C/2025/1713

18.3.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1713)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Château-Grillet»

PDO-FR-A0587-AM03

Data della comunicazione: 15.1.2025

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Zona geografica**

Nel capitolo I del disciplinare della denominazione «Château-Grillet», la sezione IV «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», punto 1 «Zona geografica», è completata, senza alcuna modifica, con il riferimento al codice geografico ufficiale del 1º gennaio 2023.

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente nel 2023, pubblicato dall'INSEE, e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il documento unico è completato con questo riferimento al punto «Zona geografica delimitata».

2. **Obblighi di dichiarazione**

Il capitolo II del disciplinare della denominazione «Château-Grillet» viene aggiornato per rendere conformi al piano di controllo della denominazione gli obblighi di dichiarazione degli operatori all'organismo di tutela e di gestione.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

3. **Riferimento alla struttura di controllo**

Il capitolo III del disciplinare, sezione II, «Riferimenti relativi alla struttura di controllo», viene aggiornato onde precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo, delegato dall'INAO, che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Château-Grillet

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Denominazione di origine controllata riservata esclusivamente ai vini bianchi secchi fermi. I vini hanno un colore giallo oro con riflessi dorati e luminosi. Al naso presentano una buona intensità e sono spesso caratterizzati da una mineralità originale e sorprendente che si apre poi ad aromi generalmente dominati da note di violetta e albicocca, talvolta con aromi che ricordano la pasta di mandorle, il miele, la pesca o i fiori bianchi. Al palato sono molto equilibrati con una dominante grassa messa in risalto da una punta di acidità e da un'intensità aromatica tendente a note di albicocca.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è dell'11,5 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili è uguale o inferiore a 4 g/l.

Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento è uguale o inferiore al 14 %.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai limiti imposti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Densità - Distanza tra i filari e i ceppi

Pratica colturale

La densità minima d'impianto delle vigne è di 8 000 ceppi per ettaro.

Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 1,25 m^2.

Le viti presentano una distanza tra i ceppi dello stesso filare uguale o superiore a 0,80 m.

2. Metodo di coltivazione

Pratica colturale

Le viti sono coltivate su pali. L'altezza dei pali deve essere di almeno 1,50 m.

3. Potatura della vite

Pratica colturale

Le viti sono potate a Guyot semplice con un massimo di 10 gemme franche per ceppo, di cui un massimo di 8 gemme franche sul capo a frutto.

4. Disposizioni speciali per la vendemmia e il trasporto delle uve raccolte

Pratica colturale

I vini sono ottenuti da uve raccolte manualmente.

Al momento della vendemmia, i grappoli sono trasportati interi nel luogo di vinificazione in recipienti di contenuto non superiore a 50 kg.

5. Vinificazione - Affinamento

Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di scaglie di legno.

I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 1º ottobre dell'anno successivo a quello della raccolta.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione.

6. Disposizioni di confezionamento

Pratica enologica specifica

I vini sono confezionati in bottiglie di vetro per preservarne le caratteristiche essenziali e il confezionamento ha luogo dal 1º settembre dell'anno successivo a quello della raccolta.

I vini sono confezionati in bottiglie del tipo «Vin du Rhin» secondo le disposizioni del decreto n. 55-673 del 20 maggio 1955 e dell'ordinanza del 13 maggio 1959, con esclusione di qualsiasi altro tipo di bottiglia.

5.2. *Rese massime*

1. 41 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento Loire sulla base del codice geografico ufficiale del 2023: Saint-Michel-sur-Rhône e Vérin.

7. **Varietà di uve da vino**

Viognier B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Situati su colline molto impervie lungo la riva destra del Rodano, i vigneti risalgono all'epoca pre-romana. Rivolti a sud, su suoli granitici fragili che rendono necessario l'intervento continuo dell'uomo per un'organizzazione armoniosa delle terrazze, sono influenzati dal mesoclima lionese, che conferisce al Viognier, varietà esclusiva della denominazione, le condizioni ottimali di sviluppo e maturazione. L'impianto lungo il confine settentrionale della regione di coltivazione consente l'espressione di una mineralità caratteristica dei vini «Château-Grillet» e conferisce freschezza alla loro struttura aromatica che si basa in particolare su aromi di frutti gialli e fiori bianchi.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

—

Link al disciplinare del prodotto

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