



C/2025/1713

18.3.2025

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví
vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(C/2025/1713)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Château-Grillet“

PDO-FR-A0587-AM03

Datum oznámení: 15.1.2025

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zeměpisná oblast

Kapitola I specifikace označení „Château-Grillet“ se beze změny doplňuje v bodě „IV – Oblasti a pásma, v nichž se provádějí jednotlivé činnosti – bod 1 – Zeměpisná oblast“, aby se doplnil odkaz na úřední zeměpisný kodex ze dne 1. ledna 2023.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává institut INSEE (Národní institut pro statistiku a ekonomické studie), ve verzi z roku 2023, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Jednotný dokument je o tento odkaz doplněn v bodě „zeměpisná oblast“.

2. Oznamovací povinnost

Kapitola II specifikace označení „Château-Grillet“ se aktualizuje, aby byly povinnosti hospodářských subjektů podávat zprávy orgánu pro ochranu a řízení v souladu s plánem kontrol označení.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

3. Odkaz na kontrolní subjekt

Kapitola III bod II specifikace – Odkaz na kontrolní subjekt – byla aktualizována tak, aby upřesňovala, že kontroly souladu se specifikací produktu musí být prováděny na základě schváleného plánu kontrol a subjektem třetí strany, který poskytuje záruky způsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a který získal pověření od INAO.

Tato aktualizace nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názvy)

Château-Grillet

2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3.1 Kód pro kombinovanou nomenklaturu

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. Popis vína (vín)

STRUČNÝ POPIS

Chráněné označení původu je vyhrazeno výhradně pro suchá tichá bílá vína. Vína mají zlatožlutou barvu se zlatavými a světlými odlesky. Vůně je velmi intenzivní a často se vyznačuje jedinečnou a překvapivou mineralitou, která se postupně otevírá tónům, v nichž obvykle dominují fialky a meruňky, někdy s nádechem mandlové pasty, medu, broskví nebo bílých květů. Chuť je mimořádně vyvážená, většinou plná a zvýrazněná kyselými tóny a intenzivní vůní, v níž dominují meruňkové tóny.

Minimální přirozený obsah alkoholu je 11,5 % objemových.

Obsah fermentovatelných cukrů činí nejvýše 4 g/l.

Celkový obsah alkoholu po obohacení nepřesahuje 14 % objemových.

Ostatní analytická kritéria odpovídají mezním hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. Enologické postupy

5.1 Zvláštní enologické postupy

1. Hustota – Spon mezi řadami a mezi rostlinami

Pěstební postup

Vinice mají minimální hustotu výsadby 8 000 rostlin na hektar.

Plocha pro každou rostlinu je maximálně 1,25 čtverečního metru;

spon mezi rostlinami v jedné řadě je alespoň 0,80 metru.

2. Způsob vedení révy

Pěstební postup

Vinná réva je vedena na kůlech. Výška kůlů musí být nejméně 1,50 metru.

3. Prořezávání vinné révy

Pěstební postup

Vinná réva se prořezává jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše 10 očky na keř, z toho nejvýše 8 oček na tažeň.

4. Zvláštní podmínky týkající se sklizně a přepravy sklizených hroznů

Pěstební postup

Vína jsou získávána z hroznů sklizených ručně.

Při sklizni se hrozny dopravují do místa vinifikace celé v nádobách o obsahu nejvýše 50 kg.

5. Vinifikace – Zrání vína

Zvláštní enologický postup

Používání kousků dřeva je zakázáno.

Vína zrají nejméně do 1. října roku následujícího po roku sklizně.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU.

6. Ustanovení týkající se balení

Zvláštní enologický postup

Aby byly zachovány základní vlastnosti vína, stáčí se do skleněných lahví. Víno se stáčí od 1. září roku následujícího po sklizni.

Vína jsou stáčena do lahví typu „Vin du Rhin“, které odpovídají ustanovením nařízení č. 55-673 ze dne 20. května 1955, vyhlášky ze dne 13. května 1959 s vyloučením jakéhokoli jiného typu láhve.

5.2 Maximální výnosy

1. 41 hektolitrů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území v těchto obcích departementu Loire (na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2023): Saint-Michel-sur-Rhône a Vérin.

7. Moštová odrůda (moštové odrůdy)

Viognier B

8. Popis souvislosti

Vinice se nacházejí na velmi strmých svazích podél pravého břehu Rhôny, přičemž vinice pocházejí z předřímského období. Jsou orientovány na jih a nacházejí se na žulových půdách, které jsou náchylné k degradaci a vyžadují neustálé lidské zásahy v podobě harmonického terasování terénu. Místní lyonské mezoklima poskytuje odrůdě Viognier, jediné odrůdě označení, optimální podmínky pro růst a zrání hroznů. Pozice vinic na severní hranici vinařské oblasti Rhôny dává vínům Château-Grillet jejich charakteristickou mineralitu a svěží vůni, které dominují zejména tóny žlutého ovoce a bílých květů.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

—

Odkaz na specifikaci výrobku

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