C/2025/1713

18.3.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1713)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Château-Grillet“

PDO-FR-A0587-AM03

Dátum oznámenia: 15.1.2025

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zemepisná oblasť**

V kapitole I špecifikácie výrobku s označením „Château-Grillet“ sa článok IV „Oblasti a miesta, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti“ bod 1 „Zemepisná oblasť“ bez ďalších zmien nahrádzajú odkazom na úradný zemepisný kódex z 1. januára 2023.

Táto formálna zmena umožňuje zosúladiť zemepisnú oblasť s verziou úradného zemepisného kódexu vydaného inštitútom INSEE, platnou v roku 2023, odkazmi na ňu a poskytnúť právnu istotu vymedzeniu zemepisnej oblasti.

Táto zmena sa týka bodu „Zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

2. **Povinné hlásenia**

Kapitola II špecifikácie označenia „Château-Grillet“ sa aktualizuje tak, aby sa povinné hlásenia členov organizácie výrobcov uviedli do súladu s plánom kontroly označenia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. **Odkaz na kontrolný orgán**

Kapitola III špecifikácie výrobku článok II „Odkaz na kontrolný orgán“ sa aktualizuje s cieľom spresniť, že kontrola súladu so špecifikáciou výrobku sa vykonáva na základe schváleného plánu kontroly a prostredníctvom orgánu tretej strany, ktorý poskytuje záruky spôsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a ktorý bol poverený kontrolným orgánom INAO.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Château-Grillet

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

STRUČNÝ OPIS

Chránené označenie pôvodu vyhradené pre tiché suché biele vína. Vína majú žltú farbu so zlatistými a jasnými odleskmi. Vôňa je krásne intenzívna a často sa vyznačuje jedinečnou a prekvapujúcou mineralitou, ktorá sa postupne otvára tónmi, medzi ktorými zvyčajne prevládajú fialky a marhule, niekedy s nádychom mandľovej pasty, medu, broskýň alebo bielych kvetov. Chuť je mimoriadne vyvážená, prevažne plná a zvýraznená kyslými tónmi a intenzívnou arómou, v ktorej prevládajú marhuľové tóny.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 11,5 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov je maximálne 4 g/l.

Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 14 obj. %.

Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Hustota výsadby a spon

Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby je 8 000 krov na hektár.

Maximálna dispozičná plocha krov je 1,25 m^2.

Vzdialenosť medzi krami v jednom rade je nesmie byť menšia ako 0,80 m.

2. Systém vedenia viniča

Pestovateľské postupy

Používa sa vedenie na koloch. Výška jednotlivých kolov musí byť najmenej 1,50 m.

3. Rez viniča

Pestovateľské postupy

Vinič je vedený jednoduchým Guyotovým rezom najviac s 10 očkami na ker, pričom na jednom ťažni môže byť maximálne 8 očiek.

4. Osobitné ustanovenia o zbere a preprave hrozna

Pestovateľské postupy

Vína sa vyrábajú z ručne zozberaného hrozna.

Počas zberu sa do prevádzky na výrobu vína prepravujú celé strapce hrozna, a to v nádobách s maximálnym obsahom 50 kilogramov.

5. Výroba vína – vyzrievanie

Osobitný enologický postup

Používanie kúskov dreva je zakázané.

Vína musia vyzrievať najmenej do 1. októbra roku nasledujúceho po roku zberu.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

6. Ustanovenia týkajúce sa balenia

Osobitný enologický postup

V záujme zachovania ich základných vlastností sa tieto vína plnia do sklenených fliaš, a to od 1. septembra roku nasledujúceho po roku zberu.

Vína sa plnia do rýnskych fliaš, ktoré spĺňajú požiadavky ustanovenia vyhlášky č. 55/673 z 20. mája 1955 a vyhlášky z 13. mája 1959; iné typy fliaš nie sú povolené.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. 41 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín sa uskutočňujú na území týchto obcí v departemente Loire (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2023): Saint-Michel-sur-Rhône a Vérin.

7. **Muštové odrody**

Viognier B

8. **Opis súvislostí**

Vinohrady sa nachádzajú na veľmi strmých svahoch pozdĺž pravého brehu rieky Rhôny a ich história siaha do predrímskeho obdobia. Sú orientované na juh a nachádzajú sa na žulových pôdach, ktoré majú náchylnosť na degradáciu a vyžadujú neustále zásahy človeka v podobe harmonického terasovania terénu. Miestna lyonská mezoklíma poskytuje odrode Viognier, jedinej odrode tohto označenia, optimálne podmienky na rast a dozrievanie hrozna. Z hrozna vypestovaného v tejto lokalite na severnej hranici rhônskej vinohradníckej oblasti získavajú vína Château-Grillet charakteristickú mineralitu, ako aj sviežu arómu, v ktorej dominujú najmä tóny žltého ovocia a bielych kvetov.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

–

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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