C/2025/4116

24.7.2025

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

(C/2025/4116)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Alsace / Vin d'Alsace»

PDO-FR-A1101-AM03 — 29.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Alsace / Vin d'Alsace»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

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

Francia

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

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire — Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises Bureau du vin et des autres boissons

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

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

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

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

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

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

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

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

1. *Zona geografica*

Al capitolo 1, punto IV, paragrafo 1, del disciplinare di produzione è aggiunto un comma che fa riferimento alla data di convalida della zona geografica da parte dell'INAO e definisce il sistema di riferimento della definizione del perimetro della zona (il codice geografico ufficiale 2019) quale indicato nel disciplinare di produzione.

La modifica è la seguente: al paragrafo 1 sono inseriti i primi due commi seguenti:

«La zona geografica è quella approvata *dall'Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del comitato nazionale competente del 3 febbraio 2000. Alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende il territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2019.

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

Il riferimento al codice geografico ufficiale 2019 comporta un aggiornamento dell'elenco dei nomi dei comuni.». La modifica è la seguente: al paragrafo 1, lettera a), nel comma relativo al dipartimento Haut-Rhin:

— il nome del comune «Kaysersberg» è integrato dal termine «Vignoble»;

— i nomi dei comuni «Kientzheim» e «Sigolsheim» sono soppressi.

— Si rileva inoltre un'altra modifica formale:

— al paragrafo 1, lettera b), il termine «seguente» è sostituito dai termini «di cui al punto II, paragrafo 2».

Tali modifiche non incidono sul documento unico.

2. *Zona di prossimità immediata*

Al capitolo 1, punto IV, paragrafo 3, del disciplinare di produzione, il comma relativo alla zona di prossimità immediata è stato modificato per correggere un errore di numerazione.

La modifica è la seguente: al paragrafo 3, lettera b), l'indicazione «IV-1°b)» è sostituita da «II 2°».

Tale modifica non indice sul documento unico.

3. *Tipo di vitigni*

Al capitolo 1, punto V, lettera a), del disciplinare di produzione, è stata apportata una modifica redazionale alla tabella relativa al nome in uso «Edelzwicker», in quanto classificato nella «categoria» «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguito o meno da un nome geografico complementare o dal nome di una località. Tale nome non rientra in questa categoria.

La modifica è la seguente: alla lettera a) della tabella, la frase «seguito o meno da un nome geografico complementare o dal nome di una località» è soppressa per il nome in uso «Edelzwicker».

Tale modifica non indice sul documento unico.

4. *Piano di impianto*

Al capitolo 1, punto V, lettera b), del disciplinare, è stato soppresso il termine per la presentazione al comune dei piani di impianto approvati dall'INAO.

Tale modifica non indice sul documento unico.

5. *Norme di potatura*

Al capitolo 1, punto VI, paragrafo 1, lettera b), del disciplinare di produzione, la norma relativa al numero di gemme/m^2 è soppressa per mantenere solo il numero di gemme per ceppo.

Tale evoluzione consente di armonizzare la formulazione dei disciplinari di produzione e di semplificare i metodi di controllo.

Per le viti ammissibili alla produzione della denominazione di origine «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguita dal nome di una località o seguita da un nome geografico complementare, il numero massimo di gemme per ceppo è ridotto da 24 a 22. Tale riduzione si applica alla gerarchizzazione rispetto alle viti ammissibili alla produzione della denominazione di origine «Alsace» o «Vin d'Alsace».

Per le viti ammissibili alla produzione della denominazione di origine «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguita dal nome di una località o seguita da un nome geografico complementare o dal nome di una località integrato dalle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles», si inserisce la riga «un massimo di 20 gemme franche per ceppo».

Tali modifiche incidono sul documento unico.

6. *Norme di palizzamento*

Al capitolo 1, punto VI, paragrafo 1, lettera c), del disciplinare di produzione è rimossa l'altezza massima del filo portante dell'archetto ed è modificato il metodo di controllo dell'altezza del fogliame.

Queste modifiche consentono di osservare l'altezza del fogliame durante il periodo di vegetazione, cosa che in precedenza era possibile solo attraverso un obbligo di mezzi.

Tale modifica non incide sul documento unico.

7. *Capacità del locale di vinificazione*

Al capitolo 1, punto IX, paragrafo 1, lettera f), del disciplinare di produzione, il coefficiente per il calcolo della capacità del locale di vinificazione è stato ridotto da 1,3 a 1,2 volte il volume della vendemmia precedente.

Il rapporto tra il volume vinificato e la capacità del locale di vinificazione non deve essere così elevato.

Tale modifica non incide sul documento unico.

8. *Confezionamento*

Al capitolo 1, punto IX, paragrafo 3, lettera b), del disciplinare di produzione è stato eliminato il riferimento all'obbligo dell'operatore di conservare bottiglie campione per il controllo per un periodo determinato. Tale disposizione rientra nel piano di controllo approvato.

Tale modifica non incide sul documento unico.

9. *Stoccaggio delle bottiglie*

Al capitolo 1, punto IX, paragrafo 4, del disciplinare di produzione sono state specificate le caratteristiche del luogo di conservazione dei vini confezionati aggiungendo i termini «chiusi e coperti».

Questo chiarimento consente agli operatori di comprendere meglio questa norma.

Tale modifica non incide sul documento unico.

10. *Misura transitoria sui sistemi di allevamento dei vigneti*

Al capitolo 1, punto XI, paragrafo 3, lettera b), del disciplinare di produzione:

— la norma relativa al numero di gemme/m^2 è soppressa per mantenere solo il numero di gemme per ceppo. Tale evoluzione consente di armonizzare la formulazione dei disciplinari di produzione e di semplificare i metodi di controllo.

— il rispetto dell'altezza massima del filo portante dell'archetto è stato eliminato in quanto tale parametro è stato soppresso dalle norme di palizzamento di cui al capitolo 1, punto IV, paragrafo 1, lettera c).

Tali modifiche non incidono sul documento unico.

11. *Indicazione del tenore di zucchero sull'etichettatura*

Al capitolo 1, punto XII, paragrafo 1, del disciplinare di produzione è aggiunto un nuovo comma per rendere obbligatoria l'indicazione sull'etichettatura, attualmente facoltativa, del tenore di zucchero, come definito dal regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione.

Tale indicazione permette al consumatore di comprendere meglio il tipo di prodotto che sta acquistando.

Al punto 9 del documento unico è stata aggiunta una disposizione aggiuntiva in materia di etichettatura.

12. *Modifiche redazionali*

Il capitolo 1, punto VII, del disciplinare è modificato come segue:

— al paragrafo 1, lettera d), i termini «di trasporto della» sono inseriti dopo i termini «dei contenitori»;

— al paragrafo 2, lettera a), nella tabella, alla riga «Alsace» o «Vin d'Alsace» sono aggiunti i seguenti termini: «integrata o no dal nome in uso Edelzwicker».

Queste modifiche redazionali non incidono sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI

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

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

1. *Vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini sono caratterizzati da una freschezza decisa basata su una acidità tartarica naturale dominante legata a una buona maturità delle uve. Presentano un'intensa espressione aromatica e un buon volume, sottolineati da una persistenza al palato spesso accompagnata da una leggera saturazione con anidride carbonica. Si distinguono i vini secchi e minerali e i vini fruttati più morbidi. Il nome in uso «Edelzwicker» può integrare il nome della denominazione. Il colore va fondamentalmente dal giallo pallido con riflessi verdi fino al giallo dorato. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 9,5 %. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vini bianchi integrati da un nome in uso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Tra questi vini si distinguono: — vini secchi e minerali con acidità vivace e matura, generalmente legati ai nomi in uso seguenti: Chasselas o Gutedel, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot o Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat e Muscat Ottonel; - vini fruttati, più morbidi e caratterizzati da estratti secchi elevati, generalmente legati ai nomi in uso Gewurztraminer e Pinot gris. Il colore va fondamentalmente dal giallo pallido con riflessi verdi fino al giallo dorato. Essi presentano caratteristiche analitiche specifiche: — Chasselas o Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel, Sylvaner: il loro titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 9,5 % e il loro titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento è del 12,5 %; — Auxerrois, Pinot blanc, Pinot o Klevner, Riesling: il loro titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 10 % e il loro titolo alcolometrico volumico massimo dopo l'arricchimento è del 13 %; — Gewurztraminer, Pinot gris: il loro titolo alcolometrico volumico naturale minimo è dell'11,5 % e il loro titolo alcolometrico volumico massimo dopo l'arricchimento è del 14,5 %.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— 1. Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— 2. Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— 3. Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— 4. Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— 5. Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vini bianchi seguiti da un nome geografico complementare*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi vini rientrano nelle due tipologie citate in precedenza: vini secchi e minerali e vini fruttati più morbidi. Soddisfano le condizioni per l'espressione ottimale di ciascuna varietà utilizzata. Il colore va fondamentalmente dal giallo pallido con riflessi verdi fino al giallo dorato. Il loro titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 10,5 %, tranne nel caso in cui i nomi geografici complementari siano integrati dai nomi in uso Gewurztraminer e Pinot gris, per i quali è pari al 12 %. Il titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento è del 13,5 % e per i soli nomi in uso Gewurztraminer e Pinot gris è del 15 %. Per il nome geografico complementare Klevener de Heiligenstein, il titolo alcolometrico volumico minimo è dell'11 % e il titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento è del 14 %.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *Vini bianchi seguiti dal nome di una località*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi vini rientrano nelle due tipologie citate in precedenza: vini secchi e minerali e vini fruttati più morbidi. Soddisfano le condizioni per l'espressione ottimale di ciascuna varietà utilizzata. Il colore va fondamentalmente dal giallo pallido con riflessi verdi fino al giallo dorato. Se il nome della denominazione è seguito da un nome di una località, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 10,5 %, tranne nel caso in cui il nome di una località sia integrato dai nomi in uso Gewurztraminer e Pinot gris, per i quali è pari al 12 %. Per gli stessi vini il titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento è del 13,5 %, fatta eccezione per i nomi in uso Gewurztraminer e Pinot gris, per i quali è pari al 15 %.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Vini rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati presentano generalmente un colore dal rosato al rosso trasparente d'intensità variabile. Sono caratterizzati da una freschezza decisa basata su un'acidità tartarica naturale dominante legata a una buona maturità delle uve. Presentano un'intensa espressione aromatica e un buon volume, sottolineati da una persistenza al palato spesso accompagnata da una leggera saturazione con anidride carbonica. I vini rosati sono freschi, fruttati e leggeri. Il nome in uso «Pinot noir» può integrare il nome della denominazione. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 10 %. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi presentano varie tonalità di rosso di intensità sostenuta. Sono caratterizzati da una freschezza decisa basata su un'acidità tartarica naturale dominante legata a una buona maturità delle uve. Presentano un'intensa espressione aromatica e un buon volume, sottolineati da una persistenza al palato spesso accompagnata da una leggera saturazione con anidride carbonica. In fase di confezionamento, i vini rossi hanno un tenore di acido malico inferiore o pari a 0,4 grammi per litro. Si distinguono: i vini rossi ambiziosi, fini ed eleganti e i vini rossi freschi, fruttati e leggeri. Il nome in uso «Pinot noir» può integrare il nome della denominazione. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è dell'11 %. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 14 %. Il nome della denominazione può essere seguito dal nome di una località o da un nome geografico complementare: «Côtes de Rouffach», «Ottrott», «Rodern», «Sainte Hippolyte». In tal caso il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è dell'11,5 % e il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non supera il 14,5 %.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. *Denominazione integrata con «Vendanges Tardives»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il titolo alcolometrico volumico naturale dei vini è del 16 % per il gewurztraminer Rs e il pinot gris G e del 14,5 % per gli altri vitigni. Si tratta di vini bianchi che presentano un colore intenso tendente all'ambra. I vini hanno spesso aromi particolarmente esotici di frutta candita con finale fresco. Sono notevolmente concentrati e hanno grande persistenza aromatica.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. *Denominazione integrata da «Sélection de grains nobles»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il titolo alcolometrico volumico naturale dei vini è del 18,2 % per il gewurztraminer Rs e il pinot gris G e del 16,4 % per gli altri vitigni. Si tratta di vini bianchi che presentano un colore intenso tendente all'ambra. Questi vini sono più concentrati e potenti, spesso con aromi di pasta di frutta. Sono notevolmente concentrati e hanno grande persistenza aromatica.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. *Modalità di conduzione: densità di impianto*

Pratica colturale

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. Le vigne non possono presentare una distanza interfilare superiore a 2,50 metri.

Le viti hanno una distanza interfilare compresa tra 0,75 metri e 1,50 metri.

2. *Modalità di conduzione: norme di potatura*

Pratica colturale

Le viti sono sottoposte a potatura a Guyot semplice o doppio con:

— un massimo di 24 gemme franche per ceppo per «Alsace» o «Vin d'Alsace»;

— un massimo di 22 gemme franche per ceppo per «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguita dal nome di una località o da un nome geografico complementare;

— un massimo di 20 gemme franche per ceppo per «Alsace» o «Vin d'Alsace» seguita o meno da un nome geografico complementare o dal nome di una località integrato dalle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles».

3. *Raccolta*

Pratica colturale

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

4. *Aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo*

Pratica enologica specifica

Per i vini che possono beneficiare del nome di una località o di un nome geografico complementare, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo non può superare il 2 %.

I vini bianchi che possono beneficiare delle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» non sono soggetti in alcun modo ad arricchimento.

5. *Elaborazione*

Restrizioni applicabili alla vinificazione

— È vietato l'uso di scaglie di legno.

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

6. *Invecchiamento*

Pratica enologica specifica

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

5.2. *Rese massime*

1. Vini bianchi
   96 ettolitri per ettaro
2. Vini bianchi seguiti da un nome geografico complementare
   79 ettolitri per ettaro
3. Vini bianchi seguiti dal nome di una località
   75 ettolitri per ettaro
4. Vini rosati
   90 ettolitri per ettaro
5. Vini rossi o denominazione integrata da «vendanges tardives»
   66 ettolitri per ettaro
6. Denominazione integrata da «sélection de grains nobles»
   48 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica è quella approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del comitato nazionale competente del 3 febbraio 2000. Alla data di approvazione da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende il territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2019.

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

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

— Dipartimento 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, Zimmerbach.

— Dipartimento Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-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, Zellwiller.

7. **Varietà di uve da vino**

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 blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

Savagnin rose Rs

Sylvaner B

8. **Descrizione del legame o dei legami**

Interazioni causali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Nome geografico complementare

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

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

— «Bergheim»;

— «Blienschwiller»;

— «Coteaux du Haut-Koenigsbourg»;

— «Côtes de Barr»;

— «Côte de Rouffach»;

— «Klevener de Heiligenstein»;

— «Ottrott»,

— «Rodern»;

— «Saint-Hippolyte»;

— «Scherwiller»;

— «Vallée Noble»;

— «Val Saint Grégoire»;

— «Wolxheim».

Confezionamento nella zona geografica

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La legge del 5 luglio 1972 ha reso obbligatorio l'imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Alsace» o «Vin d'Alsace» nei dipartimenti Bas-Rhin e Haut-Rhin.

I vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Alsace» o «Vin d'Alsace» sono confezionati in bottiglie del tipo «Vin du Rhin» secondo le disposizioni del decreto n. 55.673 del 20 maggio 1955, dell'ordinanza del 13 maggio 1959 e del decreto del 19 marzo 1963, con esclusione di qualsiasi altro tipo di bottiglia.

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

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

— dipartimento Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim;

— dipartimento Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

Menzione «Edelzwicker»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Il nome della denominazione, fatto salvo il caso in cui sia seguito da un nome geografico complementare o dal nome di una località, può essere integrato dal nome in uso «Edelzwicker» per i vini bianchi fermi che soddisfano esclusivamente le condizioni di produzione previste per tale nome.

Per i vini presentati con il nome in uso «Edelzwicker», l'indicazione di uno o più nomi in uso non può figurare sui contenitori, sulle etichette e sui documenti commerciali.

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

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Il nome della denominazione, seguito o meno da un nome geografico complementare o dal nome di una località, può essere integrato dalle menzioni «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles» per i vini bianchi che soddisfano le condizioni di produzione previste per tali menzioni.

Tali menzioni devono essere integrate obbligatoriamente dall'indicazione dell'annata e da uno dei seguenti nomi in uso: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Indicazione del nome di una località

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

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

Nomi in uso

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Il nome della denominazione di origine controllata, seguito o meno da un nome geografico complementare o dal nome di una località, può essere integrato da uno dei nomi in uso seguenti, purché i vini provengano esclusivamente dai vitigni che possono essere designati con il nome in questione e secondo le altre condizioni di produzione stabilite per ciascun nome in uso:

Auxerrois

Chasselas o Gutedel

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot blanc

Pinot o Klevner

Pinot gris

Riesling

Sylvaner

Pinot noir (per i vini rossi e rosati)

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

Indicazione del tenore di zucchero

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

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

Link al disciplinare del prodotto

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