Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/1713

18.3.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/1713)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Château-Grillet”

PDO-FR-A0587-AM03

Datum van mededeling: 15.1.2025

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Geografisch gebied

In hoofdstuk I van het productdossier voor de benaming “Château-Grillet” is in punt IV “Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden” punt 1 “Geografisch gebied” aangevuld met een verwijzing naar de officiële geografische code van 1 januari 2023, zonder dat er inhoudelijk iets verandert.

Deze redactionele wijziging maakt het mogelijk om voor het geografische gebied te verwijzen naar de versie van 2023 van de officiële geografische code, zoals gepubliceerd door het Insee, en de afbakening van het geografische gebied juridisch te verankeren.

Het enig document is aangevuld met deze verwijzing naar het deel “geografisch gebied”.

2. Aangifteverplichtingen

Hoofdstuk II van het productdossier van de benaming “Château-Grillet” is bijgewerkt om de aangifteverplichtingen van de marktdeelnemers ten aanzien van de belangenbehartigings- en beheersinstantie in overeenstemming te brengen met het controleplan voor de benaming.

Deze update heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. Verwijzing naar de controlestructuur

Punt II – Verwijzingen naar de controlestructuur, van hoofdstuk III van het productdossier wordt bijgewerkt: er wordt gespecificeerd dat de naleving van het productdossier wordt gecontroleerd op basis van een goedgekeurd controleplan en dat deze controle in opdracht van het INAO wordt verricht door een extern organisme dat waarborgen biedt op het gebied van bekwaamheid, onpartijdigheid en onafhankelijkheid.

Deze update heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

“Château-Grillet”

2. Type geografische aanduiding

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 - DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 - Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

KORTE BESCHRIJVING

Gecontroleerde oorsprongsbenaming uitsluitend bestemd voor niet-mousserende droge witte wijnen. De wijnen hebben een goudgele kleur met goudkleurige en heldere tinten. De aangenaam intense neus wordt vaak gekenmerkt door een originele en verrassende mineraliteit, gevolgd door aroma's die gewoonlijk worden gedomineerd door viooltje en abrikoos met soms aroma's die doen denken aan marsepein, honing, perzik of witte bloemen. De mond is zeer evenwichtig met een overheersend vette smaak, die goed tot zijn recht komt door een vleugje zuur en een aromatische intensiteit die neigt naar toetsen van abrikoos.

Het natuurlijke alcoholvolumegehalte bedraagt 11,5 %.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers bedraagt hoogstens 4 g/l.

Het totale alcoholvolumegehalte na verrijking bedraagt hoogstens 14 %.

De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de limieten die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Dichtheid — Afstand tussen de rijen en tussen de wijnstokken

Teeltmethode

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 8 000 wijnstokken per hectare.

Elke wijnstok beschikt over een grondoppervlak van maximaal 1,25 vierkante meter.

De afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij bedraagt ten minste 0,80 meter.

2. Wijze van beheer

Teeltmethode

De wijnstokken worden langs staken geleid. De staken moeten ten minste 1,50 m hoog zijn.

3. Snoeien van de wijnstokken

Teeltmethode

De wijnstokken worden gesnoeid volgens de enkele Guyot-snoei met maximaal tien ogen per stok, waarvan maximaal acht ogen op de langgesnoeide legger.

4. Bijzondere bepalingen inzake de oogst en het vervoer van de oogst

Teeltmethode

De wijnen worden gemaakt met druiven die handmatig zijn geoogst.

Bij de oogst worden de druiventrossen in hun geheel naar de wijnmakerij vervoerd in recipiënten met een inhoud van maximaal 50 kg.

5. Wijnbereiding — Opvoeding

Specifiek oenologisch procedé

Het gebruik van stukjes hout is verboden.

De wijnen rijpen ten minste tot 1 oktober van het jaar na het oogstjaar.

Naast de bovenvermelde bepalingen moeten de wijnen met betrekking tot de oenologische procedés ook voldoen aan de verplichtingen op EU-niveau.

6. Bepalingen inzake verpakking

Specifiek oenologisch procedé

De wijnen worden gebotteld in glazen flessen om de essentiële kenmerken van het product te behouden. De wijnen worden gebotteld vanaf 1 september van het jaar na het oogstjaar.

De wijnen worden gebotteld in flessen van het type "Vin du Rhin" die voldoen aan de bepalingen van decreet nr. 55-673 van 20 mei 1955 en het besluit van 13 mei 1959, met uitsluiting van alle andere soorten flessen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. 41 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De oogst van de druiven, de vinificatie, de bereiding en de rijping van de wijn vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten in het departement Loire op basis van de in 2023 geldende officiële geografische code: Saint-Michel-sur-Rhône en Vérin.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Viognier B

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

De wijngaard ligt op zeer steile hellingen langs de rechteroever van de Rhône en dateert van vóór de Romeinse tijd. Hij is pal op het zuiden gericht en ligt op een kwetsbare granieten ondergrond met harmonieus aangelegde terrassen, waar de mens voortdurend moet ingrijpen. De wijngaard wordt beïnvloed door het "Lyonnais" mesoklimaat, dat optimale omstandigheden biedt voor de groei en rijping van de viognier, het enige ras dat voor de oorsprongsbenaming wordt gebruikt. De ligging aan de noordrand van het teeltgebied geeft de "Château-Grillet"-wijnen een karakteristieke mineraliteit en frisheid in hun aromatische structuur, die met name op aroma's van geel fruit en witte bloemen berust.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

—

Link naar het productdossier

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