C/2026/4528

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/2026/4528)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

**«Alsace grand cru Hengst»**

**Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0376-AM03 — 29.5.2026**

1. **Nome del prodotto**

«Alsace grand cru Hengst»

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*

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.

*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.

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini**

**«Alsace grand cru Hengst»**

**Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0376-AM03 — 29.5.2026**

1. **Nome**

«Alsace grand cru Hengst»

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 in questione presentano grande sostanza, elevata complessità e una lunga persistenza al palato, e diventano più complessi con il tempo.

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.

Dopo l'arricchimento, i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 15 % se ottenuti dai vitigni Gewürztraminer B e Pinot gris G e del 14 % se ottenuti dagli 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 dorato.

Odore

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

Sapore

I vini presentano un finale fresco.

*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*

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 | — |
| 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

I vini presentano un bello colore rosso rubino.

Odore

I vini si distinguono al naso per la loro complessità, con sentori di frutti rossi e note speziate.

Sapore

I vini sono caratterizzati da potenza, profondità, eleganza e grandissimo potenziale d'invecchiamento.

In bocca, hanno consistenza ricca ed elegante, con tannini setosi. Di grande struttura, hanno un finale lungo e piacevole e, nel tempo, guadagnano in espressività.

*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*

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini ottenuti unicamente dal vitigno Pinot noir N è del 12,5 %.

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

La densità minima di impianto delle viti destinate alla produzione di vini bianchi è di 4 500 ceppi per ettaro. La densità minima di impianto delle viti destinate alla produzione di vini rossi è di 5 500 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*

Beneficiando delle condizioni climatiche favorevoli che caratterizzano i vigneti alsaziani, la denominazione di origine controllata «Alsace grand cru Hengst» si avvale di una delle migliori ubicazioni. Immersi nel pittoresco paesaggio alsaziano, questi vigneti consentono la produzione di vini altamente espressivi, dal carattere marcato e dalla personalità unica. La situazione pedoclimatica conferisce ai vini un carattere solido e molto strutturato che ne favorisce l'invecchiamento. I vini sono potenti, complessi, densi, con finale contraddistinto da acidità matura. Il terreno marno-calcareo, unitamente a un microclima unico, permette alle uve di maturare perfettamente dando vita a vini rossi eleganti con tannini setosi. 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». La località, ormai nota, era già stata elogiata nell'opera del 1958 di Médard Barth «Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine».

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*

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.

*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.

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

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