C/2026/4522

24.8.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4522)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0343-AM03 — 29.5.2026

1. **Nome del prodotto**

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento, del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Tipi di prodotto

Descrizione

Al capitolo I, sezione III, del disciplinare il testo è stato modificato per indicare che la denominazione «Alsace grand cru Vorbourg» non è più riservata esclusivamente ai vini bianchi fermi, in seguito all'istruzione della richiesta di riconoscimento a livello nazionale dei vini rossi fermi per questa denominazione di origine.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Zona geografica

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, paragrafo 1, del disciplinare il riferimento al codice geografico ufficiale è aggiornato al 2025. Tale modifica non incide sul perimetro della zona geografica.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Superficie parcellare delimitata

Descrizione

Al capitolo 1, sezione IV, paragrafo 2, del disciplinare è aggiunta la data del 25 giugno 2024.

La superficie parcellare delimitata definisce le parcelle idonee alla produzione delle uve destinate all'elaborazione di vino della denominazione.

Tale zona è approvata dal comitato nazionale competente dell'*Institut National de l'Origine et de la Qualité*.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Zona di prossimità immediata

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, paragrafo 3, del disciplinare il riferimento al codice geografico ufficiale è aggiornato al 2025. La modifica non incide sul perimetro della zona di prossimità immediata, ma comporta i seguenti aggiornamenti dell'elenco dei nomi dei comuni:

— per il dipartimento Haut-Rhin, i nomi dei comuni di «Herrlisheim» e «Soultz» sono sostituiti rispettivamente da «Herrlisheim-près-Colmar» e «Soultz-Haut-Rhin»;

— per il dipartimento Bas-Rhin:

  — il comune di «Gimbrett-Berstett» diventa il comune di «Gimbrett (comune associato facente parte di Berstett)»;

  — viene rimosso il nome del comune di «Mittelhausen» e aggiunto quello del comune di «Wingersheim les Quatre Bans», indicando che la zona geografica comprende solo la parte del territorio di tale comune corrispondente al comune delegato di Mittelhausen.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Densità di impianto

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, paragrafo 1, lettera a), trattino «Per la produzione di vino rosso», del disciplinare, al primo comma, dopo «Alsace grand cru Hengst», sono aggiunte le parole «o Alsace grand cru Vorbourg» in seguito all'istruzione della richiesta di riconoscimento a livello nazionale dei vini rossi fermi per questa denominazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Norme di potatura

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, paragrafo 1, lettera b), del disciplinare, trattino «Per la produzione di vini rossi», le viti sono potate a Guyot semplice o doppio, con un massimo di 14 gemme franche per ceppo.

L'istruzione della richiesta di riconoscimento della denominazione di origine «Alsace grand cru Vorbourg» dei vini rossi comporta tale modifica.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Maturità delle uve e titolo alcolometrico volumico naturale minimo

Descrizione

Al capitolo I, sezione VII, paragrafo 2, lettera a), del disciplinare di produzione, la tabella è stata modificata per tenere conto della richiesta di riconoscimento dei vini rossi fermi istruita a livello nazionale per la denominazione «Alsace grand cru Vorbourg».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Periodo minimo di invecchiamento

Descrizione

Al capitolo I, sezione IX, paragrafo 2, del disciplinare il periodo di invecchiamento minimo per i vini bianchi e rossi è modificato e fissato al 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Disposizioni di confezionamento

Descrizione

Al capitolo I, sezione IX, paragrafo 3, del disciplinare la lettera a) è sostituita dalle disposizioni seguenti:

«a) - i vini che beneficiano delle denominazioni di origine controllata di cui al presente disciplinare sono condizionati in bottiglie del tipo "renana" conformemente alle disposizioni della normativa europea e del decreto n. 55-673 del 20 maggio 1955, del decreto del 13 maggio 1959 e del decreto del 19 marzo 1963, o in bottiglie aventi le caratteristiche seguenti:

per i contenitori da 300 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,0;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,4 e 3,1;

per i contenitori da 150 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,8 e 5,2;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,1 e 3,1;

per i contenitori da 100 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,6 e 5,0;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,1 e 3,1;

per i contenitori da 75 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,8 e 5,1;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,8 e 5,0;

per i contenitori da 50 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,1;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,5 e 4,2;

per i contenitori da 37,5 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,1;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,5 e 5,2;

per i contenitori di capacità inferiore a 37,5 cl: corpo diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,3 e 4,4;

— un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,6 e 3,0.».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Data di immissione in commercio

Descrizione

Al capitolo I, sezione IX, paragrafo 5, si stabilisce che, al termine del periodo di invecchiamento, i vini bianchi e rossi possono essere commercializzati al consumatore solo a partire dal 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia, coerentemente alla modifica del periodo di invecchiamento.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame con la zona geografica

Descrizione

In seguito al riconoscimento dei vini rossi fermi per la denominazione «Alsace grand cru Vorbourg», sono state integrate le sezioni relative ai fattori umani che contribuiscono al legame con la zona geografica, alla qualità e alle caratteristiche dei prodotti e ai legami causali per la denominazione.

Per le denominazioni «Alsace grand cru Hengst» e «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», l'indicazione del periodo minimo di invecchiamento per i vini rossi è aumentata da 10 a 11 mesi.

Al capitolo 1, sezione X, paragrafo 1, lettera b), comma 5, del disciplinare, per ciascuna delle cinquantuno denominazioni di origine protette «Alsace grand cru», i termini «è obbligatorio per» sono sostituiti dai termini «è tradizionalmente utilizzato per» al fine di tenere conto dei cambiamenti di condizionamento (tipi di bottiglie autorizzati).

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Struttura di controllo

Descrizione

Il capitolo III, sezione II, del disciplinare è stato modificato per menzionare l'autorità di controllo e uniformare la sezione alle nuove norme redazionali.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Misure transitorie

Descrizione

Al capitolo I, sezione XI, paragrafo 2:

— il testo dell'ultimo paragrafo è sostituito dal testo seguente:

«Per quanto riguarda le norme sulla potatura, le viti continuano a godere, per la vendemmia, del diritto alla denominazione di origine controllata fino all'estirpazione e, al più tardi, fino alla vendemmia 2033 compresa.

Per quanto riguarda le norme sulla densità di impianto e sul palizzamento, le viti continuano godere del diritto alla denominazione di origine controllata per la vendemmia fino all'estirpazione.»;

— sono aggiunte le disposizioni seguenti:

«Per le parcelle interessate, il volume ammissibile alla denominazione di origine controllata è stabilito in base alla resa di cui al capitolo VIII, paragrafo 1, del presente disciplinare, moltiplicata per un coefficiente di 0,8»; ".

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0343-AM03 — 29.5.2026

1. **Nome**

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Questi vini hanno un colore intenso tendente al giallo dorato.

Odore

I vini hanno una forte potenza aromatica con varie sfumature.

Sapore

Vini bianchi da invecchiamento per eccellenza, sono caratterizzati da una freschezza decisa basata su una acidità tartarica dominante legata a una buona maturità delle uve.

I vini esprimono grande sostanza e complessità. Molto persistenti al palato, diventano più complessi con il tempo.Evolvono verso note più articolate e sviluppano un'armonia basata su grande mineralità, finezza e lunghezza.

Si distinguono vini secchi, minerali, e vini aromatici, fruttati e grassi e ricchi.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 12,5 % per il Gewürztraminer Rs e il Pinot gris G e dell'11 % per gli altri vitigni.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Denominazione integrata da «Vendanges Tardives», vino bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini presentano un colore intenso tendente al giallo ambrato.

Odore

I vini con la menzione «Vendanges tardives» hanno spesso aromi particolarmente esotici di frutta candita.

Sapore

I vini presentano un finale fresco. Sono notevolmente concentrati e hanno grande persistenza aromatica.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini è del 16 % per il Gewürztraminer Rs e il Pinot gris G e del 14,5 % per gli altri vitigni.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Denominazione integrata da «Sélection de grains nobles», vino bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Questi vini presentano un colore intenso tendente al giallo ambrato.

Odore

I vini esprimono spesso aromi di gelatine alla frutta.

Sapore

I vini con la menzione «Sélection de grains nobles» sono più concentrati e potenti. Sono notevolmente concentrati e hanno grande persistenza aromatica.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini è del 18,2 % per il Gewürztraminer Rs e il Pinot gris G e del 16,4 % per gli altri vitigni.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Questi vini hanno un colore rosso, scuro e profondo.

Odore

Al naso i vini risultano complessi, con note di frutti neri e spezie.

Sapore

Questi vini presentano elevata acidità, volume ma grande finezza.

Il finale è lungo e salino.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %. per il Pinot noir.

La fermentazione malolattica è completata. Nella fase di confezionamento, i vini hanno un tenore di acido malico inferiore o pari a 0,4 grammi per litro.

I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a 2 grammi per litro.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Densità di impianto

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Per la produzione di vini bianchi, la densità minima di impianto delle vigne è di 4 500 ceppi per ettaro Per la produzione di vini rossi, la densità minima di impianto delle vigne è di 5 000 ceppi per ettaro e una distanza interfilare massima di 2 metri. Le viti hanno una distanza interfilare compresa tra 0,75 metri e 1,50 metri. A partire dal 25 ottobre 2011, l'estirpazione dei filari all'interno di una parcella non può comportare una distanza tra i filari più larghi superiore a 3 metri.

Pratica di vinificazione

Norme di potatura

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Per i vini bianchi, le viti sono sottoposte a potatura a Guyot semplice o doppio con un massimo di 18 gemme franche per ceppo. Per i vini rossi, le viti sono sottoposte a potatura a Guyot semplice o doppio con un massimo di 14 gemme franche per ceppo.

Pratica di vinificazione

Raccolta

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

I vini sono ottenuti da uve raccolte manualmente.

Pratica di vinificazione

Aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Per i vini bianchi, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale medio minimo non può essere superiore a 0,5 % vol se il vino è ottenuto dai vitigni Gewürztraminer B e Pinot gris G e a 1,5 % vol se il vino è ottenuto dagli altri vitigni. I vini bianchi che possono beneficiare delle menzioni «Vendanges tardives» o «Sélection de grains nobles» e i vini rossi non sono soggetti in alcun modo ad arricchimento.

Pratica di vinificazione

Elaborazione

Tipo di pratica enologica

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Descrizione

È vietato l'uso di scaglie di legno.

Pratica di vinificazione

Invecchiamento del vino

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini bianchi e rossi sono sottoposti ad invecchiamento almeno fino al 1º novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

I vini che possono beneficiare delle menzioni «Vendanges tardives» o «Sélection de grains nobles» sono invecchiati almeno fino al 1° giugno del secondo anno successivo a quello della vendemmia.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Denominazione integrata o meno con «Vendanges Tardives», vino bianco

Resa massima

Resa massima	60
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Denominazione integrata da «Sélection de grains nobles», vino bianco

Resa massima

Resa massima	48
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vino rosso

Resa massima

Resa massima	48
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Gewürztraminer 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'invecchiamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni, secondo il codice ufficiale geografico del 2025:

— dipartimento Haut-Rhin:

comuni interamente compresi: 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;

comuni parzialmente compresi: Kaysersberg Vignoble solo per il territorio dei comuni delegati di Kientzheim e Sigolsheim;

— dipartimento Bas-Rhin:

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

Un documento cartografico con la definizione dei limiti della zona geografica è depositato in municipio per i comuni parzialmente compresi.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica possono essere consultati sul sito web dell'INAO.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

Grazie alle condizioni climatiche favorevoli che caratterizzano i vigneti dell'Alsazia, la denominazione di origine controllata «Alsace grand cru Kirchberg de Barr» si avvale di una delle ubicazioni migliori. Immersi nel pittoresco paesaggio alsaziano, questi vigneti consentono la produzione di vini altamente espressivi, dal carattere marcato e dalla personalità unica. Protetto dai rigori del nord e impiantato su un suolo in grado di riscaldarsi rapidamente, il grand cru conferisce ai vini mineralità e salinità, oltre ad un'acidità complessa. Con apertura mediamente precoce e maturazione lenta, i vini sviluppano, nel tempo, finezza al naso, potenza in bocca, lunghezza, freschezza e mineralità. Le ottime condizioni climatiche autunnali, favorevoli alla concentrazione delle uve sulla pianta e allo sviluppo della muffa nobile, consentono di produrre vini da uve stramature. L'invecchiamento previsto dal disciplinare di produzione consente ai vini di migliorarsi. Adottando norme di produzione rigorose, come il mantenimento di un'ampia superficie fogliare e la vendemmia manuale, i viticoltori alsaziani preservano il carattere forte dei vini, noti per la loro complessità e la loro capacità di conservarsi a lungo. Questi vini, che rappresentano l'eccellenza della regione, sono più apprezzati di quelli della denominazione di origine controllata «Alsace».

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2025:

— dipartimento Haut-Rhin:

comuni interamente compresi: 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;

comuni parzialmente compresi: Kaysersberg Vignoble solo per il territorio del comune delegato di Kaysersberg;

— dipartimento Bas-Rhin:

comuni interamente compresi: 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 (comune associato, facente parte di 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;

comuni parzialmente compresi: Wingersheim les Quatre Bans solo per il territorio del comune delegato di Mittelhausen.

Titolo del requisito / della deroga

Confezionamento nella zona

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Successivamente all'introduzione della legge del 5 luglio 1972, i vini sono obbligatoriamente imbottigliati nei dipartimenti Bas-Rhin e Haut-Rhin, in bottiglie di tipo «renana» conformemente al decreto n. 55.673 del 20 maggio 1955, al regolamento del 13 maggio 1959 e al decreto del 19 marzo 1963, o in bottiglie aventi le caratteristiche seguenti:

per i contenitori da 300 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— ·un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,0;

— ·un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,4 e 3,1;

per i contenitori da 150 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— ·un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,8 e 5,2;

— ·un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,1 e 3,1;

per i contenitori da 100 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— ·un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,6 e 5,0;

— ·un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,1 e 3,1;

per i contenitori da 75 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— ·un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,8 e 5,1;

— ·un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,8 e 5,0;

per i contenitori da 50 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— ·un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,1;

— ·un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,5 e 4,2;

per i contenitori da 37,5 cl: corpo di vetro diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— ·un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 4,3 e 5,1;

— ·un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,5 e 5,2;

per i contenitori di capacità inferiore a 37,5 cl: corpo diritto, di forma cilindrica, sormontato da un collo di profilo allungato, le cui dimensioni non superano:

— ·un rapporto altezza totale/diametro della base compreso tra 3,3 e 4,4;

— ·un rapporto altezza totale/altezza della parte cilindrica compreso tra 2,6 e 3,0.

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione dell'annata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

L'indicazione dell'annata deve comparire, insieme alla denominazione, nelle dichiarazioni di raccolta e di conservazione, sui documenti di accompagnamento, nelle pubblicità, sui prospetti, sulle etichette, sulle fatture e su qualsiasi contenitore.

Titolo del requisito / della deroga

Nome in uso

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

La denominazione di origine controllata può essere integrata da uno dei nomi in uso, purché i vini provengano esclusivamente dai vitigni che possono essere designati con il nome in questione. È vietato l'uso di due o più nomi in uso sulla stessa etichetta. I nomi in uso sono i seguenti: Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, Riesling.

Titolo del requisito / della deroga

Menzioni tradizionali «Vendanges tardives» e «Sélection de grains nobles»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

I vini che possono beneficiare delle menzioni «Vendanges tardives» o «Sélection de grains nobles» presentano obbligatoriamente: l'indicazione dell'annata e uno dei nomi in uso seguenti: Gewürztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione del tenore di zucchero per i vini bianchi

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

I vini bianchi per i quali, ai sensi del presente disciplinare di produzione, è rivendicata una delle 51 denominazioni di origine controllata «Alsace Grand Cru - lieu-dit», ad eccezione delle menzioni «Vendanges Tardives» e «Sélection de Grains nobles» riportate sotto tale denominazione, non possono essere offerti al pubblico, spediti, messi in vendita o venduti, a meno che il tenore di zucchero, come definito dalla normativa europea, non sia chiaramente indicato nelle pubblicità, nei prospetti, sulle etichette, sulle fatture e su qualsiasi contenitore.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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