C/2025/1713

18.3.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

(C/2025/1713)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Château-Grillet“

PDO-FR-A0587-AM03

Datum der Mitteilung: 15.1.2025

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Geografisches Gebiet**

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Château-Grillet“ wird Abschnitt IV (Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden) Nummer 1 (Geografisches Gebiet) um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung vom 1. Januar 2023 ergänzt. Weitere Änderungen erfolgen nicht.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Das Einzige Dokument wird in seinem Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ um diesen Verweis ergänzt.

2. **Meldepflichten**

Kapitel II der Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung „Château-Grillet“ wird aktualisiert, um die Meldepflichten der Akteure gegenüber der Schutz- und Verwaltungsvereinigung mit dem Kontrollplan für die Ursprungsbezeichnung in Einklang zu bringen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

3. **Verweis auf die Kontrollstelle**

In Kapitel III der Produktspezifikation wird Abschnitt II (Verweis auf die Kontrollstelle) aktualisiert, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) handelt und Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Château-Grillet

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

KURZBESCHREIBUNG

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung, ausschließlich für trockene stille Weißweine. Die Weine weisen eine goldgelbe Farbe mit goldenen und strahlenden Reflexen auf. Das Bouquet ist von guter Intensität und zeichnet sich häufig durch eine einzigartige und überraschende Mineralität aus. Dahinter entfalten sich in erster Linie Aromen von Veilchen und Aprikosen, zu denen sich zuweilen Aromen von Marzipan, Honig, Pfirsich oder weißen Blüten gesellen. Am Gaumen sind die Weine äußerst ausgewogen mit einer ausgeprägten Fülle, die durch eine feine Säure und aromatische Intensität, die an Aprikosen erinnert, zur Geltung kommt.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt beträgt 11,5 % vol.

Der Gehalt an vergärbaren Zuckern liegt bei höchstens 4 g/l.

Der Gesamtalkoholgehalt nach der Anreicherung beträgt höchstens 14 % vol.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Pflanzdichte – Abstand zwischen den Rebzeilen und zwischen den Rebstöcken einer Zeile

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 8 000 Stöcken je Hektar auf.

Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 1,25 m^2.

Die Reben weisen zwischen den Stöcken einer Rebzeile einen Abstand von mindestens 0,80 m auf.

2. Erziehungsform

Anbauverfahren

Als Erziehungsform der Reben kommt die Pfahlerziehung zum Einsatz. Die Pfahlhöhe muss mindestens 1,50 m betragen.

3. Rebschnitt

Anbauverfahren

Die Reben werden im einfachen Guyot-Schnitt mit höchstens zehn Augen pro Stock geschnitten, davon höchstens acht auf dem Strecker.

4. Besondere Bestimmungen für die Ernte und den Transport des Leseguts

Anbauverfahren

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben hergestellt.

Nach der Lese werden die Trauben im Ganzen in Behältnissen, die maximal 50 kg fassen dürfen, zum Ort der Weinbereitung transportiert.

5. Weinbereitung – Weinausbau

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Die Weine werden mindestens bis zum 1. Oktober des auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Verpflichtungen auf Unionsebene einhalten.

6. Bestimmungen für die Verpackung

Spezifisches önologisches Verfahren

Um die wesentlichen Merkmale der Weine zu erhalten, werden die Weine in Glasflaschen abgefüllt. Die Abfüllung erfolgt ab dem 1. September des auf das Erntejahr folgenden Jahres.

Die Weine werden in Flaschen des Typs „Vin du Rhin“ (Rheinwein) abgefüllt, die den Bestimmungen des Dekrets Nr. 55-673 vom 20. Mai 1955 und des Erlasses vom 13. Mai 1959 entsprechen; andere Flaschentypen sind nicht zugelassen.

5.2. *Höchsterträge*

1. 41 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Loire auf der Basis des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2023: Saint-Michel-sur-Rhône und Vérin.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Viognier B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das Weinbaugebiet liegt am rechten Ufer der Rhône an sehr steilen Hängen und stammt aus der vorrömischen Zeit. Es ist gen Süden ausgerichtet und liegt auf brüchigem Granitboden, der ein ständiges Eingreifen des Menschen für eine harmonische Gestaltung der Terrassen erfordert. Das Mesoklima des Lyoner Umlands bietet Viognier, der einzigen Rebsorte der Ursprungsbezeichnung, optimale Bedingungen für Entwicklung und Reife. Durch den Anbau an der nördlichen Grenze des Weinbaugebiets Rhône erlangen die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Château-Grillet“ ihre typische Mineralität und ihr frisches Aroma, das insbesondere Noten von gelben Früchten und weißen Blüten aufweist.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

—

Link zur produktspezifikation

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