C/2025/1713

2025 3 18

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1713)

Šis pranešimas skelbiamas pagal komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 ([1]) straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Château-Grillet“

PDO-FR-A0587-AM03

Pranešimo data: 2025 1 15

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Geografinė vietovė**

Nuoroda „Château-Grillet“ žymimo produkto specifikacijos I skyrius papildomas nuoroda į 2023 m. sausio 1 d. Oficialųjį geografinių kodų registrą, nekeičiant IV dalies „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 1 dalies „Geografinė vietovė“.

Šiuo redakcinio pobūdžio pakeitimu geografinė vietovė nusakoma remiantis 2023 m. galiojusia INSEE leidžiamo Oficialiojo geografinių kodų registro versija ir taip teisiškai užtikrinamos nustatytos geografinės vietovės ribos.

Ta nuoroda papildoma bendrojo dokumento dalis „Geografinė vietovė“.

2. **Deklaravimo prievolės**

Nuoroda „Château-Grillet“ žymimo produkto specifikacijos II skyrius atnaujinamas, kad veiklos vykdytojų prievolės teikti deklaracijas apsaugos ir valdymo įstaigai atitiktų nuorodos kontrolės planą.

Šis atnaujinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

3. **Kontrolės įstaigos duomenys**

Specifikacijos III skyriaus II dalis „Kontrolės įstaigos duomenys“ atnaujinama: patikslinama, kad, remdamasi patvirtintu kontrolės planu, specifikacijos laikymosi kontrolę vykdo INAO įgaliota kompetentinga, nešališka ir nepriklausoma trečioji institucija.

Šis atnaujinimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Château-Grillet

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimi tik sausi baltieji neputojantys vynai. Vynai – aukso geltonumo spalvos su šviesiais auksiniais atspalviais. Kvapas – gana stiprus. Neretai justi saviti, netikėti mineralų pokvapiai. Vyrauja žibuoklių ir abrikosų aromatai, bet pasitaiko ir marcipaną, medų, persikus ar baltąsias gėles primenančių aromatų. Skonis – itin darnus. Daugiausia justi tirštumas, kurį pabrėžia vos juntamas rūgštumas. Vyrauja abrikosų poskoniai.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11,5 %.

Fermentuojamųjų cukrų kiekis – ne didesnis kaip 4 g/l.

Po sodrinimo visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra ne didesnė kaip 14 %.

Kiti analitiniai rodikliai atitinka nustatytuosius ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas miliekvivalentais viename litre –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynuogininkystės metodai*

1. Tankumas. Tarpai tarp eilių ir sodinių

Auginimo praktika

Vynuogyno tankumas – ne mažiau kaip 8 000 vynmedžių sodinių viename hektare.

Kiekvienam sodiniui skiriamas ne didesnis kaip 1,25 m^2 plotas.

Atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje turi būti ne mažesnis kaip 0,80 m.

2. Auginimo būdas

Auginimo praktika

Vynmedžiai rišami ant polių. Poliai turi būti ne žemesni kaip 1,50 m.

3. Vynmedžių genėjimas

Auginimo praktika

Vynmedžiai genimi vienpečiu Giujo kordonu, ant sodinių paliekant ne daugiau kaip po 10 pumpurų (ant ilgų šakų – ne daugiau kaip po 8 pumpurus).

4. Specialios derliaus nuėmimo ir gabenimo nuostatos

Auginimo praktika

Vynai gaminami iš vynuogių, kurių derlius nuimamas rankomis.

Nuskintos vynuogių kekės su nenuraškytomis uogomis gabenamos į vyno daryklą ne didesnėse kaip 50 kg talpyklose.

5. Vyno gamyba. Brandinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Draudžiama naudoti medžio skiedras.

Vynai brandinami mažiausiai iki kitų metų po derliaus nuėmimo metų spalio 1 d.

Vynai turi būti gaminami laikantis ne tik pirmiau nurodytų nuostatų, bet ir visoje Sąjungoje taikytinų vynininkystės reikalavimų.

6. Pakavimo nuostatos

Specifinis vynininkystės metodas

Siekiant išsaugoti svarbiausias vynų savybes, jie pilstomi į stiklo butelius. Vynai pradedami pilstyti kitų metų po derliaus nuėmimo metų rugsėjo 1 d.

Vynai pilstomi į „Vin du Rhin“ tipo butelius, atitinkančius 1955 m. gegužės 20 d. Nutarimo Nr. 55-673 ir 1959 m. gegužės 13 d. potvarkio nuostatas. Jokių kitų rūšių buteliai nenaudojami.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. 41 hektolitras iš hektaro

6. **Nustatytoji geografinė vietovė**

Vynuogės skinamos ir spaudžiamos ir vynai iš jų gaminami bei brandinami šių 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtų Luaros departamento komunų teritorijoje: Sen Mišelio prie Ronos ir Vereno.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Viognier B“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Dar iki romėnų laikų įveistas vynuogynas išsidėstęs ant labai stačių kalvų palei dešinįjį Ronos krantą. Jis atsigręžęs tiesiai į pietus ir auga ant trapios granitinės dirvos. Ją žmonės turi nuolat prižiūrėti, kad terasomis įrengiami sklypai būtų išsidėstę harmoningai. Čia vyrauja Liono mezoklimatas, sudarantis vienintelės nuoroda žymimų vynų gamybai skirtos veislės „Viognier“ vynuogėms optimalias sąlygas augti ir nokti. Tai, kad vynmedžiai įveisti ties šiaurine riba, kur juos dar įmanoma auginti, padeda atsiskleisti tipiniam „Château-Grillet“ vynų mineralingumui ir jiems suteikia gaivų aromatą ir geltonų vaisių bei baltų gėlių pokvapių.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

–

Nuoroda į produkto specifikaciją

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