C/2025/1713

18.3.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/1713)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Château-Grillet"

PDO-FR-A0587-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 15.1.2025

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Żona ġeografika demarkata**

Il-Kapitolu I tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni Château-Grillet jiġi kkompletat mingħajr ebda bidla fit-Taqsima "IV – Żoni u postijiet li fihom jitwettqu diversi operazzjonijiet - fil-punt 1 - Żona ġeografika" sabiex tiżdied ir-referenza għall-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-1 ta' Jannar 2023.

Din l-emenda editorjali tippermetti li ssir referenza għaż-żona ġeografika b'rabta mal-verżjoni fis-seħħ fl-2023 tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, ippubblikat mill-INSEE, u li d-demarkazzjoni taż-żona ġeografika tingħata ċertezza legali.

Id-Dokument Uniku ġie kkompletat b'din ir-referenza fit-Taqsima "Iż-żona ġeografika".

2. **Rekwiżiti ta' dikjarazzjoni**

Il-Kapitolu II tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-denominazzjoni Château-Grillet ġie aġġornat biex l-obbligi ta' rappurtar tal-operaturi lill-korp ta' protezzjoni u ta' ġestjoni jsiru konformi mal-pjan ta' kontroll tad-denominazzjoni.

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

3. **Referenza għall-korp ta' kontroll**

Il-Kapitolu III tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott – it-Taqsima II – Referenzi għall-korp ta' kontroll – ġie aġġornat biex jiġi speċifikat li l-kontroll tal-konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott isir skont pjan ta' kontroll approvat u minn korp terz li joffri garanziji ta' kompetenza, imparzjalità u indipendenza u li jkun ġie ddelegat mill-INAO.

Dan l-aġġornament ma jaffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Château-Grillet

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

DESKRIZZJONI QASIRA

Denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata riżervata esklużivament għall-inbejjed bojod xotti u mhux frizzanti. L-inbejjed għandhom kulur isfar bi sfumaturi dehbin u luminużi. Ir-riħa, li hija intensa ħafna, spiss hija kkaratterizzata minn mineralità oriġinali u sorprendenti u mbagħad tiftaħ għal aromi normalment iddominati mill-vjoletti u mill-berquq, xi drabi b'aromi li jfakkru fil-marżipan, fl-għasel, fil-ħawħ jew fil-fjuri bojod. It-togħma hija bbilanċjata ħafna fil-ħalq b'sukkulenza predominanti enfasizzata minn xi ftit aċidità u minn intensità aromatika bi ħjiel tal-berquq.

Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum (TAVNM) hija ta' 11,5 %.

Il-kontenut ta' zokkor fermentabbli huwa ta' 4g/l jew inqas.

Il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum wara l-arrikkiment hija ta' 14 % jew inqas.

Il-kriterji analitiċi l-oħra huma konformi mal-limiti stabbiliti mir-regolamenti Ewropej.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Densità – Distanza bejn ir-ringieli u bejn il-pjanti

Metodu tal-kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 8 000 pjanta għal kull ettaru;

L-erja massima disponibbli għal kull pjanta hija ta' 1,25 metru kwadru;

Id-dwieli għandhom wisa', bejn il-bażi fuq l-istess ringiela, ta' 0,80 metri jew iktar.

2. Metodu ta' tħarriġ

Metodu tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jitkabbru fuq bsaten. L-għoli tal-bsaten għandu jkun mill-inqas 1,50 metru.

3. Żbir tad-dielja

Metodu tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jinżabru b'żabra Guyot singola b'massimu ta' 10 għejun għal kull pjanta, inkluż massimu ta' 8 għejun fuq iż-żarġun.

4. Dispożizzjonijiet speċifiċi għall-ħsad u għat-trasport tal-vendemmja

Metodu tal-kultivazzjoni

L-inbejjed jinkisbu minn għeneb li jinqata' bl-idejn.

Meta jinħasdu, l-għenieqed tal-għeneb jiġu ttrasportati sħaħ lejn il-post tal-produzzjoni tal-inbid f'kontenituri b'kontenut limitat għal 50 kilogramma.

5. Produzzjoni tal-inbid – Maturazzjoni

Prattika enoloġika speċifika

L-użu tal-biċċiet tal-injam huwa pprojbit.

L-inbejjed għandhom jiġu mmaturati mill-inqas sal-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, il-prattiki enoloġiċi li jikkonċernaw dawn l-inbejjed iridu jikkonformaw mar-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-livell Ewropew.

6. Dispożizzjonijiet għall-imballaġġ

Prattika enoloġika speċifika

Sabiex jiġu ppreservati l-karatteristiċi essenzjali tal-inbejjed, l-inbejjed jiġu imballati fi fliexken tal-ħġieġ; l-inbejjed jiġu imballati mill-1 ta' Settembru tas-sena ta' wara dik tal-ħsad.

L-inbejjed jiġu imballati fi fliexken tat-tip "Vin du Rhin" skont id-dispożizzjonijiet tad-Digriet Nru 55-673 tal-20 ta' Mejju 1955 u tal-Ordni tat-13 ta' Mejju 1959, u kull tip ta' flixkun ieħor huwa eskluż.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. 41 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taz-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' Loire abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2023: Saint-Michel-sur-Rhône u Vérin.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

Viognier B

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Fuq għoljiet weqfin tul ix-xatt tal-lemin tar-Rhône, il-vinji jmorru lura għaż-żminijiet ta' qabel ir-Rumani. Billi huma orjentati lejn in-Nofsinhar u billi jinsabu fuq ħamrija granitika fraġli li teħtieġ l-intervent permanenti tal-bniedem għall-organizzazzjoni armonjuża tal-għelieqi mtarrġa, huma soġġetti għall-mesoklima ta' Lyonnese, u din tagħti lill-Viognier, il-varjetà esklużiva tad-denominazzjoni, l-aħjar kundizzjonijiet għall-iżvilupp u għall-maturazzjoni. Din il-kultivazzjoni fuq il-konfini tat-Tramuntana tippermetti l-espressjoni ta' mineralità karatteristika tal-inbejjed Château-Grillet u ġġib freskezza fl-istruttura aromatika tagħhom, li hija bbażata b'mod partikolari fuq aromi tal-frott isfar u tal-fjuri bojod.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

—

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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