Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/1713)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Château-Grillet»

PDO-FR-A0587-AM03

Data da comunicação: 15.1.2025

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Área geográfica**

Completa-se o capítulo I do caderno de especificações da denominação «Château-Grillet», sem outras alterações, na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações, ponto 1, «Área geográfica», acrescentando-se a referência ao *Code officiel géographique* de 1 de janeiro de 2023.

Esta alteração textual permite remeter a área geográfica para a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) em vigor em 2023 e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

O documento único é completado pela referência à rubrica «área geográfica».

2. **Obrigações em matéria de declaração**

Atualiza-se o capítulo II do caderno de especificações da denominação «Château-Grillet», a fim de harmonizar as obrigações dos operadores em matéria de declaração ao organismo de defesa e de gestão com o plano de controlo da denominação.

Esta atualização não afeta o documento único.

3. **Referência ao organismo de controlo**

Atualiza-se o capítulo III do caderno de especificações, na parte II, relativa à estrutura de controlo, de modo a especificar que a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações assenta num plano de controlo aprovado, a efetuar por um organismo terceiro que oferece garantias de competência, imparcialidade e independência, por delegação do INAO.

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Château-Grillet

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 - Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

BREVE DESCRIÇÃO

Denominação de origem controlada reservada exclusivamente aos vinhos brancos secos tranquilos. Os vinhos apresentam cor amarela ou com reflexos dourados e luminosos. O nariz, muito intenso, caracteriza-se frequentemente por uma mineralidade original e surpreendente, abrindo-se depois a aromas geralmente dominados pela violeta e o alperce, por vezes com aromas que evocam a pasta de amêndoa, o mel, o pêssego ou as flores brancas. A boca é muito equilibrada, com um teor dominante de matéria gorda, caracterizado por uma ponta de acidez e uma intensidade aromática orientadas para as notas de alperce.

O título alcoométrico volúmico natural mínimo (TAVNM) é de 11,5 %.

O teor de açúcares fermentescíveis é inferior ou igual a 4 g/l.

O título alcoométrico volúmico total, após enriquecimento, é inferior ou igual a 14 %.

Os outros critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: em miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): -

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Densidade – Distância entre linhas e entre pés

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima na plantação de 8 000 pés por hectare;

Cada pé ocupa uma superfície máxima de 1,25 m^2;

A distância entre os pés de vinha de uma mesma linha deve ser igual ou superior a 0,80 metros.

2. Sistemas de condução

Prática de cultivo

As vinhas são conduzidas em estacas. A altura das estacas é de, no mínimo, 1,5 metros.

3. Poda da vinha

Prática de cultivo

As vinhas são podadas em poda Guyot simples, com um máximo de 10 olhos francos por pé, dos quais no máximo oito olhos francos por vara.

4. Disposições específicas relativas à colheita e ao transporte das uvas

Prática de cultivo

Os vinhos são produzidos a partir de uvas vindimadas à mão.

Aquando da vindima, os cachos de uvas são transportados inteiros até ao local de vinificação em recipientes de conteúdo limitado a 50 quilogramas.

5. Vinificação – Estágio

Prática enológica específica

É proibida a utilização de pedaços de madeira.

Os vinhos passam por uma fase de estágio, pelo menos, até 1 de outubro do ano seguinte ao da vindima.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União.

6. Disposições relativas ao acondicionamento

Prática enológica específica

A fim de preservar as características essenciais dos vinhos, estes são acondicionados em garrafas de vidro; os vinhos são acondicionados a partir de 1 de setembro do ano seguinte ao da vindima.

Os vinhos são acondicionados em garrafas do tipo «Vin du Rhin», em conformidade com as disposições do Decreto n.º 55-673, de 20 de maio de 1955, e do acórdão de 13 de maio de 1959, excluindo-se qualquer outro tipo de garrafa.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. 41 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Loire, com base no *Code officiel géographique* de 2023: Saint-Michel-sur-Rhône e Vérin.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Viognier B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Localizadas em encostas muito abruptas ao longo da margem direita do Ródano, as vinhas datam da época pré-romana. Orientadas para sul em solos graníticos frágeis que exigem a intervenção permanente do ser humano para a gestão harmoniosa dos socalcos, as vinhas enfrentam o mesoclima lionês, que confere à casta *viognier*, a casta exclusiva da denominação, condições ideais de desenvolvimento e maturação. Esta implantação da cultura no limite setentrional permite a expressão de uma mineralidade característica dos vinhos Château-Grillet e confere frescura à sua estrutura aromática, nomeadamente com base nos aromas de frutos amarelos e flores brancas.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

-

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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