C/2025/1713

18.3.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/1713)

Tämä tiedonanto julkaistaan annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Château-Grillet”

PDO-FR-A0587-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 15.1.2025

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Maantieteellinen alue**

Täydennetään nimityksen ”Château-Grillet” tuote-eritelmän I lukua lisäämällä viittaus 1. tammikuuta 2023 vahvistettuun viralliseen geokoodiluetteloon. Muutokset eivät vaikuta IV kohdan ”Alueet, joilla eri tuotantovaiheet toteutetaan” 1 alakohtaan ”Maantieteellinen alue”.

Tämän toimituksellisen muutoksen ansiosta voidaan viitata maantieteelliseen alueeseen käyttäen INSEEn julkaisemaa vuoden 2023 virallista geokoodia ja varmistaa maantieteellisen alueen määrittely oikeudellisesti.

Täydennetään yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Maantieteellinen alue” samalla viittauksella.

2. **Ilmoitusvelvollisuudet**

Nimityksen ”Château-Grillet” tuote-eritelmän II lukua päivitetään siten, että toimijoiden velvollisuudet, jotka koskevat alkuperänimitysten edunvalvonnasta vastaavalle elimelle tehtäviä ilmoituksia, ovat nimityksen valvontasuunnitelman mukaiset.

Päivitys ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. **Valvontaelintä koskevat tiedot**

Tuote-eritelmän III luvussa olevaa II kohtaa ”Valvontaelintä koskevat tiedot” päivitetään tarkentamalla, että tuote-eritelmän noudattamista valvotaan hyväksytyn valvontasuunnitelman pohjalta. Valvontaa suorittaa INAO:n valtuuttama kolmas osapuoli, joka on antanut takeet pätevyydestä, puolueettomuudesta ja riippumattomuudesta.

Päivitys ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Château-Grillet

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Tarkistettu alkuperänimitys, joka on varattu yksinomaan hiilihapottomille kuiville valkoviineille. Viinien väri on kullankeltainen, ja niissä on kultaisia ja kirkkaita vivahteita. Tuoksu on erittäin intensiivinen, ja sille on usein ominaista omaperäinen ja yllättävä mineraalisuus. Hallitsevina aromeina tulevat yleensä ensin esille orvokki ja aprikoosi ja toisinaan myös aromit, joista tulee mieleen mantelimassa, hunaja, persikka tai valkoiset kukat. Suutuntuma on hyvin tasapainoinen ja täyteläinen, ja viineille on ominaista hienoinen happamuus ja aprikoosia muistuttavat voimakkaat aromit.

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia.

Käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on enintään 4 g/l.

Kokonaisalkoholipitoisuus väkevöinnin jälkeen on enintään 14 tilavuusprosenttia.

Muut analyyttiset kriteerit ovat EU:n lainsäädännössä asetettujen rajojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Tiheys – köynnösrivien ja köynnösten välinen etäisyys

Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 8 000 köynnöstä hehtaaria kohden.

Kullakin köynnöksellä on enintään 1,25 neliömetriä maa-alaa.

Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on vähintään 0,80 metriä.

2. Kasvatustapa

Viljelymenetelmä

Viiniköynnökset kasvatetaan tukirakenteiden varassa. Tukirakenteiden korkeuden on oltava vähintään 1,50 metriä.

3. Viiniköynnöksen leikkaaminen

Viljelymenetelmä

Viiniköynnökset leikataan yksinkertaisella Guyot-leikkauksella siten, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 10 silmua, joista enintään 8 silmua satoversossa.

4. Sadonkorjuuta ja kuljetusta koskevat erityismääräykset

Viljelymenetelmä

Viini valmistetaan käsin poimituista rypäleistä.

Rypäletertut kuljetetaan korjuun jälkeen kokonaisina viiniyttämispaikkaan säiliöissä, joiden vetoisuus on enintään 50 kg.

5. Viiniytys – kypsytys

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puupalojen käyttö on kielletty.

Viinejä kypsytetään vähintään rypäleiden korjuuta seuraavan vuoden lokakuun 1. päivään saakka.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla asetettujen velvoitteiden mukaisia.

6. Pakkaamista koskevat määräykset

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Jotta viinien olennaiset ominaisuudet säilyisivät, ne pullotetaan lasipulloihin. Viinit pullotetaan korjuuta seuraavan vuoden 1. päivästä syyskuuta lähtien.

Viinit pullotetaan yksinomaan pullotyyppiin ”Vin du Rhin”, joka on 20. toukokuuta 1955 annetun asetuksen nro 55-673 ja 13. toukokuuta 1959 annetun määräyksen mukainen.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. 41 hehtolitraa/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleet korjataan ja viiniytetään ja viinit valmistetaan ja kypsytetään maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2023 virallisen geokoodin mukaan seuraavat Loiren departementin kunnat: Saint-Michel-sur-Rhône ja Vérin.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Viognier B

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viinitarha sijaitsee hyvin jyrkillä rinteillä Rhônen oikealla rannalla ja on peräisin esiroomalaiselta ajalta. Etelään päin avautuvan viinitarhan maaperä on graniittipitoista ja murenevaa, ja pengermien harmoninen hoito edellyttää jatkuvaa ihmisen työpanosta. Lyonin paikallisilmaston ansiosta tämän alkuperänimityksen ainoalla rypälelajikkeella Viognier'llä on optimaaliset kasvu- ja kypsymisolosuhteet. Viljelmä sijaitsee Rhônen viininviljelyalueen pohjoisrajalla, ja nimityksen ”Château-Grillet” viinit saavat tämän sijainnin ansiosta niille ominaisen mineraalisuuden ja niiden aromaattinen rakenne saa raikkautta, jossa on pohjalla erityisesti keltaisten hedelmien ja valkoisten kukkien aromeja.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

—

Linkki tuote-eritelmään

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