Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/1713

18.3.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/1713)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Château-Grillet»

PDO-FR-A0587-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 15 Ιανουαρίου 2025

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή**

Οι προδιαγραφές προϊόντος για την ονομασία «Château-Grillet» τροποποιούνται στο κεφάλαιο I τμήμα IV «Περιοχές και τόποι όπου εκτελούνται οι διάφορες εργασίες» σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή», με την προσθήκη, χωρίς περαιτέρω αλλαγές, της παραπομπής στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα της 1ης Ιανουαρίου 2023.

Αυτή η τροποποίηση στη διατύπωση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας έκδοσης του 2023 του επίσημου γεωγραφικού κώδικα, η οποία επικαιροποιήθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και παρέχει ασφάλεια δικαίου όσον αφορά την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

Η ίδια παραπομπή προστίθεται στο ενιαίο έγγραφο στην ενότητα με τίτλο «Γεωγραφική περιοχή».

2. **Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων**

Το κεφάλαιο II των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Château-Grillet» επικαιροποιείται: οι υποχρεώσεις των επιχειρήσεων να υποβάλουν δηλώσεις στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης ευθυγραμμίζονται με το σχέδιο ελέγχου για την ονομασία.

Η επικαιροποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. **Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου**

Το κεφάλαιο III ενότητα II των προδιαγραφών προϊόντος «Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου» επικαιροποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να διενεργούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου και από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εχέγγυα επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το ΙΝΑΟ.

Η επικαιροποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Château-Grillet

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ονομασία προέλευσης χρησιμοποιείται αποκλειστικά για μη αφρώδεις, ξηρούς, λευκούς οίνους. Οι οίνοι έχουν χρυσοκίτρινο χρώμα με λαμπερές και χρυσές αποχρώσεις. Η μύτη, η οποία έχει καλή ένταση, χαρακτηρίζεται συχνά από μια πρωτότυπη και απροσδόκητη ορυκτότητα, η οποία εξελίσσεται σε αρώματα στα οποία κυριαρχούν συνήθως η βιολέτα και το βερίκοκο, ενίοτε με αρώματα που θυμίζουν αμυγδαλόπαστα, μέλι, ροδάκινα ή λευκά άνθη. Το στόμα είναι πολύ ισορροπημένο με κυρίαρχη πλούσια γεύση, η οποία αναδεικνύεται από κάποιον βαθμό οξύτητας και αρωματική ένταση που τείνει προς νότες βερίκοκου.

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων είναι 11,5 %.

Η περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα δεν υπερβαίνει τα 4 g/l.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 14 %.

Τα άλλα αναλυτικά κριτήρια συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Πυκνότητα — απόσταση μεταξύ σειρών και μεταξύ πρέμνων

Μέθοδος καλλιέργειας

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 8 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 1,25 τετραγωνικών μέτρων.

Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

2. Μέθοδος μόρφωσης

Μέθοδος καλλιέργειας

Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται με πασσάλους. Το ύψος των πασσάλων είναι τουλάχιστον 1,50 m.

3. Κλάδεμα των αμπέλων

Μέθοδος καλλιέργειας

Τα αμπέλια κλαδεύονται με μονόπλευρο κλάδεμα Guyot με ανώτατο όριο τους 10 οφθαλμούς ανά πρέμνο, συμπεριλαμβανομένου ανώτατου ορίου 8 οφθαλμών στην αμολυτή.

4. Ειδικές διατάξεις για τη συγκομιδή και τη μεταφορά της συγκομιδής

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι οίνοι προέρχονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά.

Κατά τη συγκομιδή, τα σταφύλια μεταφέρονται στο οινοποιείο σε ακέραια τσαμπιά, σε περιέκτες με μέγιστη περιεκτικότητα τα 50 χιλιόγραμμα.

5. Οινοποίηση — παλαίωση

Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Οι οίνοι υποβάλλονται σε ωρίμαση τουλάχιστον έως την 1η Οκτωβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Επιπλέον των ανωτέρω διατάξεων, όλες οι οινολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται στους εν λόγω οίνους συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που καθορίζονται σε επίπεδο ΕΕ.

6. Διατάξεις για τη συσκευασία

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι πωλούνται σε γυάλινες φιάλες ώστε να διατηρούνται τα ουσιώδη χαρακτηριστικά τους. Οι οίνοι εμφιαλώνονται από την 1η Σεπτεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Οι οίνοι συσκευάζονται σε φιάλες «Vin du Rhin», σύμφωνα με το διάταγμα αριθ. 55-673 της 20ής Μαΐου 1955 και το διάταγμα της 13ης Μαΐου 1959. Δεν επιτρέπεται άλλος τύπος φιάλης.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. 41 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Loire, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023: Saint-Michel-sur-Rhône και Vérin.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Viognier B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Οι αμπελώνες, που βρίσκονται σε πολύ απότομες πλαγιές κατά μήκος της δεξιάς όχθης του Ροδανού, ανάγονται στην προ των Ρωμαίων εποχή. Στραμμένοι προς τον νότο σε εύθραυστα γρανιτικά εδάφη που απαιτούν συνεχή ανθρώπινη παρέμβαση για την αρμονική διαχείριση των αναβαθμίδων, οι αμπελώνες επηρεάζονται από το μεσοκλίμα Lyonnais, το οποίο παρέχει βέλτιστες συνθήκες για την ανάπτυξη και την ωρίμαση του Viognier, της μόνης ποικιλίας που χρησιμοποιείται για την ονομασία. Η θέση αυτή στο βόρειο άκρο της αμπελουργικής περιοχής αναδεικνύει τη χαρακτηριστική ορυκτότητα των οίνων Château-Grillet και προσδίδει φρεσκάδα στην αρωματική τους δομή, η οποία βασίζεται ιδίως σε αρώματα κίτρινων φρούτων και λευκών ανθέων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (εμφιάλωση, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

—

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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