C/2026/4453

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/2026/4453)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Alsace grand cru Altenberg de Bergheim»

Número de referência UE: PDO-FR-A0915-AM03 — 26.5.2026

1. **Nome do produto**

«Alsace grand cru Altenberg de Bergheim»

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

Tipos de produto

Descrição

No capítulo I do caderno de especificações, altera-se a parte III para indicar que, após a análise do pedido de reconhecimento dos vinhos tranquilos tintos a nível nacional, a denominação «Alsace grand cru Vorbourg» deixou de estar exclusivamente reservada aos vinhos tranquilos brancos.

☐ A alteração afeta o documento único.

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

Superfície parcelar delimitada

Descrição

No capítulo I, parte IV, ponto 2, do caderno de especificações, adita-se a data de 25 de junho de 2024.

A área parcelar delimitada define as parcelas aptas a produzir as uvas destinadas à elaboração do vinho da denominação.

Esta área é aprovada pelo comité nacional competente do *Institut National de l'Origine et de la Qualité* [Instituto Nacional de Origem e Qualidade].

☐ 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 de 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»,

— no departamento do Baixo Reno:

  — o município de «Gimbrett-Berstett» passa a ser o município de «Gimbrett (município associado, ligado a Berstett)»,

  — suprime-se o município de Mittelhausen e adita-se o município de Wingersheim les Quatre Bans, indicando-se que a única parte do município abrangida é aquela que pertence ao território do município delegado de Mittelhausen.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Densidade de plantação

Descrição

No capítulo I, parte VI, ponto 1, alínea a), do caderno de especificações, no que respeita à produção de vinho tinto, após a análise do pedido de reconhecimento dos vinhos tranquilos tintos a nível nacional, ao primeiro parágrafo, a seguir à expressão «Alsace grand cru Hengst», adita-se a expressão «ou "Alsace grand cru Vorbourg"».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Regras de poda

Descrição

No capítulo I, parte VI, ponto 1, alínea b), do caderno de especificações, no que respeita a produção de vinhos tintos, indica-se que as vinhas são podadas em sistema Guyot simples ou duplo, com um máximo de 14 olhos francos por pé.

Esta alteração decorre da análise do pedido de reconhecimento da denominação de origem «Alsace grand cru Vorbourg» para os vinhos tintos.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Maturação das uvas e título alcoométrico volúmico natural mínimo

Descrição

No capítulo I, parte VII, ponto 2, alínea a), do caderno de especificações, altera-se o quadro para ter em conta o pedido de reconhecimento, a nível nacional, dos vinhos tranquilos tintos para a denominação «Alsace grand cru Vorbourg».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Duração mínima do estágio

Descrição

No capítulo I, parte IX, ponto 2, do caderno de especificações, altera-se a duração mínima de estágio para os vinhos brancos e tintos e fixa-se num período até 1 de novembro do ano seguinte ao da colheita.

☑ 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

Data de colocação no mercado para introdução no consumo

Descrição

No capítulo I, parte IX, ponto 5, alínea a) indica-se que, findo o período de estágio, os vinhos brancos e tintos só podem ser colocados no mercado para introdução no consumo a partir de 1 de novembro do ano seguinte ao da vindima, em consonância com a alteração do período de estágio.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Relação com a área geográfica

Descrição

Na sequência do reconhecimento dos vinhos tintos tranquilos para a denominação «Alsace grand cru Vorbourg», completam-se as partes relativas aos fatores humanos que contribuem para a relação com a área geográfica, a qualidade e as características dos produtos e as interações causais.

No caso das denominações «Alsace grand cru Hengst» e «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», a indicação da duração mínima do estágio dos vinhos tintos passa de 10 para 11 meses.

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.

Título

Estrutura de controlo

Descrição

No capítulo III do caderno de especificações, altera-se a parte II para indicar a autoridade de controlo e respeitar as novas regras de redação aplicáveis.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Alsace grand cru Altenberg de Bergheim»

Número de referência UE: PDO-FR-A0915-AM03 — 26.5.2026

1. **Nome(s)**

«Alsace grand cru Altenberg de Bergheim»

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

Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

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

Aroma/Nariz

Os vinhos apresentam grande intensidade aromática.

O Altenberg de Bergheim produz vinhos fortemente marcados pelo *terroir* a partir de uvas de película fina, fisiologicamente maduras, de elevada sensibilidade às condições meteorológicas e com potencial alcoólico elevado. Os mostos nunca são enriquecidos.

Um grupo de vinhos produzidos em exclusivo com a casta *riesling* cultivada separadamente é, por vezes, marcado por aromas de fósseis.

Sabor/Boca

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

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

Evoluem ao longo do tempo, apresentando um potencial de guarda muito elevado. Atingem a sua melhor expressão volvidos 15 a 20 anos.

No seu melhor, estes vinhos são muito potentes, discretos no ataque, volumosos na boca, de acidez frutada, abaunilhada e suave. São frequentemente marcados pela presença de podridão nobre, mas, ainda assim, muito sápidos.

Distinguem-se dois tipos:

— vinhos aromáticos, untuosos, frutados, ricos e complexos, produzidos a partir de castas autorizadas, cultivadas em separado ou conjuntamente. Estes vinhos nunca são classificados como secos,

— um grupo de vinhos produzidos em exclusivo com a casta *riesling* cultivada separadamente, mais secos, minerais e intensos.

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 14 % para os vinhos das castas *gewurztraminer* Rs e *pinot-gris* G, de 12 % para os vinhos da casta *riesling* e de 14 % para os vinhos das restantes castas. Os vinhos não são submetidos a qualquer processo de enriquecimento.

☑ 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]

Características organoléticas

Aspeto visual

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

Aroma/Nariz

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

Sabor/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 da casta *riesling* B.

☑ 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]

Características organoléticas

Aspeto visual

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

Aroma/Nariz

Os vinhos apresentam com frequência aromas de pasta de fruta.

Sabor/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 da casta *riesling* B.

☑ 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 apresentam uma densidade de plantação mínima 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

As vinhas são podadas em sistema Guyot simples ou duplo, com um máximo de 18 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

Os vinhos não são submetidos a qualquer processo de enriquecimento. Os vinhos suscetíveis de beneficiar das menções «Vendanges tardives» ou «Sélection de grains nobles» não podem ser enriquecidos.

Prática de vinificação

Práticas enológicas e tratamentos físicos

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

— É proibida a utilização de aparas de madeira.

— É proibida qualquer prática de enriquecimento para a denominação de origem controlada «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim».

Prática de vinificação

Estágio dos vinhos

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Os vinhos 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

Rendimento máximo — 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

Rendimento máximo — 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

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

— *Gewurztraminer* Rs

— *Pinot-gris* G

— *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 Altenberg de Bergheim» beneficia das condições climáticas favoráveis que caracterizam as vinhas alsacianas, expressando a quintessência de um terroir de grande excelência. Implantadas na pitoresca paisagem alsaciana, as vinhas permitem a produção de vinhos muito expressivos, de caráter marcado e personalidade única. A localização, a exposição, em geral, a sul, o declive do terreno, a base geológica e, em especial, os subsolos calcários muito fraturados, bem como a força dos solos argilo-calcários superficiais, o clima quente e o aprovisionamento hídrico regular são fatores que proporcionam às vinhas a possibilidade de um crescimento constante, com um vigor equilibrado e uma produção de excelente qualidade. As características tardias do *terroir* proporcionam níveis elevados de maturação, que são frequentemente reforçados pelas excelentes condições climáticas do final da estação favoráveis à concentração na planta e ao desenvolvimento da podridão nobre, o que permite 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 constituem o topo de gama desta região. Os vinhos «Altenberg de Bergheim» contam-se entre os mais prestigiados produzidos na Alsácia.

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», «Pinot gris» 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: — o ano de colheita, — um dos nomes correntes.

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