C/2025/1713

18.3.2025

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/1713)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Château-Grillet»,

PDO-FR-A0587-AM03

Fecha de la comunicación: 15.1.2025

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona geográfica**

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Château-Grillet», se completa, sin introducir cambios, la sección IV «Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones», apartado 1 «Zona geográfica», para añadir la referencia al nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2023.

Esta modificación redaccional permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2023 del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE, por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

El documento único se completa con esta referencia en el epígrafe «Zona geográfica».

2. **Obligaciones de declaración**

El capítulo II del pliego de condiciones de la denominación «Château-Grillet» se actualiza para adaptar las obligaciones de declaración de los operadores al organismo regulador de conformidad con el plan de control de la denominación.

Esta actualización no afecta al documento único.

3. **Referencia a la estructura de control**

En el capítulo III del pliego de condiciones, la sección II («Referencias relativas a la estructura de control») se actualiza para precisar que el control del cumplimiento del pliego de condiciones se efectúa sobre la base de un plan de control aprobado y por un organismo tercero que ofrezca garantías de competencia, imparcialidad e independencia en el que el INAO haya delegado.

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Château-Grillet

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Denominación de origen controlada reservada exclusivamente a los vinos tranquilos blancos secos. Los vinos presentan un color amarillo oro con reflejos dorados y luminosos. El aroma, de gran intensidad, se caracteriza a menudo por una mineralidad original y sorprendente y da paso a continuación a aromas dominados generalmente por la violeta y el albaricoque, a veces con aromas que recuerdan a la pasta de almendra, la miel, el melocotón o las flores blancas. El sabor es muy equilibrado, con un predominio de untuosidad resaltado por una punta de acidez y una intensidad aromática orientada a notas de albaricoque.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 11,5 %.

El contenido de azúcares fermentables es inferior o igual a 4 g/l.

El grado alcohólico volumétrico total tras el enriquecimiento es inferior o igual al 14 %.

Los demás criterios analíticos cumplen los límites establecidos en la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima (en miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Densidad - Separación entre hileras y entre cepas

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 8 000 cepas por hectárea.

Cada cepa dispone de una superficie máxima de 1,25 metros cuadrados.

Las viñas presentan una separación entre las cepas de una misma hilera superior o igual a 0,80 metros.

2. Sistemas de conducción

Práctica de cultivo

Las viñas se conducen sobre rodrigones. La altura de los rodrigones será, como mínimo, de 1,50 metros.

3. Poda de las vides

Práctica de cultivo

Las viñas se podan en poda Guyot simple con un máximo de 10 yemas francas por cepa, con un máximo de 8 yemas francas por sarmiento de fruto.

4. Disposiciones especiales sobre la vendimia y el transporte de las uvas

Práctica de cultivo

Los vinos se obtienen a partir de uvas cosechadas manualmente.

En el momento de la vendimia, los racimos de uva se transportan enteros hasta el lugar de vinificación en recipientes cuyo contenido está limitado a 50 kilogramos.

5. Vinificación: Crianza

Práctica enológica específica

Está prohibido el uso de trozos de madera.

El vino se cría, al menos, hasta el 1 de octubre del año siguiente al de la vendimia.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario.

6. Disposiciones relativas a los envases

Práctica enológica específica

Con el fin de preservar las características esenciales de los vinos, los vinos se envasan en botellas de vidrio, a partir del 1 de septiembre del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos se envasan en botellas del tipo «Vin du Rhin» de conformidad con lo dispuesto en el Decreto n.º 55-673, de 20 de mayo de 1955 y el Decreto de 13 de mayo de 1959, con exclusión de cualquier otro tipo de botella.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. 41 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos se realizan en el territorio de los municipios siguientes del departamento del Loira, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023: Saint-Michel-sur-Rhône y Vérin.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Viognier B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Situado en laderas muy abruptas a lo largo de la orilla derecha del Ródano, el viñedo data de la época prerromana. Orientado hacia el sur sobre suelos graníticos frágiles que requieren la intervención permanente del hombre para la ordenación armoniosa de terrazas, está sometido al mesoclima lionés, que confiere al Viognier, variedad exclusiva de la denominación, unas condiciones óptimas de desarrollo y madurez. Esta implantación en el límite septentrional de cultivo permite la expresión de una mineralidad característica de los vinos de Château-Grillet y aporta frescura a su estructura aromática, basada, en particular, en aromas de frutas amarillas y flores blancas.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

—

Enlace al pliego de condiciones del producto

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