C/2025/1713

18.3.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/1713)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Château-Grillet“

PDO-FR-A0587-AM03

Дата на съобщението: 15.1.2025 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Географски район**

В глава I, раздел IV „Области и райони, в които се извършват различни операции“ от продуктовата спецификация на наименованието „Château-Grillet“ точка 1 „Географски район“ се допълва без изменение, така че да се добави позоваване на официалния географски кодекс от 1 януари 2023 г.

С това редакционно изменение се дава възможност при посочване на географския район да се използва действащата през 2023 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност при определянето на географския район.

Единният документ се допълва с това позоваване в точка „Географски район“.

2. **Задължения за деклариране**

Глава II от продуктовата спецификация на наименованието „Château-Grillet“ се актуализира, за да може задълженията за деклариране от операторите пред органа за защита и управление да се приведат в съответствие с изискванията на плана за контрол на наименованието.

Тази актуализация не засяга единния документ.

3. **Позоваване на контролния орган**

Глава III, раздел II „Позоваване на контролния орган“ от продуктовата спецификация се актуализира, за да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по произхода и качеството (INAO).

Тази актуализация не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Château-Grillet

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Контролираното наименование за произход е запазено изключително за тихи сухи бели вина. Вината са със златистожълт цвят със златисти и блестящи оттенъци. Мирисът е много наситен и често се характеризира с оригинална и изненадваща минералност, след което преминава към аромати, сред които обикновено преобладават аромати на виолетки и кайсии и понякога аромати, напомнящи марципан, мед, праскови или бели цветя. Вкусът е много балансиран с преобладаващо усещане за маслености, подчертано от лека кисела нотка и наситеност на ароматите, сред които преобладават нотки на кайсия.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 11,5 %.

Съдържанието на ферментируеми захари е по-малко или равно на 4 g/l.

След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти не надвишава 14 %.

За останалите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в европейската нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Гъстота — междуредие и разстояние между растенията

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 8 000 растения на хектар;

На всяко растение се осигурява максимална площ от 1,25 m^2;

Разстоянието между растенията в реда е по-голямо или равно на 0,80 m.

2. Метод на отглеждане

Агротехническа практика

За отглеждането на лозите се използват подпорни колчета. Височината на подпорната конструкция трябва да бъде най-малко 1,50 m.

3. Резитба на лозите

Агротехническа практика

Лозите се подрязват с единична резитба по метода Гюйо с най-много 10 пъпки на растение, от които максимум 8 пъпки на дългата плодна пръчка.

4. Специални условия за беритба и транспортиране на гроздето

Агротехническа практика

Вината се получават от ръчно набрано грозде.

При прибирането на реколтата гроздовете се транспортират цели до мястото на винопроизводство в съдове с вместимост до 50 kg.

5. Винификация — отлежаване

Специфична енологична практика

Не се допуска използването на парчета дърво.

Вината отлежават най-малко до 1 октомври в годината след годината на реколтата.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС.

6. Разпоредби относно опаковането

Специфична енологична практика

С цел запазване на основните характеристики на вината, те се опаковат в стъклени бутилки; вината се опаковат от 1 септември на годината след годината на реколтата.

Вината се опаковат в бутилки от вида „Vin du Rhin“, отговарящи на разпоредбите на Декрет № 55-673 от 20 май 1955 г. и на постановлението от 13 май 1959 г., като се изключва употребата на всякакъв друг вид бутилки.

5.2. *Максимални добиви*

1. 41 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Loire въз основа на официалния географски кодекс от 2023 г.: Saint-Michel-sur-Rhône и Vérin.

7. **Винени сортове грозде**

Viognier B

8. **Описание на връзката или връзките**

Лозята са разположени по много стръмните хълмове по десния бряг на река Rhône и датират от предримско време. Те са с южно изложение и са разположени върху нестабилни гранитни почви, които изискват постоянна намеса на човека за оформянето на хармонични тераси; лозята са под влиянието на мезоклимата в района на Лион, който осигурява на единствения за наименованието сорт Viognier оптимални условия за развитие и зрялост. Засаждането на лозята по северната граница на района на отглеждане дава възможност за изразяване на характерна минералност на вината Château-Grillet и придава свежест на ароматната им структура, основана по-специално на аромати на жълти плодове и бели цветя.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

—

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5aa3c7b2-9821-44a9-9ae6-3968a3ba69a6