C/2026/4522

24.8.2026

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/2026/4522)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

Número de referência UE: PDO-FR-A0343-AM03 — 29.5.2026

1. **Nome do produto**

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

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, Alimentação e Florestas/ /Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações do caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo 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, parte III, do caderno de especificações, o texto foi alterado, acrescentando-se que a denominação «Alsace grand cru Vorbourg» deixou de ser exclusivamente uma denominação reservada aos vinhos brancos tranquilos. Tal deve-se à decisão de reconhecer os vinhos tintos tranquilos a nível nacional no que respeita a esta denominação de origem.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Área geográfica

Descrição

No capítulo I, parte IV, n.º 1 do caderno de especificações, a referência ao *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) é atualizada 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, n.º 2 do caderno de especificações, é aditada a data de 25 de junho de 2024.

A área parcelar delimitada define as parcelas aptas a produzir as uvas destinadas à produção 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, n.º 3 do caderno de especificações, a referência ao *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) é atualizada para o ano de 2025. Esta alteração não afeta o perímetro da área de proximidade imediata, mas implica as seguintes atualizações da lista de nomes dos municípios:

— para o departamento de Haut-Rhin, os municípios de «Herrlisheim» e «Soultz» são substituídos por «Herrlisheim-près-Colmar» e «Soultz-Haut-Rhin», respetivamente.

— para o departamento de Bas-Rhin:

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

  — é suprimido o município de «Mittelhausen» e acrescenta-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 IV, n.º 1 do caderno de especificações, para a produção de vinho tinto, adita-se ao primeiro parágrafo, após «Alsace grand cru Hengst», a menção «ou «Alsace grand cru Vorbourg», na sequência do exame do pedido de reconhecimento a nível nacional dos vinhos tintos tranquilos para esta denominação.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Regras de poda

Descrição

No capítulo I, parte VI, n.º 1, alínea b), do caderno de especificações, para a produção de vinhos tintos, as vinhas são sujeitas à poda de Guyot simples ou dupla, com um máximo de 14 olhos francos por pé.

O exame do pedido de reconhecimento da denominação de origem «Alsace grand cru Vorbourg» para vinhos tintos conduz a esta alteração.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Maturação das uvas e título alcoométrico volúmico natural mínimo

Descrição

No capítulo I, parte VII, n.º 2, alínea a), do caderno de especificações, o quadro foi modificado na sequência de um pedido de reconhecimento dos vinhos tintos tranquilos a nível nacional para a denominação «Alsace grand cru Vorbourg».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Período mínimo de estágio

Descrição

No capítulo I, parte IX, n.º 2, do caderno de especificações, o período mínimo de estágio para os vinhos brancos e tintos foi alterado e fixado até 1 de novembro do ano seguinte ao da colheita.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Disposições relativas ao acondicionamento

Descrição

O capítulo I, parte IX, n.º 3, alínea a), do caderno de especificações passa a ter a seguinte redação:

«a) Os vinhos com denominação de origem controlada abrangidos pelo presente caderno de especificações são 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:

Para os recipientes de 300 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— Altura total/diâmetro de base incluído entre 4,3 e 5,0

— Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,4 e 3,1

Para os recipientes de 150 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— Altura total/diâmetro de base incluído entre 4,8 e 5,2

— Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,1 e 3,1

Para os recipientes de 100 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— Altura total/diâmetro de base incluído entre 3,6 e 5,0

— Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,1 e 3,1

Para os recipientes de 75 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— Altura total/diâmetro de base incluído entre 3,8 e 5,1

— Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,8 e 5,0

Para os recipientes de 50 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— Altura total/diâmetro de base incluído entre 4,3 e 5,1

— Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,5 e 4,2

Para os recipientes de 37,5 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— Altura total/diâmetro de base incluído entre 4,3 e 5,1

— Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,5 e 5,2

Para os recipientes inferiores a 37,5 cl: corpo retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— Altura total/diâmetro de base incluído entre 3,3 e 4,4

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

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Data de comercialização

Descrição

No capítulo I, parte IX, n.º 5, alínea a) estabelece-se que, terminado o período de estágio, os vinhos brancos e tintos só podem ser colocados no mercado a partir de 1 de novembro do ano seguinte ao da vindima, em conformidade 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 secções sobre os fatores humanos que contribuem para a relação com a área geográfica, a qualidade e as características dos produtos e as interações causais para esta denominação.

Para as denominações «Alsace grand cru Hengst» e «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», a indicação do período mínimo de estágio dos vinhos tintos passa de 10 para 11 meses.

Para cada uma das 51 denominações de origem protegidas «Alsace grand cru», no capítulo 1, parte X, n.º 5, alínea b) do caderno de especificações, os termos «é obrigatório» são substituídos por «é tradicionalmente utilizado para» a fim de ter em conta as modificações atinentes ao acondicionamento (tipos de garrafas autorizados).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Estrutura de controlo

Descrição

O capítulo III, parte II, do caderno de especificações foi alterado a fim de mencionar a autoridade de controlo e de respeitar as novas regras de redação deste número.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Medidas transitórias

Descrição

No capítulo I, parte XI, n.º 2:

— O último parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«No respeitante às regras de poda, as vinhas continuam a beneficiar, para a sua colheita, do direito à denominação de origem controlada até ao arranque e, o mais tardar, até à colheita de 2033.

Quanto às regras da densidade de plantação, as vinhas continuam a beneficiar, para a sua colheita, do direito à denominação de origem controlada até ao arranque.»;

— São aditadas as seguintes disposições:

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

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

Número de referência UE: PDO-FR-A0343-AM03 — 29.5.2026

1. **Denominação**

«Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

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. Vinhos

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinho branco

Características organoléticas

Aspeto visual

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

Aroma/Nariz

Apresentam uma forte potência aromática, com várias tonalidades.

Boca

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

São de grande substância e complexidade. São muito persistentes no palato e tornam-se mais complexos com o tempo. Adquirem maiores nuances aromáticas e desenvolvem um equilíbrio que tem por base uma grande mineralidade, finura e persistência.

Distinguem-se os vinhos secos, minerais e os vinhos aromáticos, frutados, ricos e untuosos.

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 (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

O título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 12,5 %, para as castas *gewurztraminer* Rs e *pinot-gris* G, e de 11 % para as restantes castas.

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

Produto vitivinícola

Denominação seguida de «Vendanges tardives» [vindima tardia], vinho branco

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 frutos cristalizados.

Boca

Apresentam um final de boca fresco. São muito concentrados e de 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 (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

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

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

Produto vitivinícola

Denominação seguida de «Sélection de grains nobles» [seleção de bagos nobres], vinho branco

Características organoléticas

Aspeto visual

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

Aroma/Nariz

Apresentam com frequência aromas de pasta de fruta.

Boca

Os vinhos que beneficiam da menção «Sélection de grains nobles» são vinhos mais concentrados e potentes. São muito concentrados e de 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 (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

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

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

Produto vitivinícola

Vinho tinto

Características organoléticas

Aspeto visual

Estes vinhos têm uma cor vermelha escura e profunda.

Aroma/Nariz

Têm um nariz complexo, com notas de frutos negros e especiarias.

Boca

Estes vinhos têm uma grande acidez, volume, mas uma grande finura,

com um final longo e salino.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

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

Informações adicionais relativas às características analíticas

Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 %, para a casta *pinot-noir* N.

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

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

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

7. **Práticas vitivinícolas**

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

Práticas de vinificação

Densidade de plantação

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

As vinhas destinadas à produção de vinhos brancos apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 500 pés por hectare. As vinhas destinadas à produção de vinhos tintos apresentam uma densidade mínima de plantação de 5 000 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 videiras de uma parcela não pode criar um espaçamento entre as linhas superior a 3 metros.

Práticas de vinificação

Regras de poda

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

Para os vinhos brancos, efetua-se a poda Guyot, simples ou dupla, com um máximo de 18 olhos francos por pé. Para os vinhos tintos, efetua-se a poda Guyot, simples ou dupla, com um máximo de 14 olhos francos por pé.

Práticas de vinificação

Colheita

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

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

Práticas de vinificação

Aumento do título alcoométrico volúmico natural mínimo

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

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

Práticas de vinificação

Elaboração

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

É proibida a utilização de pedaços de madeira.

Práticas de vinificação

Estágio dos vinhos

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Os vinhos brancos e tintos estagiam, pelo menos, até 1 de novembro do ano seguinte ao da colheita.

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

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Denominação seguida ou não de «Vendanges tardives», vinho branco

Rendimento máximo

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

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Denominação seguida de «Sélection de grains nobles» [seleção de bagos nobres], vinho branco

Rendimento máximo

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

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinho tinto

Rendimento máximo

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

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

— *Gewurztraminer* Rs

— *Muscat Ottonel* B — *Muscat, Moscato*

— *Muscat à petits grains blancs* B — *Muscat, Moscato*

— *Muscat à petits grains roses* Rs — *Muscat, Moscato*

— *Pinot gris* G

— *Pinot noir* N

— *Riesling* B

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

A vindima, vinificação, elaboração e o estágio dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios (lista elaborada com base no Code officiel géographique [código geográfico oficial] de 2025):

— Departamento de Haut-Rhin:

O território dos seguintes municípios: 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 dos seguintes municípios: Kaysersberg Vignoble (apenas o território dos municípios delegados de Kientzheim e de Sigolsheim).

— Departamento de Bas-Rhin:

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 do município apenas parcialmente abrangido.

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

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinhos

Resumo da relação

A denominação de origem protegida «Alsace grand cru Kirchberg de Barr» beneficia das condições climáticas favoráveis da vinha alsaciana e de um local de exceção. Implantada na pitoresca paisagem alsaciana, a vinha permite a produção de vinhos expressivos, de caráter marcado e personalidade única. Protegida dos rigores do norte e implantada num solo que aquece rapidamente, a grand cru confere aos vinhos mineralidade, salinidade e uma acidez complexa. De abertura média precoce e envelhecimento lento, os vinhos vão adquirindo, com o tempo, finura no nariz, potência na boca, persistência, frescura e mineralidade. As excelentes condições climáticas do final da estação, propícias à concentração na planta e ao desenvolvimento da podridão nobre, favorecem a produção de vinhos a partir de uvas sobreamadurecidas. O período de envelhecimento previsto no caderno de especificações permite o apuramento dos vinhos. As regras estritas de produção, como a manutenção de uma grande superfície foliar e a vindima manual, permitem aos viticultores alsacianos preservar o caráter dos vinhos, conhecidos pela sua complexidade e aptidão para o envelhecimento. Estes vinhos, topo de gama da região, são mais prestigiados do que os vinhos com denominação de origem controlada «Alsace».

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

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

— Departamento de Haut-Rhin:

O território dos seguintes municípios: 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 dos seguintes municípios: Kaysersberg Vignoble (apenas o território do município delegado de Kaysersberg).

— Departamento de Bas-Rhin:

O território dos seguintes municípios: 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 dos seguintes municípios: Wingersheim les Quatre Bans (apenas o território do município delegado de Mittelhausen).

Título do requisito/derrogação

Acondicionamento na zona de origem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Desde a adoção da lei de 5 de julho de 1972, os vinhos são obrigatoriamente acondicionados em garrafas nos departamentos de Bas-Rhin e Haut-Rhin, 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, em garrafas com as seguintes características:

Para os recipientes de 300 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— · Altura total/diâmetro de base incluído entre 4,3 e 5,0

— · Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,4 e 3,1

Para os recipientes de 150 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— · Altura total/diâmetro de base incluído entre 4,8 e 5,2

— · Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,1 e 3,1

Para os recipientes de 100 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— · Altura total/diâmetro de base incluído entre 3,6 e 5,0

— · Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,1 e 3,1

Para os recipientes de 75 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— · Altura total/diâmetro de base incluído entre 3,8 e 5,1

— · Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,8 e 5,0

Para os recipientes de 50 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— · Altura total/diâmetro de base incluído entre 4,3 e 5,1

— · Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,5 e 4,2

Para os recipientes de 37,5 cl: corpo de vidro retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— · Altura total/diâmetro de base incluído entre 4,3 e 5,1

— · Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído entre 2,5 e 5,2

Para os recipientes inferiores a 37,5 cl: corpo retilíneo, de aspeto cilíndrico, com garganta de perfil alongado, cujas dimensões respeitem os limites seguintes:

— · Altura total/diâmetro de base incluído entre 3,3 e 4,4

— · Altura total/diâmetro da parte cilíndrica incluído 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 sobre a 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, publicidade, prospetos, rótulos, faturas e recipientes de qualquer tipo.

Título do requisito/derrogação

Denominação corrente

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome da denominação pode ser complementado por um dos nomes correntes, desde que os vinhos provenham exclusivamente de castas que possam ser designadas com o nome em questão. É proibida a utilização de dois ou mais nomes correntes no mesmo rótulo. Os nomes correntes são os seguintes: *Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Pinot noir, 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 sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Figura obrigatoriamente nos vinhos que podem beneficiar das menções «Vendanges tardives» ou «Sélection de grains nobles»: — a indicação do ano de colheita e uma das seguintes denominações correntes: *Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling*.

Título do requisito/derrogação

Indicação do teor de açúcares para os vinhos brancos

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre a 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 – lieu-dit», com exceção das menções «Vendanges tardives» e «Sélection de Grains nobles», que são apresentados sob essa denominação, só podem ser disponibilizados ao público, expedidos, colocados à venda ou vendidos, se a menção do teor de açúcares, tal como definido pela legislação europeia, figurar em carateres bem visíveis na publicidade, folhetos, 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