C/2025/1713

18.3.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/1713)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Château-Grillet“

PDO-FR-A0587-AM03

Teate kuupäev: 15.1.2025

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „Château-Grillet“ hõlmatud veini tootespetsifikaadi I peatükki on täiendatud muudatusteta IV punkti „Piirkonnad, kus eri toimingud tehakse“ alapunktides 1 „Geograafiline piirkond“, et lisada viide ametliku geograafiaseadustiku 1. jaanuari 2023. aasta redaktsioonile.

See redaktsiooniline muudatus võimaldab viidata geograafilisele piirkonnale INSEE avaldatud ametliku geograafiaseadustiku 2023. aasta redaktsiooni järgi ja tagada geograafilise piirkonna õiguslik määratlemine.

Koonddokumenti on täiendatud selle viitega punktis „Geograafiline piirkond“.

2. **Deklareerimiskohustused**

Kaitstud päritolunimetuse „Château-Grillet“ tootespetsifikaadi II peatükki on ajakohastatud, et viia ettevõtjate aruandluskohustus kaitse- ja haldusasutuste ees kooskõlla nimetuse kontrollikava nõuetega.

See ajakohastamine ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

3. **Viited kontrolliasutusele**

Tootspetsifikaadi III peatüki II osa („Viited kontrolliasutusele“) on ajakohastatud täpsustamaks, et tootespetsifikaadi järgimist kontrollitakse heakskiidetud kontrollikava alusel ning seda teeb INAO delegeeritud kolmas isik, kes tagab pädevuse, erapooletuse ja sõltumatuse.

See ajakohastamine ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Château-Grillet

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

LÜHIKIRJELDUS

Kontrollitud päritolunimetus, mis on ette nähtud üksnes kuivadele valgetele vaiksetele veinidele. Need veinid on kuldkollase värvusega, kuldse erksa varjundiga. Intensiivset lõhnabuketti iseloomustab sageli selgelt eristuv ja üllatav mineraalsus. Veini avanedes domineerib enamasti kannikese ja aprikoosi, mõnikord ka martsipani, mee, virsiku või valgete lillede lõhn. Maitse on hästi tasakaalustatud ja täidlane, mida rõhutab kerge happesus ja aprikoosi nüanssidega intensiivne aroom.

Veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 11,5 mahuprotsenti.

Veinide fermenteeritavate suhkrute sisaldus võib olla kuni 4 g/l.

Pärast rikastamist ei ületa veinide alkoholisisaldus 14 mahuprotsenti.

Muude analüütiliste kriteeriumide puhul järgitakse Euroopa Liidu õigusnormides kindlaks määratud piirnorme.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Tihedus. Ridade- ja viinapuudevaheline laius

Viljelustavad

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 8 000 puud hektari kohta.

Iga viinapuu kasvuala maksimaalne pindala on 1,25 m^2.

Samas reas olevate viinapuude vahekaugus on 0,80 meetrit või rohkem.

2. Kasvatusmeetod

Viljelustavad

Viinapuid kasvatatakse traadi toel reas. Toetustraatide kõrgus peab olema vähemalt 1,50 m.

3. Viinapuude lõikamine

Viljelustavad

Viinapuude lõikamisel kasutatakse üheõlalist Guyot' meetodit, jättes igale viinapuule kuni kümme punga, seejuures pikale võrsele kuni kaheksa punga.

4. Saagi koristust ja transporti käsitlevad erisätted

Viljelustavad

Veinid valmistatakse käsitsi korjatud viinamarjadest.

Kui viinamarjakobarad on korjatud, transporditakse terved kobarad veinivalmistamiskohta anumates, mis mahutavad kuni 50 kg.

5. Veinivalmistamine – veini laagerdumine

Veinivalmistuse eritavad

Puutükkide kasutamine on keelatud.

Veini laagerdatakse vähemalt koristusaastale järgneva aasta 1. oktoobrini.

Lisaks eespool nimetatud sätetele peavad veinivalmistustavad vastama liidu tasandil kehtestatud kohustustele.

6. Pakendamist käsitlevad sätted

Veinivalmistuse eritavad

Veini põhiomaduste säilitamiseks villitakse see klaaspudelitesse. Veinid villitakse alates saagikoristusele järgneva aasta 1. septembrist.

Veinid villitakse „Vin du Rhin“ tüüpi pudelitesse, mis vastavad 20. mai 1955. aasta dekreedi nr 55-673 ja 13. mai 1959. aasta määruse sätetele; muud liiki pudelid ei ole lubatud.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. 41 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjade korjamine ja töötlemine ning veini valmistamine ja laagerdamine toimuvad 2023. aasta ametliku geograafilise koodi alusel Loire'i departemangu järgmiste kommuunide territooriumil: Saint-Michel-sur-Rhône ja Vérin.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

'Viognier B'

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Viinamarjaistandused, mis asuvad Rhône'i jõe paremal kaldal järskudel nõlvadel, pärinevad Rooma-eelsetest aegadest. Need asuvad lõunasuunal õhukesel graniitmullal, mistõttu on terrasside hooldamiseks vaja pidevat inimsekkumist. Seal valitsev Lyoni mesokliima loob sordile 'Viognier', mis on ainus kaitstud päritolunimetusega hõlmatud sort, optimaalsed kasvamis- ja valmimistingimused. Viinamarjaistanduste asukoht kasvatuspiirkonna põhjapiiril annab „Château-Grillet“ veinidele iseloomuliku mineraalsuse ja värske lõhnabuketi, eelkõige kollaste puuviljade ja valgete lillede nüanssidega.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

–

Link tootespetsifikaadile

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