C/2025/1713

2025.3.18.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1713)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Château-Grillet”

PDO-FR-A0587-AM03

Az értesítés időpontja: 2025.1.15.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Földrajzi terület**

A „Château-Grillet” eredetmegjelölés termékleírásának I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. pontját egyéb változtatás nélkül kiegészítették a 2023. január 1-jei hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique) való hivatkozással.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2023-ban hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum a „Földrajzi terület” című pontban kiegészül ezzel a hivatkozással.

2. **Bejelentési kötelezettségek**

A „Château-Grillet” eredetmegjelölés termékleírásának II. fejezetét frissítették annak érdekében, hogy a gazdasági szereplőknek az érdekvédelmi és irányító szervezet felé fennálló bejelentési kötelezettségei összhangba kerüljenek az eredetmegjelölés ellenőrzési tervével.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

3. **Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás**

A termékleírás III. fejezetének „Az ellenőrző szervre vonatkozó hivatkozás” című II. szakaszát frissítették annak pontosítása érdekében, hogy a termékleírásban foglalt előírások betartásának ellenőrzése egy jóváhagyott ellenőrzési terv alapján történik, és az ellenőrzést az ellenőrzésért felelős hatóság – az INAO – által felhatalmazott, a szakértelemre, a pártatlanságra és a függetlenségre vonatkozó garanciákat biztosító harmadik fél végzi.

Ez a frissítés nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Château-Grillet

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Kizárólag csendes száraz fehérborok számára fenntartott ellenőrzött eredetmegjelölés. A borok aranysárga színűek, ragyogó aranyló árnyalatokkal. Az illat intenzív, jellemző rá a gyakran meglepő és egyedi ásványosság, és általában az ibolya és a sárgabarack uralja, de olykor marcipánra, mézre, őszibarackra vagy fehér virágokra emlékeztető jegyek is megjelennek benne. A borok íze kiváló egyensúlyt mutat, a kerek és telt érzetet finom savasság hangsúlyozza ki, miközben az aromákban a sárgabarack dominál.

A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 11,5 %.

Az erjeszthetőcukor-tartalom legfeljebb 4 g/l.

Az alkoholtartalom-növelést követő összes alkoholtartalom legfeljebb 14 térfogatszázalék.

Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Ültetési sűrűség – A sorok és a tőkék közötti távolság

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 8 000 tőke;

Az egyes tőkék legfeljebb 1,25 négyzetméternyi területet foglalnak el;

Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság legalább 0,80 méter.

2. Művelésmód

Művelési gyakorlat

A szőlőt karós műveléssel termesztik. A karózási magasságnak legalább 1,50 méternek kell lennie.

3. Szőlőmetszés

Művelési gyakorlat

A szőlőtőkéket egyszerű Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 10 rügy meghagyásával, amelyből a félszálvesszőn legfeljebb 8 rügy lehet.

4. A szüretre és a leszüretelt szőlő szállítására vonatkozó különleges rendelkezések

Művelési gyakorlat

A borokat kézzel szüretelt szőlőből nyerik.

Szüreteléskor a szőlőfürtöket egészben, legfeljebb 50 kg-os tárolóedényekben szállítják a borkészítés helyére.

5. Borkészítés – Érlelés

Különleges borászati eljárás

Tilos fadarabokat használni.

A borokat legalább a szüret évét követő év október 1-jéig érlelni kell.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak a borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten meghatározott kötelezettségeknek.

6. A csomagolásra vonatkozó rendelkezések

Különleges borászati eljárás

Alapvető jellemzőinek megőrzése érdekében a borokat üvegpalackokba csomagolják; a borokat a szüret évét követő év szeptember 1-jétől csomagolják.

A borokat az 1955. május 20-i 55-673. sz. rendelet és az 1959. május 13-i rendelet előírásainak megfelelő, „Vin du Rhin" (rajnai bor) típusú palackokba palackozzák, és a csomagoláshoz semmilyen más palacktípus nem használható.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Hektáronként 41 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, valamint a borok erjesztése, készítése és érlelése a Loire megyéhez tartozó következő települések területén történik a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján: Saint-Michel-sur-Rhône és Vérin.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Viognier B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A Rhône jobb partján található rendkívül meredek hegyoldalakon fekvő szőlőültetvény a római kor előtti időkre nyúlik vissza. Déli fekvésű, törékeny gránittalajon helyezkedik el, ahol a teraszok harmonikus kialakítása folyamatos emberi beavatkozást igényel. A szőlővidéken a lyoni mezoklíma uralkodik, amely optimális feltételeket biztosít az eredetmegjelölés egyedüli szőlőfajtája, a viognier számára a fejlődéshez és az éréshez. A szőlőültetvénynek a termőterület északi peremén fekvő elhelyezkedése elősegíti a Château-Grillet borok jellegzetes ásványosságának kifejeződését, miközben frissességet kölcsönöz elsősorban sárga gyümölcsök és fehér virágok illatjegyeire épülő aromastruktúrájuknak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

—

A termékleíráshoz vezető link

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