C/2025/1713

18.3.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1713)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Château-Grillet“

PDO-FR-A0587-AM03

Datum obvestila: 15.1.2025

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Geografsko območje

Poglavje I specifikacije proizvoda za označbo „Château-Grillet“ je bilo v oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki, točka 1 Geografsko območje, dopolnjeno brez spremembe z vključitvijo sklica na uradni geografski kodeks s 1. januarja 2023.

Ta redakcijska sprememba omogoča, da je geografsko območje navedeno po uradnem geografskem kodeksu, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE, v različici za leto 2023, in da je razmejitev geografskega območja pravno varna.

V enotnem dokumentu se ta sklic vstavi v točko „geografsko območje“.

2. Prijavne obveznosti

Poglavje II specifikacije proizvoda za označbo „Château-Grillet“ je bilo posodobljeno, da se prijavne obveznosti gospodarskih subjektov do organa za zaščito in upravljanje uskladijo z načrtom nadzora označbe.

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

3. Podatki o nadzornem organu

V poglavju III specifikacije proizvoda je bil oddelek II Podatki o nadzornem organu posodobljen tako, da podrobneje določa, da nadzor nad upoštevanjem specifikacije proizvoda po odobrenem načrtu nadzora izvaja tretji organ, ki jamči za usposobljenost, nepristranskost in neodvisnost ter ki ga je pooblastil nacionalni inštitut za poreklo in kakovost INAO.

Ta posodobitev ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime

„Château-Grillet“

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

KRATEK OPIS

Kontrolirana označba porekla AOC, ki se uporablja izključno za suha mirna bela vina. Vina so zlatorumene barve z zlatimi in svetlimi odsevi. Za zelo intenzivni vonj je pogosto značilna izvirna in presenetljiva mineralnost, pri sekundarnih aromah običajno prevladujeta vijolica in marelica, včasih skupaj z aromami po marcipanu, medu, breskvah ali belem cvetju. Vina so v ustih zelo uravnotežena s prevladujočo oljnato teksturo, ki jo zaokroži rahla kislost in aromatična intenzivnost po marelicah.

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola je 11,5 %.

Vsebnost fermentirnih sladkorjev je največ 4 g/l.

Volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi je največ 14 %.

Druga analitska merila upoštevajo vrednosti iz evropskih predpisov.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Vinarske prakse**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Gostota zasaditve – razdalja med vrstami in med trsi

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 8 000 trsov na hektar:

vsak trs ima na voljo največ 1,25 kvadratnega metra površine,

razdalja med trsi v isti vrsti je najmanj 0,80 metra.

2. Gojitvena metoda

Pridelovalna praksa

Vinska trta raste ob kolih. Višina kolja je najmanj 1,50 m.

3. Rez vinske trte

Pridelovalna praksa

Vinska trta se obrezuje z rezjo na enojni guyot z največ 10 očesi na trs, od tega največ osmimi očesi na šparon.

4. Posebne določbe o trgatvi in prevozu potrganega grozdja

Pridelovalna praksa

Vina se pridelajo iz ročno trganega grozdja.

Potrgani grozdi se na kraj vinifikacije pripeljejo celi v posodah z zmogljivostjo največ 50 kilogramov.

5. Vinifikacija – zorenje

Posebni enološki postopek

prepovedana je uporaba koščkov lesa.

Vina zorijo vsaj do 1. oktobra leta, ki sledi letu trgatve,

Poleg teh določb se pri enoloških postopkih za ta vina upoštevajo obveznosti iz evropske zakonodaje.

6. Določbe o pakiranju

Posebni enološki postopek

Zaradi ohranitve bistvene značilnosti vin se ti polnijo v steklenice, in sicer od 1. septembra leta, ki sledi letu trgatve.

Vina se stekleničijo v tako imenovano rensko ali alzaško steklenico (vitka steklenica z dolgim vratom), ki ustreza določbam uredbe št. 55-673 z dne 20. maja 1955 in odloka z dne 13. maja 1959, druge vrste steklenic pa se ne smejo uporabljati.

5.2 *Največji donosi*

1. 41 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev grozdja ter vinifikacija, obdelava in zorenje vin potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja Loire po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2023: Saint-Michel-sur-Rhône in Vérin.

7. **Sorte vinske trte**

Viognier B

8. **Opis povezave**

Vinogradi, ki ležijo na zelo strmih pobočjih ob desnem bregu Rone, segajo v predrimsko obdobje. Obrnjeni so na jug, tla so iz krhkega granita in zahtevajo stalne človeške posege za skladno ureditev teras, zaradi lyónske mezoklime ima sorta viognier, ki se edina lahko uporablja za vina s to označbo, optimalne razmere za razvoj in zorenje. Zaradi zasaditve na severni meji gojitvenega območja je v vinih „Château-Grillet“ poudarjena mineralnost, njihova aromatična struktura pa je sveža in temelji zlasti na aromah rumenega sadja in belega cvetja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

—

Povezava na specifikacijo proizvoda

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