C/2025/1713

18.3.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/1713)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Château-Grillet”

PDO-FR-A0587-AM03

Paziņojuma datums: 15.1.2025.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ģeogrāfiskais apgabals

Lai dotu atsauci uz jaunāko, 2023. gada 1. janvāra oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, ar nosaukumu “Château-Grillet” apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļa ir atjaunināta IV iedaļas “Vīndarības darbību apgabali un zonas” 1. punktā “Ģeogrāfiskais apgabals”.

Šis redakcionālais grozījums ļauj ģeogrāfisko apgabalu identificēt, atsaucoties uz Nacionālā statistisko un ekonomisko pētījumu institūta (*INSEE*) izdotā oficiālā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora 2023. gada redakciju, un juridiski noteikt ģeogrāfiskā apgabala robežas.

Vienotais dokuments tiek papildināts ar šo atsauci punktā “Ģeogrāfiskais apgabals”.

2. Ziņošanas pienākumi

Ar nosaukumu “Château-Grillet” apzīmētā produkta specifikācijas II nodaļa ir atjaunināta, lai operatoru ziņošanas pienākumus, kas tiem ir jāpilda attiecībā pret aizsardzības un pārvaldības struktūru, saskaņotu ar šā nosaukuma vīnu kontroles plānu.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

3. Atsauce uz kontroles struktūru

Specifikācijas III nodaļas II iedaļa “Atsauces uz kontroles struktūru” ir atjaunināta, norādot, ka specifikācijas ievērošanas kontroli veic, pamatojoties uz apstiprinātu kontroles plānu, un to īsteno ārēja struktūra, kas, saņēmusi Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (*INAO*) pilnvarojumu, garantē kompetenci, objektivitāti un neatkarīgumu.

Šis atjauninājums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Nosaukums vai nosaukumi

Château-Grillet

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

ĪSS APRAKSTS

Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu drīkst apzīmēt tikai nedzirkstošus sausos baltvīnus. Vīni ir zeltaini dzeltenā krāsā ar zeltītiem un spodriem atspulgiem. Tiem ir raksturīga izteikta un ļoti patīkama smarža, kurā bieži izceļas savdabīga un spēcīga mineralitāte, savukārt otrajā plānā atklājas pārsvarā vijolīšu un aprikožu aromāta nianses, kurām dažkārt piemīt marcipāna, medus, persiku vai baltu ziedu notis. Ārkārtīgi līdzsvarotajā garšā dominē krēmīgums, kuru atsvaidzina viegls skābenums un izteiktas aprikožu notis.

Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 11,5 %.

Fermentējamo cukuru saturs nepārsniedz 4 g/l.

Kopējā spirta tilpumkoncentrācija pēc bagātināšanas nepārsniedz 14 %.

Pārējie analītiskie rādītāji atbilst Eiropas tiesību normās noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): –

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): –

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): –

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): –

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Biezība. Atstatums starp rindām un starp vīnkokiem

Audzēšanas prakse

Vīnkoku stādījumu minimālā biezība ir 8 000 vīnkoku uz hektāru.

Katram vīnkokam ir ne vairāk par 1,25 kvadrātmetriem platības.

Atstatums starp vienas un tās pašas rindas vīnkokiem nav mazāks par 0,80 metriem.

2. Audzēšanas metode

Audzēšanas prakse

Vīnkokus atsien pie mietiem. Pie mietiem tos piestiprina vismaz 1,50 m augstumā.

3. Vīnkoku vainaga veidošana

Audzēšanas prakse

Vīnkokus apgriež pēc Gijo [*Guyot*] metodes vienpleca formā, ar ne vairāk kā 10 vīnstīgu pumpuriem uz vīnkoku, to vidū ne vairāk kā ar 8 vīnstīgu pumpuriem uz gari apgriezta augļzara.

4. Īpaši ražas novākšanas un transportēšanas noteikumi

Audzēšanas prakse

Vīnus ražo no vīnogām, kuras novāc ar rokām.

Ražas novākšanas laikā vīnogu ķekarus uz vīndarības vietu transportē konteineros, kuru ietilpība nepārsniedz 50 kilogramus.

5. Vinifikācija. Vīna kopšana

Īpašā vīndarības metode

Koksnes gabalu izmantošana ir aizliegta.

Vīnu kopj vismaz līdz tā gada 1. oktobrim, kas seko ražas novākšanas gadam.

Papildus iepriekš izklāstītajiem noteikumiem vīndarības metožu jomā jāievēro arī attiecīgie pienākumi, kas minēti ES tiesību aktos.

6. Noteikumi attiecībā uz iepildīšanu pudelēs

Īpašā vīndarības metode

Lai saglabātu vīna galvenās īpašības, vīnu iepilda stikla pudelēs. Vīna iepildīšanu pudelēs sāk no tā gada 1. septembra, kas seko ražas novākšanas gadam.

Vīnu iepilda "Vin du Rhin" tipa pudelēs, kuras atbilst 1955. gada 20. maija dekrēta Nr. 55-673 un 1959. gada 13. maija rīkojuma noteikumiem, ar ko izslēdz cita veida pudeļu izmantošanu.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. 41 hektolitrs no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vinifikācija, vīna gatavošana un kopšana tiek nodrošināta šādu Luāras [*Loire*] departamenta pašvaldību (komūnu) teritorijā, kas noteikta, pamatojoties uz 2023. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru: *Saint-Michel-sur-Rhône* un *Vérin*.

7. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes**

"Viognier B"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Vīnkokus audzē ļoti stāvajās nogāzēs gar Ronas labo krastu, šā vīndārza iekopšana aizsākusies pirmsromiešu laikmetā. Nogāzes ir vērstas pret dienvidiem, vīndārza vārīgās, uz granīta cilmieža veidojušās augsnes prasa nemitīgu cilvēka darbu, tā lai terases uzturētu vienmēr labā kārtībā. Lionas reģiona mezoklimats šķirnei "Viognier", kas ir vienīgā šā vīna ražošanā izmantojamā šķirne, nodrošina optimālus augšanas un nobriešanas apstākļus. Vīniem "Château-Grillet" raksturīgo mineralitātes izpausmi nosaka tas, ka šķirnes vīndārzs atrodas pie savas izplatības ziemeļu robežas. Turklāt šie apstākļi piešķir svaigumu vīna aromātiskajai struktūrai, kuras pamatā ir dzelteniem augļiem un baltiem ziediem raksturīgo aromātu buķete.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

—

Saite uz produkta specifikāciju

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