C/2025/1713

18.3.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/1713)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Château-Grillet"

PDO-FR-A0587-AM03

Data przekazania informacji: 15.1.2025

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

Rozdział I specyfikacji produktu objętego nazwą „Château-Grillet" uzupełniono bez zmian w pkt „IV – Obszary, gdzie odbywają się poszczególne czynności – ppkt 1 – Obszar geograficzny w celu aktualizacji odniesienia do oficjalnego kodu geograficznego z dnia 1 stycznia 2023 r.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2023 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Jednolity dokument został uzupełniony o to odniesienie w punkcie „obszar geograficzny".

2. Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Zaktualizowano rozdział II specyfikacji produktu objętego nazwą „Château-Grillet", aby dostosować obowiązki podmiotów gospodarczych w zakresie składania oświadczeń organowi ds. obrony i zarządzania do planu kontroli produktu objętego tą nazwą.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Odniesienie do organu kontrolnego

W rozdziale III specyfikacji produktu zaktualizowano pkt II „Odniesienie do organu kontrolnego", aby uściślić, że kontrola przestrzegania specyfikacji produktu jest przeprowadzana w oparciu o zatwierdzony plan kontroli przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez INAO (francuski Krajowy Instytut Pochodzenia i Jakości).

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Château-Grillet

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3.1. *Kod Nomenklatury Scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją nr 2009

4. **Opis wina lub win**

ZWIĘZŁY OPIS

Kontrolowana nazwa pochodzenia zastrzeżona wyłącznie dla białych wytrawnych win niemusujących. Wina mają złotożółtą barwę ze złotymi i świetlnymi refleksami. Bardzo intensywny nos często charakteryzuje się oryginalną i zaskakującą mineralnością, a następnie otwiera się na aromaty zazwyczaj zdominowane przez fiołki i morele, czasami z aromatami przypominającymi marcepan, miód, brzoskwinie lub białe kwiaty. Smak jest bardzo zrównoważony z tłustą dominantą, podkreśloną dzięki kwaskowej końcówce, a intensywność aromatu ukierunkowana jest na nuty moreli.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych nie przekracza 4 g/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 14 %.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z progami ustanowionymi w przepisach europejskich.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Gęstość obsady – odstępy między rzędami i między krzewami

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 8 000 roślin na hektar.

Maksymalna powierzchnia przeznaczona na każdy krzew wynosi 1,25 m2.

W całej winnicy odstęp między krzewami w jednym rzędzie nie przekracza 0,80 m.

2. Sposób prowadzenia winorośli

Praktyka uprawy

Winorośl uprawia się na podporach. Wysokość podpór wynosi co najmniej 1,50 m.

3. Cięcie winorośli

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się w formie pojedynczego sznura Guyota, z maksymalnie 10. oczkami na roślinę, w tym maksymalnie 8 oczek na łozie.

4. Przepisy szczególne dotyczące zbiorów i ich transportu

Praktyka uprawy

Wina produkuje się z zebranych ręcznie winogron.

Podczas zbiorów kiści winogron transportuje się w całości do miejsca produkcji wina w pojemnikach o zawartości ograniczonej do 50 kilogramów.

5. Produkcja wina – dojrzewanie

Szczególne praktyki enologiczne

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna.

Wina muszą dojrzewać co najmniej do dnia 1 października roku następującego po roku zbiorów.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym.

6. Przepisy dotyczące pakowania

Szczególne praktyki enologiczne

W celu zachowania istotnych cech win pakuje się je w szklane butelki; wina butelkuje się od dnia 1 września roku następującego po roku zbiorów.

Wina butelkuje się w butelki typu „Vin du Rhin" zgodne z przepisami dekretu nr 55-673 z dnia 20 maja 1955 r., zarządzenia z dnia 13 maja 1959 r., z wyłączeniem wszelkich innych rodzajów butelek.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. 41 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie wina odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2023 r.: Saint-Michel-sur-Rhône i Vérin.

7. **Odmiana(-y) winorośli**

Viognier B

8. **Opis związku(-ów)**

Położone na bardzo stromych wzgórzach wzdłuż prawego brzegu Rodanu winnice pochodzą z epoki przedromańskiej. Zwrócone bezpośrednio na południe i położone na glebach granitowych, wymagają stałej interwencji człowieka, który harmonijnie zagospodarowuje tarasy. Panujący tu mezoklimat Lyonu, tworzy optymalne warunki rozwoju i dojrzewania dla Viognier – jedynej odmiany stosowanej w produkcie objętym nazwą. Położenie winnic przy północnej granicy uprawy umożliwia charakterystyczną ekspresję mineralności win „Château-Grillet" i nadaje świeżość ich strukturze aromatycznej, w szczególności w oparciu o aromaty żółtych owoców i białych kwiatów.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

—

Link do specyfikacji produktu

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