes municipios, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2019.

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

La referencia al Nomenclátor geográfico oficial de 2019 implica la actualización de la lista de nombres de municipios. La modificación realizada es la siguiente: En el apartado 1, letra a), en el párrafo relativo al departamento de Haut-Rhin:

— el nombre del municipio «Kaysersberg» se completa con la mención «Vignoble»;

— se suprimen los nombres de los municipios «Kientzheim» y «Sigolsheim».

— Se efectúa asimismo otra modificación formal:

— en el apartado 1, letra b), el término «siguientes» se sustituye por «contempladas en la sección II, apartado 2».

Estas modificaciones afectan al documento único.

2. *Zona de proximidad inmediata*

Se modifica el párrafo relativo a la zona de proximidad inmediata en el capítulo 1, sección IV, apartado 3, del pliego de condiciones para corregir un error de numeración.

La modificación realizada es la siguiente: en el apartado 3, letra b), la mención «sección IV, apartado 1, letra b)» se sustituye por «sección II, apartado 2».

Esta modificación no afecta al documento único.

3. *Encepamiento*

En el capítulo 1, sección V, letra a), del pliego de condiciones, se introduce en el cuadro una modificación de la redacción en relación con el tipo «Edelzwicker», ya que estaba clasificado en la «categoría» «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguida o no de una denominación geográfica complementaria o de un nombre de lugar. Dicha denominación no forma parte de esta categoría.

La modificación realizada es la siguiente: En el cuadro de la letra a), la frase «seguida o no de una denominación geográfica complementaria o de un nombre de lugar» se suprime para el tipo «Edelzwicker».

Esta modificación no afecta al documento único.

4. *Plan de plantación de vid*

En el capítulo I, sección V, letra b), del pliego de condiciones, se suprime el plazo de presentación de los planes de plantación de vid aprobados por el INAO a las autoridades municipales.

Esta modificación no afecta al documento único.

5. *Norma de poda*

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra b), del pliego de condiciones, se suprime la norma sobre el número de yemas francas/m^2, dejando solo la norma sobre el número de yemas por planta.

Esto permite armonizar la redacción entre los pliegos de condiciones de las denominaciones de Alsacia y simplificar los métodos de control.

En el caso de las viñas que pueden producir vino amparado por la denominación de origen «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguida de un nombre de lugar o de una denominación geográfica complementaria, el número máximo de yemas por cepa se reduce de veinticuatro a veintidós. Esta reducción se efectúa en aplicación de la jerarquización de las vides que pueden producir dicho vino.

En el caso de las viñas que pueden producir vino amparado por la denominación de origen «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguida de un nombre de lugar, de una denominación geográfica complementaria o de un nombre de lugar completado con las menciones «Vendanges Tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), se establece «un máximo de veinte yemas francas por cepa».

Estas modificaciones afectan al documento único.

6. *Reglas de cultivo en espaldera:*

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra c), del pliego de condiciones, se elimina la altura máxima del alambre de soporte del arco y se modifica el método de control de la altura del follaje.

Estas modificaciones permiten comprobar que la altura del follaje es conforme con el crecimiento de las plantas. Anteriormente, esto solo era posible a través de un requisito relativo al soporte.

Esta modificación no afecta al documento único.

7. *Capacidad de vinificación*

En el capítulo I, sección IX, apartado 1, letra f), del pliego de condiciones, el coeficiente de cálculo de la capacidad de vinificación se reduce de 1,3 a 1,2 veces el volumen de la cosecha anterior.

La relación entre el volumen vinificado y la capacidad de vinificación no tiene por qué ser tan alta.

Esta modificación no afecta al documento único.

8. *Envasado*

En el capítulo 1, sección IX, apartado 3, letra b), del pliego de condiciones, se suprime la referencia a la obligación del operador de conservar botellas de control durante un período determinado. Esta disposición ya está contemplada en el plan de control aprobado.

Esta modificación no afecta al documento único.

9. *Almacenamiento de las botellas*

En el capítulo I, sección IX, apartado 4, del pliego de condiciones, se aportan más detalles sobre las características del lugar de almacenamiento de los vinos envasados, añadiéndose la mención «cerrado y cubierto».

El grado de detalle adicional ayuda a los operadores a cumplir esta norma.

Esta modificación no afecta al documento único.

10. *Medida transitoria relativa a los métodos de conducción de la vid*

En el capítulo I, sección XI, apartado 3, letra b), del pliego de condiciones:

— se suprime la norma sobre el número de yemas francas/m^2, conservando únicamente la regla sobre el número de yemas por cepa, lo que permite armonizar la redacción entre los pliegos de condiciones de las denominaciones de Alsacia y simplificar los métodos de control;

— se suprime el requisito relativo a la altura máxima del alambre de soporte del arco, ya que este parámetro se ha eliminado de las reglas de cultivo en espaldera del capítulo I, sección IV, apartado 1, letra c).

Estas modificaciones no afectan al documento único.

11. *Indicación del contenido de azúcar en el etiquetado*

En el capítulo I, sección XII, apartado 1, del pliego de condiciones, se añade un nuevo párrafo para hacer obligatoria la mención actualmente facultativa al contenido de azúcar, tal como se define en el Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

Esta indicación ofrece una mayor transparencia a los consumidores con respecto al producto adquirido.

En el punto 9 del documento único, se añade una disposición adicional relativa al etiquetado.

12. *Actualizaciones de redacción*

El capítulo 1, punto VII, del pliego de condiciones se modifica como sigue:

— en el apartado 1, después de las palabras «de los recipientes» se inserta la mención «de transporte de la»;

— en el punto 2, letra a), en el cuadro, la línea «“Alsace” o “Vin d’Alsace”» se completa con la mención «completada o no con el tipo “Edelzwicker”».

Estas modificaciones de redacción no afectan al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Alsace / Vin d’Alsace

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

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

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

1. *Vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica natural dominante, ligada a una buena madurez de las uvas. Presentan una expresión aromática intensa y un buen volumen, puntuado por una longitud en boca a menudo realzada por una ligera saturación de dióxido de carbono. Se distinguen vinos secos y minerales y vinos afrutados más suaves. El nombre de la denominación puede completarse con el tipo «Edelzwicker». Su color va del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo dorado. Su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 9,5 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 12,5 %.

Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vinos blancos completados con un tipo*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Entre estos vinos se distinguen: — los vinos secos y minerales, con una acidez pronunciada y madura, generalmente vinculados a los tipos Chasselas o Gutedel, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot o Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat y Muscat Ottonel; — los vinos afrutados, más suaves y marcados con extractos secos importantes, generalmente vinculados a los tipos Gewurztraminer y Pinot gris. Su color va del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo dorado. Presentan características analíticas específicas: — Chasselas o Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel y Sylvaner: su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 9,5 % y su grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 12,5 %; — Auxerrois, Pinot blanc, Pinot o Klevner y Riesling: su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 10 % y su grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 13 %; — Gewurztraminer y Pinot gris: su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 11,5 % y su grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 14,5 %.

Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— 1. Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— 2. Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— 3. Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— 4. Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— 5. Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Vinos blancos seguidos de una denominación geográfica complementaria*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Estos vinos se pueden clasificar en los dos tipos mencionados anteriormente: vinos secos y minerales y vinos afrutados más suaves. Reúnen las condiciones que permiten la expresión óptima de cada variedad de uva elegida. Su color va del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo dorado. Su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 10,5 %, excepto para las denominaciones geográficas complementarias de los tipos Gewurztraminer y Pinot gris, para las que es del 12 %. Los grados alcohólicos volumétricos totales máximos después del enriquecimiento son del 13,5 % y, únicamente para los tipos Gewurztraminer y Pinot gris, del 15 %. Para el tipo Klevener de Heiligenstein, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 11 % y su grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 14 %;

Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *Vinos blancos seguidos de un nombre de lugar*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Estos vinos se pueden clasificar en los dos tipos mencionados anteriormente: vinos secos y minerales y vinos afrutados más suaves. Reúnen las condiciones que permiten la expresión óptima de cada variedad de uva elegida. Su color va del amarillo pálido con reflejos verdes al amarillo dorado. Cuando el nombre de la denominación va seguido de un nombre de lugar, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 10,5 %, excepto cuando el nombre de lugar se completa con los tipos Gewurztraminer y Pinot gris, para los que es del 12 %. Para estos vinos, el grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 13,5 %, salvo para los tipos Gewurztraminer y Pinot gris, para los que es del 15 %.

Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *Vinos rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos rosados suelen presentar un color rosa transparente a rojo de intensidad variable. Se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica natural dominante, ligada a una buena madurez de las uvas. Presentan una expresión aromática intensa y un buen volumen, puntuado por una longitud en boca a menudo realzada por una ligera saturación de dióxido de carbono. Los vinos rosados son frescos, afrutados y ligeros. El nombre de la denominación puede completarse con el tipo «Pinot noir». Su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 10 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13 %.

Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos presentan diferentes matices de rojo intenso. Se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica natural dominante, ligada a una buena madurez de las uvas. Presentan una expresión aromática intensa y un buen volumen, puntuado por una longitud en boca a menudo realzada por una ligera saturación de dióxido de carbono. En la fase de envasado, los vinos tintos presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro. Se distinguen: vinos tintos ambiciosos, finos y elegantes; y vinos tintos frescos, afrutados y ligeros. El nombre de la denominación puede completarse con el tipo «Pinot noir». Su grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 11 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 14 %. El nombre de la denominación puede ir seguido de un nombre de lugar o de los tipos «Côtes de Rouffach», «Ottrott», «Rodern» o «Sainte Hippolyte». En estos casos, el grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 11,5 % y el grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento es del 14,5 %;

Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

7. *Denominación completada con la mención «Vendanges Tardives» (vendimias tardías)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural de los vinos es del 16 %, en el caso de las variedades de uva *gewurztraminer Rs* y *pinot gris G*, y del 14,5 %, en el caso de las demás variedades. Estos vinos blancos se caracterizan por sus colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar. Suelen presentar aromas muy exóticos de frutas confitadas, con notas finales frescas. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática.

Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural de los vinos es del 18,2 %, en el caso de las variedades de uva *gewurztraminer Rs* y *pinot gris G*, y del 16,4 %, en el caso de las demás variedades. Estos vinos blancos se caracterizan por sus colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar. Son más concentrados y potentes, a menudo con aromas de dulces de fruta. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática.

Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. *Sistemas de conducción: densidad de plantación*

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. No pueden presentar una separación entre hileras superior a 2,50 metros.

La separación entre vides de una misma hilera oscila entre 0,75 y 1,50 metros.

2. *Sistemas de conducción: norma de poda*

Práctica de cultivo

Las viñas se podan en poda Guyot simple o doble con:

— un máximo de veinticuatro yemas francas por cepa para la denominación «Alsace» o «Vin d'Alsace»;

— un máximo de veintidós yemas francas por cepa para la denominación «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguida de un nombre de lugar o de una denominación geográfica complementaria;

— un máximo de veinte yemas francas por cepa para la denominación de origen «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguida o no de una denominación geográfica complementaria o de un nombre de lugar completado con las menciones «Vendanges Tardives» o «Sélection de grains nobles»,

3. *Recolección*

Práctica de cultivo

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

4. *Aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo*

Práctica enológica específica

En el caso de los vinos que pueden acogerse a un nombre de lugar o a una denominación geográfica complementaria, el aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo no puede superar el 2 % vol.

Los vinos blancos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges Tardives» o «Sélection de grains nobles» no pueden ser objeto de enriquecimiento alguno.

5. *Elaboración*

Restricción aplicable a la elaboración

— Está prohibido el empleo de trozos de madera.

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

6. *Crianza*

Práctica enológica específica

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

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos blancos
   96 hectolitros por hectárea

2. Vinos blancos seguidos de una denominación geográfica complementaria
   79 hectolitros por hectárea

3. Vinos blancos seguidos de un nombre de lugar
   75 hectolitros por hectárea

4. Vinos rosados
   90 hectolitros por hectárea

5. Vinos tintos o denominación completada con la mención «Vendanges Tardives»
   66 hectolitros por hectárea

6. Denominación completada con la mención «sélection de grains nobles»
   48 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica es la aprobada por el Instituto Nacional de Origen y Calidad en la reunión del comité nacional competente de 3 de febrero de 2000. El perímetro de esta zona, en la fecha de aprobación por el comité nacional competente, comprende el territorio de los municipios enumerados a continuación, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2019.

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

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

— departamento de Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, 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, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg y Zimmerbach;

— departamento de Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-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, SaintNabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-lesBains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim y Zellwiller.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Auxerrois B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Gewurztraminer Rs

Muscat ottonel B — Muscat, moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, moscato

Muscat à petits grains roses Rs — Muscat, moscato

Pinot blanco B

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

Savagnin rose Rs

Sylvaner B

8. **Descripción de los vínculos**

Interacciones causales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Denominaciones geográficas complementarias

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación podrá ir seguido de una de las denominaciones geográficas complementarias siguientes, en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción fijadas para cada una de ellas:

— «Bergheim»;

— «Blienschwiller»;

— «Coteaux du Haut-Koenigsbourg»;

— «Côtes de Barr»;

— «Côte de Rouffach»;

— «Klevener de Heiligenstein»;

— «Ottrott»,

— «Rodern»;

— «Saint-Hippolyte»;

— «Scherwiller»;

— «Vallée Noble»;

— «Val Saint Grégoire»;

— «Wolxheim».

Envasado en la zona geográfica

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La Ley de 5 de julio de 1972 impuso la obligación de que el embotellado de los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace» o «Vin d'Alsace» tuviera lugar en los departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin.

Los vinos amparados por la denominación de origen controlada «Alsace» o «Vin d'Alsace» se envasan en botellas del tipo «Vin du Rhin» de conformidad con las disposiciones del Decreto n.º 55.673 de 20 de mayo de 1955, del Decreto de 13 de mayo de 1959 y del Decreto de 19 de marzo de 1963, con exclusión de cualquier otro tipo de botella.

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

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

— departamento de Haut-Rhin: Gundolsheim y Ostheim;

— departamento de Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Sélestat y Estrasburgo.

Mención «Edelzwicker»

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación, salvo en caso de que vaya seguido de una denominación geográfica complementaria o de un nombre de lugar, podrá completarse con la mención del tipo «Edelzwicker» únicamente en el caso de los vinos blancos tranquilos que cumplan las condiciones de producción establecidas para dicho tipo.

Los recipientes, etiquetas y documentos comerciales de los vinos del tipo «Edelzwicker» no podrán indicar mención alguna de otro tipo de vino.

Menciones «Vendanges Tardives» y «Sélection de grains nobles»

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación, seguido o no de una denominación geográfica complementaria o un nombre de un lugar, podrá completarse con las menciones «Vendanges Tardives» o «Sélection de grains nobles» en el caso de los vinos blancos que cumplan las condiciones de producción establecidas para dichas menciones.

Estas menciones se completarán obligatoriamente con la indicación de la añada y con uno de los tipos siguientes: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris o Riesling.

Indicación de un nombre de lugar

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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

Tipos

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada, seguida o no de una denominación geográfica complementaria o de un nombre de lugar, podrá completarse con uno de los tipos siguientes, siempre que los vinos estén elaborados exclusivamente con las variedades correspondientes y cumplan las demás condiciones de producción establecidas para cada uno de ellos:

Auxerrois

Chasselas o Gutedel

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot blanc

Pinot ou Klevner

Pinot gris

Riesling

Sylvaner

Pinot noir (para los vinos tintos y rosados).

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

Indicación del contenido de azúcar

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bf32a0d-f86a-4d0d-ae1a-f052b3713e55