C/2026/4522

24.8.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/4522)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0343-AM03 de 29.5.2026

1. **Nombre del producto**

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerio de Agricultura, Agroalimentación y Soberanía Alimentaria, Dirección General de Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, tal como se definen en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Tipos de producto

Descripción

En el capítulo I, sección III, del pliego de condiciones, se ha modificado el texto para indicar que la denominación «Alsace grand cru Vorbourg», tras el examen de la solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos a escala nacional para esta denominación de origen, ya no está exclusivamente reservada a los vinos blancos tranquilos.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Zona geográfica

Descripción

En el capítulo I, sección IV, apartado 1, del pliego de condiciones, se ha actualizado a 2025 la referencia al nomenclátor geográfico oficial. Este cambio no modifica el perímetro de la zona geográfica.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Superficie parcelaria delimitada

Descripción

En el capítulo I, sección IV, apartado 2, del pliego de condiciones se ha añadido la fecha de 25 de junio de 2024.

La superficie parcelaria delimitada define las parcelas aptas para producir las uvas destinadas a la elaboración del vino de la denominación.

El comité nacional competente del Instituto Nacional de Origen y Calidad se encarga de aprobar esta superficie.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Zona de proximidad inmediata

Descripción

En el capítulo I, sección IV, apartado 3, del pliego de condiciones, se ha actualizado a 2025 la referencia al nomenclátor geográfico oficial. Este cambio no modifica el perímetro de la zona de proximidad inmediata, pero conlleva las siguientes actualizaciones de la lista de nombres de municipios:

— en el departamento de Haut-Rhin, los nombres de los municipios de Herrlisheim y Soultz se sustituyen por Herrlisheim-près-Colmar y Soultz-Haut-Rhin, respectivamente.

— en el departamento de Bas-Rhin:

  — el municipio de Gimbrett-Berstett se convierte en el municipio de Gimbrett (municipio asociado, dependiente de Berstett);

  — se suprime el nombre del municipio de Mittelhausen y se añade el nombre del municipio de Wingersheim les Quatre Bans, junto con la información de que dicho municipio se incluye parcialmente solo para el territorio del municipio delegado de Mittelhausen.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Densidad de plantación

Descripción

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra a), del pliego de condiciones, con relación a la producción de vino tinto, se ha añadido en el primer párrafo, después de «Alsace grand cru Hengst», la mención «o "Alsace grand cru Vorbourg"», tras el examen de la solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos a escala nacional para esta denominación.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Norma de poda

Descripción

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, letra b), del pliego de condiciones, en lo que se refiere a la producción de vinos tintos, las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 14 yemas francas por cepa.

Esta modificación se deriva del examen de la solicitud de reconocimiento de los vinos tintos para la denominación de origen «Alsace grand cru Vorbourg».

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Madurez de las uvas y grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Descripción

En el capítulo I, sección VII, apartado 2, letra a), del pliego de condiciones, se ha modificado la tabla para tener en cuenta la solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos tramitada a escala nacional con relación a la denominación de origen «Alsace grand cru Vorbourg».

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Tiempo mínimo de crianza

Descripción

En el capítulo I, sección IX, apartado 2, del pliego de condiciones, se ha modificado el tiempo mínimo de crianza para los vinos blancos y tintos y se ha fijado hasta el 1 de noviembre del año siguiente al de la vendimia.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Disposiciones relativas al envasado

Descripción

El capítulo I, sección IX, apartado 3, letra a), del pliego de condiciones se ha sustituido por las disposiciones siguientes:

«a) los vinos con las denominaciones de origen controladas a que se refiere el presente pliego de condiciones se envasarán en botellas del tipo "Vin du Rhin" que cumplan las disposiciones de la legislación europea y del Decreto n.º 55-673, de 20 de mayo de 1955, de la Orden de 13 de mayo de 1959 y del Decreto de 19 de marzo de 1963, o en botellas con las siguientes características:

Para los recipientes de 300 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 4,3 y 5,0.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,4 y 3,1.

Para los recipientes de 150 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 4,8 y 5,2.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,1 y 3,1.

Para los recipientes de 100 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 3,6 y 5,0.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,1 y 3,1.

Para los recipientes de 75 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 3,8 y 5,1.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,8 y 5,0.

Para los recipientes de 50 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 4,3 y 5,1.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,5 y 4,2.

Para los recipientes de 37,5 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 4,3 y 5,1.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,5 y 5,2.

Para los recipientes de capacidad inferior a 37,5 cl: cuerpo recto, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 3,3 y 4,4.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,6 y 3,0».

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Fecha de comercialización con destino al consumidor

Descripción

En el capítulo I, sección IX, apartado 5, letra a), se indica que, al final del período de crianza, los vinos blancos y tintos solo pueden comercializarse con destino al consumidor a partir del 1 de noviembre del año siguiente al de la vendimia, lo cual se ajusta a la modificación del período de crianza.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Vínculo con la zona geográfica

Descripción

Tras el reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para la denominación «Alsace grand cru Vorbourg», se han completado los apartados relativos a los factores humanos que contribuyen al vínculo con la zona geográfica, a la calidad y a las características de los productos y a las interacciones causales de esta denominación.

En lo que se refiere a las denominaciones «Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», el período mínimo de crianza de los vinos tintos se ha ampliado de diez a once meses.

En el capítulo I, sección X, apartado 1, letra b), párrafo quinto, del pliego de condiciones, para cada una de las cincuenta y una denominaciones de origen controladas «Alsace grand cru», la mención «es obligatorio para» se ha sustituido por «se utiliza tradicionalmente para» a fin de reflejar los cambios relativos al envasado (tipos de botellas autorizados).

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Organismo de control

Descripción

Se ha modificado el capítulo III, sección II, del pliego de condiciones para citar a la autoridad de control y respetar las nuevas normas de redacción de este apartado.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Medidas transitorias

Descripción

En el capítulo I, sección XI, apartado 2:

— El último párrafo se ha sustituido por el texto siguiente:

«Por lo que se refiere a las normas de poda, las vides siguen gozando, para su vendimia, del derecho a la denominación de origen controlada hasta su descepado y, a más tardar, hasta la vendimia de 2033 inclusive.

En lo relativo a las normas de densidad de plantación y cultivo en espaldera, las vides siguen gozando del derecho a la denominación de origen controlada para su vendimia hasta su descepado».

— Se han añadido a continuación las disposiciones siguientes:

«Para las parcelas en cuestión, el volumen con derecho a la denominación de origen controlada se determinará sobre la base del rendimiento indicado en el capítulo VIII, punto 1, del presente pliego de condiciones, multiplicado por un coeficiente de 0,8».

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los vinos

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0343-AM03 de 29.5.2026

1. **Nombre(s)**

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica delimitada**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o de los vinos**

Producto vitivinícola

Vino blanco

Características organolépticas

Apariencia visual

Estos vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo dorado.

Aroma

Los vinos presentan una gran potencia aromática, con diversos matices.

Sabor

Son vinos blancos de guarda por excelencia que se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica dominante, ligada a una buena madurez de las uvas.

Presentan una gran materia y complejidad. De gran permanencia en boca, se vuelven más complejos a lo largo del tiempo y evolucionan hacia notas más sofisticadas, desarrollando una armonía basada en una gran mineralidad, finura y longitud.

Se distinguen dos tipos: los vinos secos y minerales y los vinos aromáticos, afrutados, grasos y ricos.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo es de 12,5 % en el caso de las variedades de uva *gewurztraminer Rs* y *pinot gris G*, y de 11 %, en el caso de las demás variedades.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación completada con la mención «vendanges tardives» (vendimias tardías), vinos blancos

Características organolépticas

Apariencia visual

Los vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

Aroma

Los vinos con la mención «vendanges tardives» (vendimias tardías) suelen presentar aromas muy exóticos de frutas confitadas.

Sabor

Los vinos presentan notas finales frescas. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es de 16 % en el caso de las variedades de uva *gewurztraminer Rs* y *pinot gris G*, y de 14,5 %, en el caso de las demás variedades.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Denominación completada con la mención «sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), vinos blancos

Características organolépticas

Apariencia visual

Estos vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

Aroma

Los vinos suelen presentar aromas de dulces de fruta.

Sabor

Los vinos con la mención «sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) son vinos más concentrados y potentes. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es de 18,2 % en el caso de las variedades de uva *gewurztraminer Rs* y *pinot gris G*, y de 16,4 %, en el caso de las demás variedades.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto

Características organolépticas

Apariencia visual

Estos vinos presentan un color rojo profundo y oscuro.

Aroma

Los vinos tienen un aroma complejo, de frutos negros y especias.

Sabor

Estos vinos presentan una acidez amplia y volumen, al tiempo que una gran finura.

Su final es largo y salino.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12 % en el caso de la variedad *pinot noit N*.

Se ha completado la fermentación maloláctica. En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro.

Después de la fermentación, presentan un contenido de azúcares fermentables inferior o igual a 2 gramos por litro.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Densidad de plantación

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Para la producción de vinos blancos, las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 4 500 cepas por hectárea. Para la producción de vinos tintos, las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 5 000 cepas por hectárea. Las vides no pueden presentar una separación entre hileras superior a 2 metros. La separación entre vides de una misma hilera oscila entre 0,75 metros como mínimo y 1,50 metros como máximo. A partir del 25 de octubre de 2011, el descepado dentro de una parcela no puede dar lugar a una separación entre las hileras más anchas superior a 3 metros.

Práctica vitivinícola

Norma de poda

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

En el caso de los vinos blancos, las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 18 yemas francas por cepa. En el caso de los vinos tintos, las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 14 yemas francas por cepa.

Práctica vitivinícola

Vendimia

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Los vinos se obtienen a partir de uvas vendimiadas manualmente.

Práctica vitivinícola

Aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

En el caso de los vinos blancos, el aumento del grado alcohólico volumétrico natural medio mínimo no debe superar el 0,5 % para los vinos de las variedades *gewurztraminer B* y *pinot gris G*, y el 1,5 % para los vinos elaborados con otras variedades. Los vinos blancos que puedan acogerse a las menciones «vendanges tardives» (vendimias tardías) o «sélection de grains nobles» (selección de semillas nobles) y los vinos tintos no pueden ser objeto de enriquecimiento alguno.

Práctica vitivinícola

Elaboración

Tipo de práctica enológica

Restricción aplicable a la elaboración

Descripción

Está prohibido el uso de trozos de madera.

Práctica vitivinícola

Crianza de los vinos

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Los vinos blancos y tintos deben someterse a crianza como mínimo hasta el 1 de noviembre del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «vendanges tardives» (vendimias tardías) o «sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) se someten a crianza, como mínimo, hasta el 1 de junio del segundo año siguiente al de la vendimia.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Denominación completada o no con la mención «vendanges tardives» (vendimias tardías), vinos blancos

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	60
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Denominación completada con la mención «sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), vinos blancos

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	48
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vino tinto

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	48
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— 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. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2025:

— Departamento de Haut-Rhin:

Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: 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 y Zellenberg.

Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Kaysersberg Vignoble, únicamente para el territorio de los municipios delegados de Kientzheim y Sigolsheim.

— Departamento de Bas-Rhin: Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett y Wolxheim.

En el ayuntamiento figura un mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente.

Los mapas cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Basándose en las condiciones favorables del clima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Kirchberg de Barr» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alsaciano, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con un carácter especialmente marcado y una personalidad única. Protegido del norte y asentado sobre un suelo que se calienta rápidamente, el *grand cru* aporta a los vinos mineralidad y salinidad, así como una compleja acidez. Los vinos se abren moderadamente temprano y maduran lentamente, pero con el tiempo desarrollan una gran delicadeza en la nariz, potencia en el paladar, longitud, frescura y mineralidad. Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas. La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión. Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción, como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos períodos de tiempo. Constituyen la más alta gama de esta región. Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2025:

— Departamento de Haut-Rhin:

Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: 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 y Zimmerbach.

Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Kaysersberg Vignoble únicamente para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg.

— Departamento de Bas-Rhin:

Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: 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 (municipio asociado, dependiente de 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 y Zellwiller.

Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Wingersheim les Quatre Bans únicamente para el territorio del municipio delegado de Mittelhausen.

Título del requisito o la excepción

Envasado en la zona

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

Desde la Ley de 5 de julio de 1972, los vinos deben embotellarse en los departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin y envasarse en botellas del tipo «Vin du Rhin» de conformidad con las disposiciones del Decreto n.º 55.673 de 20 de mayo de 1955, de la Orden de 13 de mayo de 1959 y del Decreto de 19 de marzo de 1963, o en botellas que cumplan las siguientes características:

Para los recipientes de 300 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 4,3 y 5,0.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,4 y 3,1.

Para los recipientes de 150 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 4,8 y 5,2.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,1 y 3,1.

Para los recipientes de 100 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 3,6 y 5,0.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,1 y 3,1.

Para los recipientes de 75 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 3,8 y 5,1.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,8 y 5,0.

Para los recipientes de 50 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 4,3 y 5,1.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,5 y 4,2.

Para los recipientes de 37,5 cl: cuerpo recto de vidrio, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 4,3 y 5,1.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,5 y 5,2.

Para los recipientes de capacidad inferior a 37,5 cl: cuerpo recto, de aspecto cilíndrico, con cuello alargado y proporciones que no superan los siguientes valores:

— Relación entre la altura total y el diámetro de la base comprendida entre 3,3 y 4,4.

— Relación entre la altura total y la altura de la parte cilíndrica comprendida entre 2,6 y 3,0.

Título del requisito o la excepción

Indicación de la añada

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

La indicación de la añada debe figurar junto con el nombre de la denominación en las declaraciones de vendimia y de existencias, en los documentos de acompañamiento, en los anuncios, en los folletos, las etiquetas, las facturas o los envases de cualquier tipo.

Título del requisito o la excepción

Nombre común de la variedad de uva

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con uno de los nombres comunes de la variedad de uva, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de uva que puedan designarse con el nombre en cuestión. Queda prohibido el uso de dos o más nombres comunes en una misma etiqueta. Los nombres comunes son los siguientes: *gewurztraminer*, *muscat*, *muscat ottonel*, *pinot gris*, *pinot noir* o *riesling*.

Título del requisito o la excepción

Menciones tradicionales «vendanges tardives» (vendimias tardías) y «sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «vendanges tardives» (vendimias tardías) o «sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) deben presentar, obligatoriamente: la indicación de la añada y uno de los siguientes nombres comunes: *gewurztraminer*, *muscat*, *muscat ottonel*, *pinot gris* o *riesling*.

Título del requisito o la excepción

Indicación del contenido de azúcar para los vinos blancos

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos blancos para los que, con arreglo al presente pliego de condiciones, se reivindica una de las cincuenta y una denominaciones de origen controlada «Alsace Grand Cru – lugar en cuestión», con excepción de las menciones «vendanges tardives» (vendimias tardías) y «sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), que se presentan bajo dicha denominación, no pueden ofrecerse al público, enviarse, ponerse a la venta ni venderse, a menos que el contenido de azúcar, tal como se define en la normativa europea, se indique claramente en la publicidad, los folletos, las etiquetas, las facturas y los envases de cualquier tipo.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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