C/2026/4466

20.8.2026

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/2026/4466)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Alsace grand cru Vorbourg»

Número de referência UE: PDO-FR-A0632-AM04 — 26.5.2026

1. **Nome do produto**

«Alsace grand cru Vorbourg»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

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

Nome

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Ministério da Agricultura, do Agroalimentar e da Soberania Alimentar/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas].

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 não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) 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) Introdução de 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 da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Área geográfica

Descrição

No capítulo I, parte IV, ponto 1 do caderno de especificações, atualiza-se a referência ao *code officiel géographique* [Código geográfico oficial] para o ano de 2025. Esta alteração não afeta o perímetro da área geográfica da denominação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Área de proximidade imediata

Descrição

No capítulo I, parte IV, ponto 3 do caderno de especificações, atualiza-se a referência ao *code officiel géographique* [Código geográfico oficial] para o ano de 2025. Esta alteração, que não afeta o perímetro da área de proximidade imediata, implica as seguintes atualizações da lista de nomes dos municípios:

— no departamento do Alto Reno, substituem-se os nomes dos municípios de «Herrlisheim» e «Soultz» por, respetivamente, «Herrlisheim-près-Colmar» e «Soultz-Haut-Rhin»,

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Disposições relativas ao acondicionamento

Descrição

No capítulo I, parte IX, ponto 3, do caderno de especificações, substitui-se o disposto na alínea a) pelas seguintes disposições:

«a) Os vinhos que beneficiam das denominações de origem controlada visadas pelo presente caderno de especificações são acondicionados em garrafas do tipo "Vin du Rhin", em conformidade com as disposições da regulamentação europeia e 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, ou em garrafas com as seguintes características:

Recipientes de 300 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,0

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,4 e 3,1

Recipientes de 150 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,8 e 5,2

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,1 e 3,1

Recipientes de 100 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,6 e 5,0

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,1 e 3,1

Recipientes de 75 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,8 e 5,1

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,8 e 5,0

Recipientes de 50 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,1

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,5 e 4,2

Recipientes de 37,5 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,1

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,5 e 5,2

Recipientes de capacidade inferior a 37,5 cl: corpo retilíneo, de aspeto cilíndrico, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,3 e 4,4

— Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,6 e 3,0.»

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Relação com a área geográfica

Descrição

Para todas as 51 denominações de origem controlada «Alsace grand cru», no capítulo I, parte X, ponto 1, alínea b), quinto parágrafo, do caderno de especificações, substitui-se a expressão «é obrigatória no» pela expressão «é utilizada tradicionalmente no», para ter em conta as alterações relativas ao acondicionamento (tipos de garrafas autorizados).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Medidas transitórias

Descrição

No capítulo I, parte XI, ponto 2:

— substitui-se o último parágrafo pelas seguintes disposições:

«No que diz respeito às regras de poda, as vinhas continuam a beneficiar, no que se refere à colheita, do direito à denominação de origem controlada até ao seu arranque e, o mais tardar, até à colheita de 2033, inclusive.

No que diz respeito às regras de densidade de plantação e de embardamento, as vinhas continuam a beneficiar, no que se refere à colheita, do direito à denominação de origem controlada até ao seu arranque.»,

— a seguir ao último parágrafo, aditam-se as seguintes disposições:

«Para as parcelas em causa, o volume elegível para a denominação de origem controlada é estabelecido com base no rendimento fixado no capítulo VIII, ponto 1, do presente caderno de especificações, multiplicado por um coeficiente de 0,8.».

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Alsace grand cru Vorbourg»

Número de referência UE: PDO-FR-A0632-AM04 — 26.5.2026

1. **Nome(s)**

Alsace grand cru Vorbourg

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

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

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinho branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Estes vinhos apresentam uma forte intensidade de cor que pode ir até ao amarelo-dourado.

Nariz

Os vinhos apresentam grande intensidade aromática, com notas diversas.

Boca

Vinhos brancos de guarda por excelência, distinguem-se pela evidente frescura, assente numa acidez tartárica dominante e numa boa maturação das uvas.

São vinhos muito encorpados e complexos. Com um final de boca muito longo, vão ganhando complexidade com o tempo.

Distinguem-se dois tipos:

— os vinhos secos e minerais,

— os vinhos aromáticos, frutados, untuosos e ricos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural é de 12,5 % para os vinhos das castas *gewurztraminer* Rs e *pinot-gris* G e de 11 % para os vinhos das restantes castas. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não excede 15 % nos vinhos das castas *gewurztraminer* B e *pinot-gris* G e 14 % nos vinhos das restantes castas.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação completada com a menção «Vendanges tardives» [Vindima tardia], vinho branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Estes vinhos apresentam uma forte intensidade de cor que pode ir até ao ambarino.

Nariz

Os vinhos que beneficiam da menção «Vendanges tardives» apresentam frequentemente aromas muito exóticos, de fruta cristalizada.

Boca

São vinhos que apresentam um final fresco, com uma concentração notável e grande persistência aromática.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural é de 16 % para os vinhos das castas *gewurztraminer* Rs e *pinot-gris* G e de 14,5 % para os vinhos das restantes castas.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Denominação completada com a menção «Sélection de grains nobles» [Seleção de bagos nobres], vinho branco

Características organoléticas

Aspeto visual

Estes vinhos apresentam uma forte intensidade de cor que pode ir até ao ambarino.

Nariz

Os vinhos apresentam com frequência aromas de pasta de fruta.

Boca

Os vinhos que beneficiam da menção «Sélection de grains nobles» são vinhos mais concentrados e potentes. Apresentam uma concentração notável e grande persistência aromática.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	(em miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural é de 18,2 % para os vinhos das castas *gewurztraminer* Rs e *pinot-gris* G e de 16,4 % para os vinhos das restantes castas.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos tintos apresentam uma cor intensa e brilhante.

Nariz

Os aromas de frutos de bagas vermelhas e negras misturam-se com notas minerais.

Boca

Os vinhos são amplos, de estrutura tânica densa e taninos sedosos. São vinhos de caráter, finos e cristalinos, persistentes e com elevado potencial de envelhecimento.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos da casta *pinot-noir* N apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12,5 % vol.

A fermentação maloláctica é concluída. Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos apresentam um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro.

Após a fermentação, os vinhos apresentam um teor de açúcares fermentescíveis igual ou inferior a 2 gramas por litro.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

Sistemas de condução: densidade de plantação

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

As vinhas destinadas à produção de vinhos brancos apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 500 pés por hectare. As vinhas destinadas à produção de vinhos tintos apresentam uma densidade mínima de plantação de 5 500 pés por hectare. A distância entre linhas não pode ser superior a 2 metros. A distância entre as videiras não pode ser inferior a 0,75 m nem superior a 1,50 m. Desde 25 de outubro de 2011, o arranque de linhas de videiras de uma parcela não pode criar um espaçamento entre as linhas superior a 3 metros.

Prática de vinificação

Sistemas de condução: regras de poda

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

Para os vinhos brancos, as vinhas são podadas em sistema Guyot simples ou duplo, com um máximo de 18 olhos francos por pé. Para os vinhos tintos, as vinhas são podadas em sistema Guyot simples ou duplo, com um máximo de 14 olhos francos por pé.

Prática de vinificação

Vindima

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

Os vinhos são produzidos a partir de uvas vindimadas à mão.

Prática de vinificação

Aumento do título alcoométrico volúmico natural mínimo

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

O aumento do título alcoométrico volúmico natural médio mínimo não pode exceder 0,5 % nos vinhos das castas *gewurztraminer* B e *pinot-gris* G, e 1,5 % nos vinhos das restantes castas. Os vinhos suscetíveis de beneficiar das menções «Vendanges tardives» ou «Sélection de grains nobles» e os vinhos tintos não podem ser enriquecidos.

Prática de vinificação

Vinificação

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à elaboração

Descrição

É proibida a utilização de aparas de madeira.

Prática de vinificação

Estágio dos vinhos

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Os vinhos brancos e tintos estagiam, pelo menos, até 1 de novembro do ano seguinte ao da colheita. Os vinhos suscetíveis de beneficiar das menções «Vendanges tardives» ou «Sélection de grains nobles» estagiam, pelo menos, até 1 de junho do segundo ano seguinte ao da colheita.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Denominação completada ou não com a menção «Vendanges tardives» [Vindima tardia]

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	60
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Denominação completada com a menção «Sélection de grains nobles» [Seleção de bagos nobres]

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	48
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinho tinto

Rendimento máximo

Rendimento máximo:	48
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos têm lugar no território dos seguintes municípios, com base no *code officiel géographique* [Código geográfico oficial] de 2025:

— Departamento do Alto Reno:

Todo o território dos municípios de: 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 e Zellenberg.

Parte do território do município de: Kaysersberg Vignoble (apenas o território dos municípios delegados de Kientzheim e de Sigolsheim).

— Departamento do Baixo Reno:

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

Foi entregue nos serviços municipais um documento cartográfico que define os limites da área geográfica dos municípios apenas parcialmente abrangidos.

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

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A denominação de origem protegida «Alsace grand cru Vorbourg» beneficia das condições climáticas favoráveis que caracterizam as vinhas alsacianas e de uma das melhores localizações. Implantadas na pitoresca paisagem alsaciana, as vinhas permitem a produção de vinhos muito expressivos e matizados, de caráter marcado e personalidade única. Nestas parcelas «grand cru» quentes e soalheiras, os vinhos caracterizam-se por uma mineralidade delicada devido à presença de calcário no solo e no subsolo. São vinhos amplos e robustos, graças às margas e argilas pesadas e finamente estratificadas, com uma mineralidade delicada e salinidade característica. O final é tânico e terroso. A presença de ferro no solo explica a cor intensa e estável dos vinhos tintos. As excelentes condições climáticas de fim de outono são propícias à concentração na planta e ao desenvolvimento da podridão nobre, permitindo a produção de vinhos de uvas sobreamadurecidas. O período de estágio previsto no caderno de especificações permite aos vinhos ganhar qualidade. Ao adotarem regras de produção rigorosas, como a manutenção de uma grande superfície foliar e a vindima manual, os viticultores alsacianos preservam o caráter vincado dos vinhos, conhecidos pela sua complexidade e capacidade de conservação prolongada. Estes vinhos, o topo de gama desta região, são mais prestigiados do que os vinhos com denominação de origem controlada «Alsace».

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos é, com base no *code officiel géographique* de 2025, constituída pelo território dos seguintes municípios:

— Departamento do Alto Reno:

Todo o território dos municípios de: 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 e Zimmerbach.

Parte do território do município de: Kaysersberg Vignoble (apenas o território do município delegado de Kaysersberg).

— Departamento do Baixo Reno:

Todo o território dos municípios de: 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 (município associado, ligado a 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 e Zellwiller.

Parte do território do município de: Wingersheim les Quatre Bans (apenas o território do município delegado de Mittelhausen).

Título do requisito/derrogação

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Desde a lei de 5 de julho de 1972, os vinhos são obrigatoriamente engarrafados nos departamentos do Baixo Reno e do Alto Reno e 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, ou em garrafas com as seguintes características:

Recipientes de 300 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— ·Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,0

— ·Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,4 e 3,1

Recipientes de 150 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— ·Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,8 e 5,2

— ·Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,1 e 3,1

Recipientes de 100 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— ·Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,6 e 5,0

— ·Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,1 e 3,1

Recipientes de 75 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— ·Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,8 e 5,1

— ·Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,8 e 5,0

Recipientes de 50 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— ·Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,1

— ·Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,5 e 4,2

Recipientes de 37,5 cl: corpo de vidro retilíneo, de aparência cilíndrica, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— ·Altura total/diâmetro da base compreendida entre 4,3 e 5,1

— ·Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,5 e 5,2

Recipientes de capacidade inferior a 37,5 cl: corpo retilíneo, de aspeto cilíndrico, com um pescoço de perfil alongado, e cujas relações não excedem:

— ·Altura total/diâmetro da base compreendida entre 3,3 e 4,4

— ·Altura total/altura da parte cilíndrica compreendida entre 2,6 e 3,0.

Título do requisito/derrogação

Indicação do ano de colheita

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O ano de colheita deve figurar, juntamente com o nome da denominação, nas declarações de colheita e de existências, nos documentos de acompanhamento, bem como na publicidade, prospetos, rótulos, faturas e recipientes de qualquer tipo.

Título do requisito/derrogação

Nome corrente

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A denominação de origem controlada pode ser completada por um dos nomes correntes, desde que os vinhos provenham exclusivamente de castas que possam ser designadas com o nome em causa. É proibida a utilização de dois ou mais nomes correntes no mesmo rótulo. Os nomes correntes são os seguintes: «Gewurztraminer», «Muscat», «Muscat Ottonel», «Pinot gris», «Pinot noir» ou «Riesling».

Título do requisito/derrogação

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

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os rótulos dos vinhos suscetíveis de beneficiar das menções «Vendanges tardives» ou «Sélection de grains nobles» incluem obrigatoriamente: — a indicação do ano de colheita, — um dos nomes correntes seguintes: «Gewurztraminer», «Muscat», «Muscat Ottonel», «Pinot gris» ou «Riesling».

Título do requisito/derrogação

Indicação do teor de açúcares

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os vinhos brancos para os quais, nos termos do presente caderno de especificações, é reivindicada uma das 51 denominações de origem controlada «Alsace Grand Cru», seguida do nome de um lugar, com exceção das menções «Vendanges tardives» e «Sélection de grains nobles», que são apresentados sob esta 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, prospetos, rótulos, faturas e recipientes de qualquer tipo.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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