C/2026/4466

20.8.2026

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

(C/2026/4466)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Alsace grand cru Vorbourg»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0632-AM04 — 26.5.2026

1. **Dénomination du produit**

«Alsace grand cru Vorbourg»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

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

France

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

Nom

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Titre

Aire géographique

Description

Au 1° du IV du chapitre I du cahier des charges, la référence au code officiel géographique est mise à jour à l'année 2025. Cette modification ne modifie pas le périmètre de l'aire géographique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire de proximité immédiate

Description

Au 3° du IV du chapitre I du cahier des charges, la référence au code officiel géographique est mise à jour à l'année 2025. Cette modification ne modifie pas le périmètre de l'aire de proximité immédiate, mais entraîne les mises à jour suivantes de la liste des noms de communes:

— pour le département du Haut-Rhin, les noms des communes de «Herrlisheim» et «Soultz» sont remplacées par respectivement «Herrlisheim-près-Colmar» et «Soultz-Haut-Rhin».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Dispositions relatives au conditionnement

Description

Le a) du 3° du IX du chapitre 1er du cahier des charges est remplacé par les dispositions suivantes:

«a) Les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlée visées par le présent cahier des charges sont conditionnés en bouteilles du type "Vin du Rhin" répondant aux dispositions de la réglementation européenne et du décret nº 55-673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, ou en bouteilles correspondant aux caractéristiques suivantes:

Pour les contenants de 300 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,0

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,4 et 3,1

Pour les contenants de 150 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,8 et 5,2

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,1 et 3,1

Pour les contenants de 100 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,6 et 5,0

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,1 et 3,1

Pour les contenants de 75 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,8 et 5,1

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,8 et 5,0

Pour les contenants de 50 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,1

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,5 et 4,2

Pour les contenants de 37,5 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,1

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,5 et 5,2

Pour les contenants inférieurs à 37,5 cl: corps droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,3 et 4,4

— Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,6 et 3,0.»

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien avec la zone géographique

Description

Pour chacune des cinquante et une appellations d'origine contrôlée «Alsace grand cru», au 5e paragraphe du b) du 1° du X du chapitre 1er du cahier des charges, les termes «s'impose au» sont remplacés par «est traditionnellement employée pour le» afin de tenir compte des modifications relatives au conditionnement (types de bouteilles autorisés).

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesures transitoires

Description

Au 2° du XI du chapitre I:

— le dernier paragraphe est remplacé par les dispositions suivantes:

«Pour les règles de taille, les vignes continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.

Pour les règles de densité de plantation et de palissage, les vignes continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.»;

— il est ajouté à la suite les dispositions suivantes:

«Pour les parcelles concernées, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée est établi sur la base du rendement fixé au point 1 du chapitre VIII du présent cahier des charges, affecté d'un coefficient de 0,8.».

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Alsace grand cru Vorbourg»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0632-AM04 — 26.5.2026

1. **Dénomination(s)**

«Alsace grand cru Vorbourg»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

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

France

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

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune doré.

Arôme/Nez

Les vins présentent une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

Goût/Bouche

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Les vins présentent une grande matière, beaucoup de complexité. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue:

— les vins secs, minéraux;

— les vins aromatiques, fruités, gras, riches.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 12,5 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 11 % pour les autres cépages. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 15 % pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G et 14 % pour les vins issus des autres cépages.

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

Produit de la vigne

Appellation complétée de «Vendanges Tardives», vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré.

Arôme/Nez

Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits.

Goût/Bouche

Les vins affichent une finale fraîche. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 16 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 14,5 % pour les autres cépages.

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

Produit de la vigne

Appellation complétée de «Sélection de grains nobles», vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré.

Arôme/Nez

Les vins présentent souvent des arômes de pâte de fruits.

Goût/Bouche

Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 18,2 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 16,4 % pour les autres cépages.

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

Produit de la vigne

Vin rouge

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La couleur des vins rouges est profonde et vive.

Arôme/Nez

Les arômes de petits fruits rouges et de petits fruits noirs se mêlent à des notes minérales.

Goût/Bouche

Les vins sont amples, avec une structure tannique dense et des tanins soyeux. Ce sont des vins racés, fins et cristallins, persistants et avec un potentiel de vieillissement élevé.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins, issus du seul cépage pinot noir N, présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

La fermentation malolactique est achevée. Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0.4 grammes par litre.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

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

7. **Pratiques vitivinicoles**

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

Pratique vitivinicole

Modes de conduite: densité de plantation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes destinées à la production de vins blancs présentent une densité de plantation minimale de 4 500 pieds à l'hectare. Les vignes destinées à la production de vins rouges présentent une densité de plantation minimale de 5 500 pieds à l'hectare. Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum. A compter du 25 octobre 2011, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

Pratique vitivinicole

Modes de conduite: règle de taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Pour les vins blancs, les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum par pied de 18 yeux francs. Pour les vins rouges, les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum par pied de 14 yeux francs.

Pratique vitivinicole

Récolte

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Pratique vitivinicole

Augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum ne peut dépasser: 0,5 % vol. pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G, 1,5 % vol. pour les vins issus des autres cépages. Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» et les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement.

Pratique vitivinicole

Elaboration

Type de pratique œnologique

Restriction applicable à l'élaboration

Description

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Pratique vitivinicole

Elevage des vins

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vins blancs et rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Appellation complétée ou pas de «vendanges tardives»

Rendement maximal

Rendement maximal:	60
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Appellation complétée de «sélection de grains nobles»

Rendement maximal

Rendement maximal:	48
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vin rouge

Rendement maximal

Rendement maximal:	48
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

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

— Gewurztraminer Rs

— Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Riesling B

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

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

— Département du Haut-Rhin:

Communes retenues en entier: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

Commune retenue en partie: Kaysersberg Vignoble pour le seul territoire des communes déléguées de Kientzheim et de Sigolsheim.

— Département du Bas-Rhin:.

Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie pour les communes retenues en partie.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Vorbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique. Dans ce grand cru chaud et solaire, les vins sont caractérisés par une minéralité fine liée à la présence, dans le sol et le sous-sol, de calcaire. Les vins sont amples et massifs grâce aux marnes et aux argiles lourdes à feuillets fins avec une minéralité fine et une salinité marquée. La finale est tannique et terrienne. La présence de fer dans le sol explique la robe colorée, intense et stable des vins rouges. Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries. L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier. En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace».

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

— Département du Haut-Rhin:

Communes retenues en entier: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmannswiller, Herrlisheim-près-Colmar, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz-Haut-Rhin, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

Commune retenue en partie: Kaysersberg Vignoble pour le seul territoire de la commune déléguée de Kaysersberg.

— Département du Bas-Rhin:

Communes retenues en entier: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (commune associée, rattachée à Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Commune retenue en partie: Wingersheim les Quatre Bans pour le seul territoire de la commune déléguée de Mittelhausen.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Conditionnement dans l'aire

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin et sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret nº 55.673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, ou en bouteilles correspondant aux caractéristiques suivantes:

Pour les contenants de 300 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— ·Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,0

— ·Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,4 et 3,1

Pour les contenants de 150 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— ·Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,8 et 5,2

— ·Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,1 et 3,1

Pour les contenants de 100 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— ·Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,6 et 5,0

— ·Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,1 et 3,1

Pour les contenants de 75 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— ·Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,8 et 5,1

— ·Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,8 et 5,0

Pour les contenants de 50 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— ·Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,1

— ·Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,5 et 4,2

Pour les contenants de 37,5 cl: corps en verre droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— ·Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 4,3 et 5,1

— ·Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,5 et 5,2

Pour les contenants inférieurs à 37,5 cl: corps droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports ne dépassent pas:

— ·Hauteur totale/diamètre de base inclus entre 3,3 et 4,4

— ·Hauteur totale /hauteur de la partie cylindrique inclus entre 2,6 et 3,0.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication du millésime

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

La mention du millésime, doit figurer conjointement avec le nom de l'appellation, dans les déclarations de récolte et de stock, sur les documents d'accompagnement, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dénomination en usage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations en usage, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée. L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit. Ces dénominations en usage sont les suivantes: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Riesling.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mentions traditionnelles «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles»

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement: - avec l'indication du millésime, - et l'une des dénominations en usage suivantes: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Mention de la teneur en sucre

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les vins blancs pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'une des 51 Appellation d'Origine Contrôlée «Alsace Grand Cru – lieu-dit», à l'exception des mentions «Vendanges Tardives» et «Sélection de Grains nobles», qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures et récipients quelconques, la mention de la teneur en sucre telle que définie par la règlementation européenne ne soit inscrite le tout en caractères très apparents.

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-47631e47-a913-4910-9868-ad1c4b70bb3d