C/2025/4116

24.7.2025

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/2025/4116)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Alsace / Vin d'Alsace»

PDO-FR-A1101-AM03 — 29.4.2025

1. **Nome do produto**

«Alsace / Vin d'Alsace»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País a que pertence a área geográfica**

França

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

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar) — *Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises Bureau du vin et des autres boissons*

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) Incluir uma 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) Implicar 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**

1. *Área geográfica*

No capítulo I, parte IV, ponto 1, do caderno de especificações, acrescentou-se um parágrafo com a data de validação da área geográfica pelo INAO. Indica-se ainda a referência de delimitação do perímetro da área, o *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2019, tal como redigido no caderno de especificações.

Alteração: no ponto 1, são inseridos os dois primeiros parágrafos seguintes:

«A área geográfica é a aprovada pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade) na reunião da comissão nacional competente de 3 de fevereiro de 2000. Na data da aprovação do caderno de especificações pela comissão nacional competente, o perímetro da área abrangia o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2019.»

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

A referência ao *Code officiel géographique* de 2019 implicou a atualização da lista de nomes dos municípios. Alteração: no ponto 1, alínea a), do parágrafo relativo ao departamento de Haut-Rhin:

— o nome do município de «Kaysersberg» é completado por «Vignoble»;

— são suprimidos os nomes dos municípios de «Kientzheim» e «Sigolsheim».

— Deve igualmente assinalar-se uma outra alteração formal:

— no ponto 1, alínea b), a expressão: «seguintes» passa a ter a seguinte redação: «a que se refere a parte II, ponto 2»;

Estas alterações afetam o documento único.

2. *Área de proximidade imediata*

No capítulo I, parte IV, ponto 3, do caderno de especificações, altera-se o parágrafo relativo à área de proximidade imediata, a fim de corrigir um erro de numeração.

Alteração: no ponto 3, alínea b), a indicação: «parte IV, ponto 1, alínea b)» passa a ter a seguinte redação: «parte II, ponto 2».

Esta alteração não afeta o documento único.

3. *Encepamento*

No capítulo I, parte V, do caderno de especificações, altera-se a redação do quadro relativo ao nome corrente «Edelzwicker», uma vez que foi classificado na «categoria»: «Alsace» ou «Vin d'Alsace», seguida ou não de uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar. Este nome corrente não se enquadra nesta categoria.

Alteração: Na alínea a) do quadro, a frase: «seguida ou não uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar» é suprimida para o nome corrente «Edelzwicker».

Esta alteração não afeta o documento único.

4. *Plano de encepamento*

No capítulo I, parte V, alínea b), do caderno de especificações, suprimiu-se o prazo de apresentação à autoridade municipal dos planos de encepamento aprovados pelo INAO.

Esta alteração não afeta o documento único.

5. *Regras de poda*

No capítulo I, parte VI, ponto 1, alínea b), do caderno de especificações, suprime-se a regra relativa ao número de olhos/m^2, a fim de manter apenas a regra relativa ao número de olhos por pé.

Esta alteração permite uniformizar a redação dos cadernos de especificações e simplificar os métodos de controlo.

Para as vinhas autorizadas a produzir a denominação de origem «Alsace» ou «Vin d'Alsace», seguida do nome de um lugar ou de uma denominação geográfica complementar, o número máximo de olhos por pé é reduzido de 24 para 22. Esta redução resulta da hierarquia das vinhas autorizadas a produzir a denominação de origem «Alsace» ou «Vin d'Alsace».

Para as vinhas autorizadas a produzir a denominação de origem «Alsace» ou «Vin d'Alsace» seguida do nome de um lugar ou de uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar. complementada pela menção «Vendanges tardives» ou «Sélection de grains nobles», é inserida a linha: «um máximo de 20 olhos francos por pé».

Estas alterações afetam o documento único.

6. *Regras de embardamento*

No capítulo I, parte VI, ponto 1, alínea c), do caderno de especificações, suprimiu-se o requisito relativo à altura máxima dos arames que sustentam as varas arqueadas e alterou-se o método de controlo da altura foliar.

Estas alterações permitem verificar, durante o crescimento da planta, se a altura da folhagem cumpre os requisitos previstos, o que se fazia anteriormente apenas por dever de empenho.

Esta alteração não afeta o documento único.

7. *Capacidade de vinificação da adega*

No capítulo I, parte IX, ponto 1, alínea f), do caderno de especificações, reduziu-se o coeficiente de cálculo da capacidade da adega de 1,3 para 1,2 vezes o volume da colheita anterior.

A relação entre o volume vinificado e a capacidade da adega não precisa de ser tão elevada.

Esta alteração não afeta o documento único.

8. *Acondicionamento*

No capítulo I, secção IX, ponto 3, alínea b), do caderno de especificações, suprime-se a referência à obrigação do operador de conservar as amostras para controlo durante um período especificado. Esta disposição é abrangida pelo plano de controlo aprovado.

Esta alteração não afeta o documento único.

9. *Armazenamento das garrafas*

No capítulo I, parte IX, ponto 4, do caderno de especificações, precisam-se as características dos locais de armazenamento dos vinhos pela adição da expressão «clos et couvert» [fechado e coberto].

Esta precisão torna mais fácil para os operadores cumprir esta regra.

Esta alteração não afeta o documento único.

10. *Medida transitória relativa aos métodos de condução das vinhas*

No capítulo I, parte XI, ponto 3, alínea b), do caderno de especificações:

— suprime-se a regra relativa ao número de olhos/m^2, a fim de manter apenas a regra do número de olhos por pé. Esta alteração permite uniformizar a redação dos cadernos de especificações e simplificar os métodos de controlo.

— suprime-se o requisito relativo à altura máxima dos arames que sustentam as varas arqueadas, uma vez que este parâmetro foi eliminado das regras de formação de espaldeiras do capítulo I, parte IV, ponto 1, alínea c).

Estas alterações não afetam o documento único.

11. *Indicação do teor de açúcares na rotulagem*

No capítulo I, parte XII, ponto 1, do caderno de especificações, um parágrafo é adicionado, passando a ser obrigatória a menção, até agora facultativa, do teor de açúcares no rótulo, tal como definido pelo Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão.

Esta informação permite ao consumidor identificar melhor o tipo de vinho que está a comprar.

No ponto 9 do documento único, foi aditada uma disposição adicional relativa à rotulagem.

12. *Atualizações em matéria de redação*

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

— no ponto 1, alínea d), a expressão: «do transporte da» é inserida após a expressão: «dos recipientes»,

— no ponto 2, alínea a), do quadro, são aditadas as seguintes palavras à linha «Alsace» ou «Vin d'Alsace»: «complementada ou não pelo nome corrente Edelzwicker».

Estas alterações de redação não afetam o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

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

4. **Descrição dos vinhos**

1. *Vinhos brancos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos distinguem-se pela evidente frescura, assente numa acidez tartárica natural dominante e numa boa maturação das uvas. Apresentam uma expressão aromática intensa e um bom volume, pontuado por um final de boca longo, frequentemente sublinhado por uma ligeira saturação em dióxido de carbono. Distinguem-se os vinhos secos e minerais e os vinhos frutados mais macios. O nome corrente «Edelzwicker» pode complementar o nome da denominação. A cor varia geralmente entre o amarelo-claro, com reflexos verdes, e o amarelo-dourado. O seu título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 9,5 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 12,5 %.

Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro):

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. *Vinhos brancos complementados por um nome corrente*

BREVE DESCRIÇÃO

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». A cor varia geralmente entre o amarelo-claro, com reflexos verdes, e o amarelo-dourado. Os vinhos apresentam as seguintes características analíticas específicas: — «Chasselas» ou «Gutedel», «Muscat», «Muscat Ottonel», «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», «Riesling»: o título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 10 % e o título alcoométrico volúmico máximo, após enriquecimento, é de 13 %, — «Gewurztraminer», «Pinot gris»: o título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 11,5 % e o título alcoométrico volúmico máximo, após enriquecimento, é de 14,5 %.

Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— 1. Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— 2. Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— 3. Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro):

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

— 5. Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

3. *Vinhos brancos seguidos de uma denominação geográfica complementar*

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos inserem-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 verdes, e o amarelo-dourado. O seu título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 10,5 %, exceto quando as denominações geográficas complementares são complementadas pelo nome corrente «Gewurztraminer» e «Pinot gris», sendo nesse caso de 12 %. O título alcoométrico volúmico total máximo, após enriquecimento, é de 13,5 % e para os nomes correntes «Gewurztraminer» e «Pinot gris» é 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 %.

Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro):

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

4. *Vinhos brancos seguidos do nome de um lugar*

BREVE DESCRIÇÃO

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

Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro):

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. *Vinhos rosados*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos rosados apresentam geralmente uma cor rosada a vermelha transparente de intensidade variável. Distinguem-se pela evidente frescura, assente numa acidez tartárica natural dominante e numa boa maturação das uvas. Apresentam uma expressão aromática intensa e um bom volume, pontuado por um final de boca longo, frequentemente sublinhado por uma ligeira saturação em dióxido de carbono. Os vinhos rosados são frescos, frutados e leves. O nome corrente «Pinot noir» pode complementar o nome da denominação. O seu título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 10 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 13 %.

Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro):

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

6. *Vinhos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tintos apresentam diferentes tonalidades de vermelho intenso. Distinguem-se pela evidente frescura, assente numa acidez tartárica natural dominante e numa boa maturação das uvas. Apresentam uma expressão aromática intensa e um bom volume, pontuado por um final de boca longo, frequentemente sublinhado por uma ligeira saturação em dióxido de carbono. Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos apresentam um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro. Distinguem-se: os vinhos tintos ousados, finos e elegantes e os vinhos tintos frescos, frutados e leves. O nome corrente «Pinot noir» pode complementar o nome da denominação. 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», «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 %.

Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro):

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

7. *Denominação seguida de «Vendanges tardives» (vindima tardia)*

BREVE DESCRIÇÃO

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. São vinhos brancos que apresentam uma forte intensidade de cor, que pode ir até ao ambarino. Os vinhos apresentam frequentemente aromas muito exóticos, de frutos cristalizados, e um final fresco. São muito concentrados e de grande persistência aromática.

Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro):

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

8. *Denominação seguida de «Sélection de grains nobles» (seleção de bagos nobres)*

BREVE DESCRIÇÃO

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. São vinhos brancos que apresentam uma forte intensidade de cor, que pode ir até ao ambarino. Estes vinhos são mais concentrados e potentes, frequentemente com aromas de pasta de frutos. São muito concentrados e de grande persistência aromática.

Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro):

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. *Sistemas de condução: densidade de plantação*

Prática de cultivo

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.

2. *Sistemas de condução: regras de poda*

Prática de cultivo

As vinhas são podadas em poda Guyot simples ou dupla, com:

— um máximo de 24 olhos francos por pé para os vinhos «Alsace» ou «Vin d'Alsace»,

— um máximo de 22 olhos francos por pé para os vinhos «Alsace» ou «Vin d'Alsace», seguidos do nome de um lugar ou de uma denominação geográfica complementar,

— um máximo 20 olhos francos por pé, no máximo, para os vinhos «Alsace» ou «Vin d'Alsace», seguidos, ou não, de uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar, complementados pelas menções «Vendanges tardives» ou «Sélection de grains nobles».

3. *Vindima*

Prática de cultivo

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.

4. *Aumento do título alcoométrico volúmico natural mínimo*

Prática enológica específica

Para os vinhos passíveis de beneficiarem de um 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.

5. *Produção*

Restrição aplicável à vinificação

— É proibida a utilização de aparas de madeira.

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

6. *Estágio*

Prática enológica específica

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.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos brancos
   96 hectolitros por hectare

2. Vinhos brancos seguidos de uma denominação geográfica complementar
   79 hectolitros por hectare

3. Vinhos brancos seguidos do nome de um lugar
   75 hectolitros por hectare

4. Vinhos rosados
   90 hectolitros por hectare

5. Vinhos tintos ou denominação seguida de «Vendanges tardives»
   66 hectolitros por hectare

6. Denominação seguida de «Sélection de grains nobles» [Seleção de bagos nobres]
   48 hectolitros por hectare

6. **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. Na data da aprovação pela comissão nacional competente, o perímetro da área abrangia o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2019.

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

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 são conduzidos nos departamentos de Haut-Rhin e de Bas-Rhin, no território dos seguintes municípios:

— 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, 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, Zellwiller.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da relação**

Interações causais

A localização setentrional das vinhas, protegidas das influências oceânicas pelo maciço dos Vosges, proporciona-lhes condições ótimas de insolação e confere aos vinhos uma identidade gustativa comum.

A diversidade das situações vitícolas, a variedade de solos e da rocha-mãe e os mesoclimas muito específicos levaram os produtores da Alsácia a manter uma vasta gama 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 de situações vitícolas, caracterizadas por dinâmicas geopedológicas muito variadas, permitiu que os produtores da Alsácia encontrassem as condições de expressão ideais para cada uma das castas que aí vingaram. O desejo de adequação entre as castas e o seu meio concretiza-se através de uma delimitação rigorosa e precisa, inspirada nos núcleos históricos de produção, nas denominações complementares, municipais e locais e no encepamento correspondente.

A proteção do maciço dos Vosges confere à Alsácia um clima semicontinental seco e ensolarado, que favorece um desenvolvimento ideal das vinhas, sujeitas 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 maturação das uvas, associada a uma elevada densidade de plantação e altura foliar, asseguram a boa maturação das uvas (equilíbrio entre os açúcares e a acidez tartárica), preservam a frescura dos vinhos 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 de fim de estação, frequentemente propícias à concentração na planta e ao desenvolvimento da podridão nobre, favorecem 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 de enriquecimento. O período de estágio mínimo de dezoito meses permite o apuramento dos vinhos, bem como o enriquecimento ao longo do tempo da sua complexidade e intensidade aromática.

A proximidade do Reno, um importante canal de comunicação desde, pelo menos, a Idade Média, sempre foi um fator de incentivo para 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 vibrante, com a gastronomia da região. 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 intenso». No passado, eram transportados até Mayence, 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 numa posição muito elevada na escala dos vinhos brancos». Guyot preferia, aliás, os vinhos brancos produzidos a partir da casta *riesling* B, que descreveu como «notáveis pelo seu bom sabor, força e longevidade».

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Denominações geográficas complementares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

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».

Acondicionamento na zona de origem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

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 de Bas-Rhin e de Haut-Rhin.

Os vinhos passíveis de beneficiarem da 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, excluindo-se qualquer outro tipo de garrafa.

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

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 de Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim,

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

Menção «Edelzwicker»

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação, exceto se for seguido de uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar, pode ser complementado pelo nome corrente «Edelzwicker» no caso dos vinhos brancos tranquilos que satisfaçam todas as condições de produção previstas para esse nome.

No caso dos vinhos apresentados sob o nome corrente «Edelzwicker», é proibida a utilização de um ou mais nomes correntes nos recipientes, nos rótulos e nos documentos comerciais.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação, seguido ou não de uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar, pode ser complementado 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 complementadas pela indicação do ano de colheita e por um dos seguintes nomes correntes: «Gewurztraminer», «Muscat», «Muscat Ottonel», «Pinot gris», «Riesling».

Indicação do nome de um lugar

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

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 nome de um lugar.

Nomes correntes

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem controlada, seguido ou não de uma denominação geográfica complementar ou do nome de um lugar, pode ser complementado 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»

«Pinot noir (para os vinhos tintos e rosados)

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

Indicação do teor de açúcares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

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.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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