



C/2024/2474

3.4.2024

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2024/2474)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Chianti”

PDO-IT-A1228-AM04

Data złożenia wniosku: 12.6.2017

1. **Przepisy mające zastosowanie do zmiany**

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. **Opis i uzasadnienie zmiany**

—

2.1. *Odmiany winorośli – ponowne wprowadzenie białych odmian winorośli dla podobszaru „Chianti” Colli Senesi*

Białe odmiany winorośli zostały ponownie wprowadzone jako odmiany drugorzędne dla win „Chianti” z podobszaru *Colli Senesi*, stanowiąc nie więcej niż 10 % ogólnej kompozycji. W związku z tym skreślono klauzulę wprowadzoną w poprzedniej zmianie specyfikacji, zgodnie z którą począwszy od zbiorów w 2016 r. odmiany winogron na wino białe zostaną wyłączone z mieszanki odmian ze względu na tendencję do produkcji win wyłącznie z czerwonych odmian winorośli.

Utrzymano zatem tradycyjną możliwość wykorzystywania białych odmian winorośli ujętych w wykazie odmian zatwierdzonych do uprawy w regionie Toskanii, stanowiących maksymalnie 10 %.

Mieszanka odmian do produkcji win „Chianti” z podobszaru *Colli Senesi* została zatem ujednoczona z odmianami pozostałych rodzajów i podobszarów objętych specyfikacją win objętych ChNP „Chianti”. Wariant ten, który pojawił się w poprzednich wersjach specyfikacji produktu, został ponownie wprowadzony w celu przywrócenia tradycyjnych praktyk stosowanych przy uprawie i produkcji „Chianti” z podobszaru *Colli Senesi*.

Zmiana ta dotyczy art. 2.2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.2. *Zniesienie maksymalnej wysokości nad poziomem morza w odniesieniu do upraw*

Usunięto przepis ustanawiający maksymalną wysokość 700 m n.p.m. dla winnic wykorzystywanych do produkcji win objętych ChNP „Chianti”.

Skutki zmiany klimatu – nie tylko w Toskanii, ale na całej planecie – sprawiają, że winogrona i wina mogą obecnie być produkowane na nowych obszarach nawet na większych wysokościach, które wcześniej uznawano za nienadające się do uprawy winorośli. Wytwarzane są przy tym produkty wysokiej jakości, co sprawia, że granica wysokości 700 m n.p.m. staje się nieaktualna.

Zmiana ta dotyczy art. 4.1 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

(1) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>

2.3. Zwiększenie minimalnej gęstości obsady winorośli na hektar w zależności od przydatności na potrzeby nowych lub ponownie obsadzonych winnic

Minimalną gęstość obsady mającą zastosowanie do nowych lub ponownie obsadzonych winnic zwiększono do 4 100 winorośli na hektar w przypadku wszystkich win objętych ChNP „Chianti” z wyjątkiem podobszaru „Chianti” Rufina, w przypadku którego minimalna gęstość wynosi 4 500 winorośli na hektar.

Jest to zmiana techniczna, zwiększająca minimalną gęstość obsady winorośli na obszarach uprawnionych do stosowania nazwy ChNP „Chianti” z 4 000 do 4 100 roślin na hektar, przy czym wyjątek stanowi podobszar produkcji „Chianti” Rufina, w przypadku którego minimalna gęstość wynosi 4 500 winorośli na hektar.

Zwiększenie to ma na celu poprawę jakości winogron produkowanych z pojedynczych krzewów winorośli. Próg dla podobszaru produkcji „Chianti” Rufina wynosi 4 500 winorośli na hektar, ponieważ podobszar ten charakteryzuje się specyficznymi warunkami glebowymi i klimatycznymi.

Zmiana ta dotyczy art. 4.2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.4. Maksymalna wydajność – winogrona z hektara i winorośle

W przypadku winnic o minimalnej gęstości obsady powyżej 4 000 winorośli na hektar zwiększono maksymalną wydajność winogron z hektara.

W przypadku tych winnic maksymalna wydajność na potrzeby produkcji podstawowego wina „Chianti” wynosi 11 ton winogron z hektara. Maksymalna wydajność 9,5 tony na hektar ma zastosowanie do win „Chianti” *Colli Aretini*, „Chianti” *Colline Pisane*, „Chianti” *Montalbano*, „Chianti” *Montespertoli* i „Chianti” *Rufina* oraz do „Chianti” *Superiore*, a limit 9 ton na hektar obowiązuje dla typów „Chianti” *Colli Fiorentini*, „Chianti” *Colli Senesi* i „Chianti” *Colli Senesi Riserva*. Jeżeli jednak gęstość obsady winorośli jest mniejsza niż 4 000 roślin na hektar, zbiory winogron nie mogą przekroczyć 9 ton z hektara w przypadku podstawowego wina „Chianti”, 8 ton z hektara w przypadku któregośkolwiek z podobszarów i 7,5 tony z hektara w przypadku win *Superiore*.

Średnia wydajność nie może przekraczać 3 kg winogron na roślinę.

Ponadto minimalną naturalną zawartość alkoholu w winogronach wykorzystywanych do produkcji „Chianti” *Rufina* zwiększono z 11,00 % obj. do 11,50 % obj.

Jak podkreślono w sprawozdaniu technicznym opracowanym przez Accademia Italiana della Vite e del Vino załączonym do wniosku w sprawie zmiany specyfikacji produktu z 2014 r., nowoczesne techniki produkcji i zarządzania winnicami umożliwiają uzyskanie wysokiej jakości winogron przy wydajności do 12 ton z hektara, a zwiększenie plonów do tego poziomu nie obniża jakości. Nowe winnice obecnie obsadza się z zachowaniem średniej gęstości około 5 000 roślin na hektar, a nowe klony dostępne na rynku zapewniają lepszą wydajność, a jednocześnie jakość, dzięki zmniejszeniu liczby oczek/produkcji na roślinę. Na przykład w istniejących winnicach o gęstości nasadzeń wynoszącej ponad 4 000 roślin na hektar, przy maksymalnej wydajności produkcyjnej 11 ton winogron z hektara (proponowane ograniczenie dotyczące podstawowych win objętych ChNP „Chianti”) średnia wydajność na roślinę nie przekroczy 2,75 kg, czyli będzie na poziomie znacznie poniżej średniego pułapu plonów wynoszącego 3 kilogramy. Oznacza to, że jakość zarówno winogron użytych do produkcji win objętych ChNP „Chianti” (w tym wersji z identyfikacją podobszaru), jak i produktu końcowego znacznie się poprawi.

Zmiana ta dotyczy art. 4.6 specyfikacji produktu oraz sekcji 1.5.2 (Maksymalna wydajność) jednolitego dokumentu.

2.5. Dodanie zasady ograniczającej produkcję, przetwarzanie, butelkowanie i końcową rafinację do obszaru produkcji

A) Obszar produkcji, przetwarzania i dojrzewania

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE zmieniono obszar produkcji, przetwarzania, dojrzewania i rafinacji, tak aby poszczególne etapy cyklu produkcji wina objętego ChNP „Chianti” mogły być skoncentrowane na obszarze produkcji (obejmującym całe obszary administracyjne prowincji Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato i Siena) oraz w sąsiadujących prowincjach Grosseto, Livorno i Lucca.

W przypadku wszystkich win opatrzonych identyfikatorami podobszaru produkcja, przetwarzanie i dojrzewanie muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym dla danego podobszaru. Czynności te mogą być jednak również prowadzone w piwnicach winiarskich znajdujących się na obszarach administracyjnych prowincji Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato lub Siena lub w sąsiadujących prowincjach Grosseto, Livorno i Lucca, pod warunkiem że wytwórnie te zostały utworzone przed dniem 5 sierpnia 1996 r. i należą do plantatorów winorośli, których uprawy są akceptowane do produkcji wina o danym identyfikatorze podobszaru produkcji wina objętego ChNP „Chianti”.

Oprócz ochrony jakości produktów wprowadzanych do obrotu celem przetwarzania i, w stosownych przypadkach, dojrzewania na obszarze produkcji jest zapewnienie i zagwarantowanie skuteczności i opłacalności odpowiednich działań kontrolnych i identyfikacyjnych przeprowadzanych przez jednostki certyfikujące i właściwe organy, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

B) Obszar butelkowania i końcowej rafinacji

Obszar butelkowania i, w odniesieniu do odpowiednich rodzajów, obszar końcowej rafinacji zostały zmienione w taki sposób, aby butelkowanie wina objętego ChNP „Chianti” mogło być również skoncentrowane na obszarze produkcji (który obejmuje cały obszar administracyjny prowincji Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato i Siena) oraz przyległe prowincje Grosseto, Livorno i Lucca (jak wyjaśniono powyżej w pkt A).

Wina opatrzone identyfikatorem podobszaru muszą być butelkowane i, w stosownych przypadkach, poddawane rafinacji na obszarze produkcji określonym dla danego podobszaru. Czynności te mogą być jednak również prowadzone w piwnicach winiarskich znajdujących się na obszarach administracyjnych prowincji Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato lub Siena lub w sąsiadujących prowincjach Grosseto, Livorno i Lucca.

Ponadto zgodnie z obowiązującymi przepisami UE osoby fizyczne lub przedsiębiorstwa, które tradycyjnie butelkowały produkt poza obszarami wyznaczonymi w specyfikacji produktu, mogą otrzymać indywidualne zezwolenia na tę działalność na warunkach określonych w obowiązujących przepisach krajowych.

Celem ograniczenia również etapów butelkowania i, w stosownych przypadkach, końcowej rafinacji do obszaru produkcji lub sąsiadujących stref jest ochrona jakości i renomy win objętych ChNP „Chianti”, w tym win posiadających dodatkowo identyfikatory podobszaru.

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji mogłyby spowodować pogorszenie jakości win objętych ChNP „Chianti”, ponieważ mogą być one narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i zanieczyszczenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ na właściwości fizykochemiczne (takie jak minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak) win. Ryzyko zwiększa się wraz z odległością między obszarami uprawy winorośli i butelkowania, natomiast butelkowanie na obszarze pochodzenia zapewnia utrzymanie partii wina na miejscu lub ograniczenie ich przemieszczania do minimum, co pozwala na zachowanie cech i właściwości produktu. Chroni to również renomę wina objętego ChNP „Chianti” reprezentującego ponad 3 000 plantatorów winorośli, którzy w ciągu roku produkują średnio około 800 000 hektolitrów wina wprowadzanych do obrotu w około 90–100 mln butelek.

Aspekty te, powiązane z doświadczeniem producentów win objętych ChNP „Chianti” i ich rozległą wiedzą techniczną i naukową na temat win, którą zgromadzili na przestrzeni lat, oznaczają, że butelkowanie odbywa się na obszarze pochodzenia przy zastosowaniu najlepszych technik służących zachowaniu wszystkich właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych przewidzianych w specyfikacji produktu dotyczącej tych win.

Oprócz ochrony jakości produktów wprowadzanych do obrotu butelkowanie na obszarze produkcji ma na celu zapewnienie i zagwarantowanie skuteczności i opłacalności odpowiednich działań kontrolnych i identyfikacyjnych przeprowadzanych przez jednostki certyfikujące i właściwe organy, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze daje również konsumentom końcowym większą pewność co do bezpieczeństwa żywności, ponieważ produkt opuszcza obszar pochodzenia już zapakowany, opatrzone etykietą zapewnienia jakości i poddany procesom certyfikacji wymaganym na mocy specyfikacji produktu i przepisów dotyczących ChNP.

Zmiana ta dotyczy art. 5.1 specyfikacji produktu i sekcji 1.9 (Wymogi dodatkowe) jednolitego dokumentu.

2.6. Maksymalna wydajność z hektara jako stosunek owoców do wina

Biorąc pod uwagę nową maksymalną wydajność z hektara mającą zastosowanie do winogron, z których produkuje się wino objęte ChNP „Chianti”, należy również dostosować do tych wartości maksymalny stosunek owoców do wina na hektar wynoszący 70 %.

Przy zastosowaniu zmienionych wartości zbiorów winogron nowe wartości maksymalnej wydajności dla wina są następujące: 77 hektolitrów z hektara w przypadku podstawowego wina „Chianti”, 66,50 hektolitrów z hektara w przypadku podobszarów Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli i Rufina oraz w przypadku kategorii Superiore, a także 63,00 hektolitrów z hektara w przypadku podobszarów Colli Fiorentini i Colli Senesi.

Jest to automatyczna korekta dokonana poprzez dostosowanie 70-procentowego stosunku owoców do wina do nowych wartości maksymalnej wydajności w przeliczeniu na roślinę lub hektar, które mają zastosowanie do winogron, z których wytwarza się wina objęte ChNP „Chianti”.

Zmiana ta dotyczy art. 5.4 specyfikacji produktu oraz sekcji 1.5.2 (Maksymalna wydajność) jednolitego dokumentu.

2.7. Wcześniejsze dopuszczenie do konsumpcji

Jeżeli wina objęte ChNP „Chianti” (z dodatkowymi identyfikatorami geograficznymi lub bez) osiągnęły minimalne właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne wymagane w specyfikacji produktu, mogą zostać dopuszczone do konsumpcji maksymalnie dwa miesiące przed ustaloną datą dopuszczenia do konsumpcji, jeżeli jest to wskazane ze względu na warunki pogodowe lub rynkowe. Aby uzyskać zezwolenie na takie wcześniejsze dopuszczenie, Konsorcjum ds. Wina Chianti, po uprzedniej konsultacji ze stowarzyszeniami branżowymi, musi złożyć udokumentowany wniosek do władz regionalnych Toskanii.

Jest to zmiana nieznaczna mająca na celu dopuszczenie win objętych ChNP „Chianti” (z dodatkowymi identyfikatorami geograficznymi lub bez takich identyfikatorów) do konsumpcji maksymalnie dwa miesiące przed zwykłą datą określoną w specyfikacji produktu, jeżeli jest to wskazane ze względu na warunki rynkowe lub pogodowe, pod warunkiem że wina te osiągnęły minimalne właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne wymagane w specyfikacji produktu w odniesieniu do spożycia.

Zmiana ta dotyczy art. 5.6 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.8. Rodzaje zamknięcia

Obecnie we wszystkich rodzajach „Chianti” (z identyfikatorami podobszaru lub bez nich) mogą być stosowane wszelkie zamknięcia dozwolone na mocy obowiązujących przepisów, z wyjątkiem kapsli lub folii. Nie obejmuje to win Riserva, w przypadku których można stosować wyłącznie standardowe korki.

Proponowana zmiana specyfikacji produktu ma na celu sprostanie nowemu popytowi na rynku, w szczególności na rynkach zagranicznych, na które trafia ponad 70 % sprzedawanych win objętych ChNP „Chianti”. Obecnie rynki – w szczególności rynki Europy Północnej i Stanów Zjednoczonych, choć aspekt ten można rozszerzyć na wszystkie rynki zagraniczne – muszą korzystać z nakrętek Stelvin lub wszelkich innych zamknięć przewidzianych w obowiązujących przepisach, ponieważ są one bardziej praktyczne i gwarantują, że w momencie konsumpcji wino będzie wolne od wszelkich wad związanych ze stosowaniem tradycyjnych korków. W praktyce rozszerza to zakres możliwości wprowadzania do obrotu win objętych ChNP „Chianti” zarówno w UE, jak i poza nią.

Zmiana ta dotyczy art. 8.2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Chianti

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP — chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. Wino podstawowe „Chianti” i wina „Chianti” z identyfikatorami podobszaru

Barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu.

Aromat: intensywny, niekiedy z nutami fiołka, które dojrzewają na etapie leżakowania.

Smak: harmonijny, bogaty, czysty i lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; w rocznikach poddanych technice „Governo all'uso Toscano” smak jest mocny i pełny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % w przypadku „Chianti”, „Chianti” *Colli Aretini*, „Chianti” *Colline Pisane* i „Chianti” *Montalbano*.

W przypadku pozostałych podobszarów „Chianti” *Colli Fiorentini*, „Chianti” *Colli Senesi*, „Chianti” *Montespertoli* i „Chianti” *Rufina*: Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % Maksymalna zawartość cukru redukującego 4,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l w przypadku ChNP „Chianti”.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l dla wszystkich win objętych ChNP „Chianti” z dodatkowymi identyfikatorami geograficznymi (podobszary).

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | 20,00 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

2. Wino „Chianti” Riserva i wina „Chianti” Riserva z identyfikatorami podobszaru

Barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu.

Aromat: intensywny, z wiekiem nabiera niekiedy delikatnych fiołkowych nut.

Smak: wytrawny, bogaty, czysty, dość taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; owoce leśne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu w przypadku „Chianti” Riserva: 12,00 %

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu w przypadku „Chianti” Riserva z identyfikatorami podobszarów *Colli Aretini*, *Colli Fiorentini*, *Colline Pisane*, *Montalbano*, *Montespertoli* i *Rufina*: 12,50 %

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu w przypadku „Chianti” Riserva z podobszaru *Colli Senesi*: 13,00 %

Maksymalna zawartość cukru redukującego: 4,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego w przypadku win „Chianti” Riserva, „Chianti” Riserva *Colli Aretini*, „Chianti” Riserva *Colli Fiorentini*, „Chianti” Riserva *Colline Pisane*, „Chianti” Riserva *Montalbano* i „Chianti” Riserva *Montespertoli*: 22,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego w przypadku win „Chianti” *Colli Senesi* i „Chianti” *Rufina*: 23,0 g/l.

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|--|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |

| | |
|---|-------|
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) | 20,00 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

3. „Chianti” Superiore

Barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu.

Aromat: intensywny, niekiedy z nutami fiołka i leśnych owoców.

Smak: wytrawny, bogaty, czysty, ciepły, trwały, delikatnie taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %, przy maksymalnej zawartości cukru redukującego 4,0 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 22,0 g/l.

Nieprzedstawienie wartości w poniższej tabeli oznacza zgodność win z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

| Ogólne cechy analityczne | |
|---|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna kwasowość ogólna | 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) | 20,00 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Producenci wina mogą stosować tradycyjną praktykę zwaną „Governo all'uso Toscano”, która polega na powolnej fermentacji wtórnej świeżo sfermentowanego wina zaraz po jego odcedzeniu z wykorzystaniem lekko podszuszonych winogron należących do dopuszczonych odmian.

b) Maksymalna wydajność

1. „Chianti” i „Chianti” Riserva

11 000 kg winogron z hektara

2. „Chianti” i „Chianti” Riserva

77 hektolitrów z hektara

3. „Chianti” Colli Aretini i „Chianti” Colli Aretini Riserva

9 500 kg winogron z hektara

4. „Chianti” Colli Aretini i „Chianti” Colli Aretini Riserva

66,5 hektolitrów z hektara

5. „Chianti” Colli Fiorentini i „Chianti” Colli Fiorentini Riserva

9 000 kg winogron z hektara

6. „Chianti” Colli Fiorentini i „Chianti” Colli Fiorentini Riserva

63 hektolitry z hektara

7. „Chianti” *Colli Senesi* i „Chianti” *Colli Senesi* Riserva
9 000 kg winogron z hektara
8. „Chianti” *Colli Senesi* i „Chianti” *Colli Senesi* Riserva
63 hektolitry z hektara
9. „Chianti” *Colline Pisane* i „Chianti” *Colline Pisane* Riserva
9 500 kg winogron z hektara
10. „Chianti” *Colline Pisane* i „Chianti” *Colline Pisane* Riserva
66,5 hektolitrów z hektara
11. „Chianti” *Montalbano* i „Chianti” *Montalbano* Riserva
9 500 kg winogron z hektara
12. „Chianti” *Montalbano* i „Chianti” *Montalbano* Riserva
66,5 hektolitrów z hektara
13. „Chianti” *Montespertoli* i „Chianti” *Montespertoli* Riserva
9 500 kg winogron z hektara
14. „Chianti” *Montespertoli* i „Chianti” *Montespertoli* Riserva
66,5 hektolitrów z hektara
15. „Chianti” *Rufina* i „Chianti” *Rufina* Riserva
9 500 kg winogron z hektara
16. „Chianti” *Rufina* i „Chianti” *Rufina* Riserva
66,5 hektolitrów z hektara
17. „Chianti” *Superiore*
9 500 kg winogron z hektara
18. „Chianti” *Superiore*
66,5 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wina objęte ChNP „Chianti”, obejmujące wszystkie poszczególne kategorie i podobszary, są produkowane w środkowej części regionu Toskanii. Obszar produkcji ChNP „Chianti” znajduje się na terenie pagórkowatym – jest to doskonały obszar uprawy winorośli – obejmujący prowincje Arezzo, Florencja, Prato, Pistoia, Piza i Siena. Obejmuje on następujące gminy:

Arezzo, Bucine, Capolona, Castelfranco Piandiscò, Castiglion Fibocchi, Cavriglia, Civitella in Val di Chiana, Foiano della Chiana, Laterina, Loro Ciuffenna, Lucignano, Monte San Savino, Montevarchi, Pergine Valdarno, San Giovanni Valdarno, Subbiano, Talla i Terranuova Bracciolini w prowincji Arezzo;

Florencja, Bagno a Ripoli, Barberino Val d'Elsa, Capraia e Limite, Castelfiorentino, Cerreto Guidi, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline e Incisa Valdarno, Fucecchio, Gambassi Terme, Impruneta, Lastra a Signa, Londa, Montaione, Montelupo Fiorentino, Montespertoli, Pelago, Pontassieve, Reggello, Rignano sull'Arno, Rufina, San Casciano in Val di Pesa, Scandicci, Tavarnelle Val di Pesa, Vicchio i Vinci w prowincji Florencja;

Carmignano, Montemurlo i Poggio a Caiano w prowincji Prato;

Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata i Serravalle Pistoiese w prowincji Pistoia;

Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccoli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce i Terricciola w prowincji Piza;

Siena, Asciano, Casole d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Colle di Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Murlo, Pienza, Poggibonsi, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, San Gimignano, Sarteano, Sinalunga, Sovicille, Torrita di Siena i Trequanda w prowincji Siena.

7. Główne odmiany winorośli

Sangiovese

8. Opis związku lub związków

8.1. Czynniki naturalne

Obszar produkcji znajduje się w środkowej Toskanii, która rozciąga się na wzgórzach prowincji Arezzo, Florencja, Pistoia, Piza, Prato i Siena, niedaleko Apeninów. Ze względu na sam rozmiar terytorium Chianti można podzielić na cztery systemy geologiczne w porządku malejącym według wieku: mioceńsko-eoceńskie grzbiety przedalpejskie, plioceńskie wzgórza, dolina utworzona przez basen Górnego Valdarno i osady plejstoceniowe oraz osady aluwialne.

Złożoność terenu geologicznego i morfologicznego oraz ciągłe nakładanie się działalności człowieka i czynników kształtujących glebę doprowadziły do powstania niezwykle zróżnicowanego krajobrazu glebowego. Biorąc pod uwagę, że gleby rozwijały się w trakcie różnych er geologicznych, nawet w obrębie tego samego gospodarstwa możliwe jest przejście od piaskowca i wapiennego podłoża marglowego do łupków ilowych i piasku lub gleb zawierających cząstki o różnych rozmiarach, czasami przechodzące w kierunku piaszczystych lub gliniastych. Gwarantuje to odpowiednią podaż naturalnie występujących składników odżywczych, którą plantatorzy winorośli uzupełniają regularnym nawożeniem gleby lub nawożeniem dolistnym – w połączeniu ze sobą wszystkie te elementy gwarantują, że do końca cyklu wzrostu osiągnięte zostaną analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne wymagane odpowiednio w odniesieniu do winogron i wina w celu zakwalifikowania ich do objęcia ChNP „Chianti”.

Na obszarze tym panuje typowy klimat wzgórz śródlądowych Toskanii: klimat wilgotny lub umiarkowanie wilgotny, charakteryzujący się suchymi latami, ze średnią roczną opadów wynoszącą 867 mm. Umożliwia to prawidłowe dojrzewanie winogron, co oznacza, że z łatwością spełniają one podstawowe parametry analityczne wymagane w specyfikacji produktu dla win objętych ChNP „Chianti”.

Najwyższe opady deszczu występują zazwyczaj w listopadzie i wynoszą 121 mm, natomiast w lipcu występują minimalne średnie opady wynoszące 32 mm.

Najcieplejszym miesiącem jest sierpień, w którym średnie temperatury wynoszą powyżej 23 °C, natomiast najzimniejszym zazwyczaj styczeń, ze średnią temperaturą około 5 °C.

Czynnik ludzki

Zasadnicze znaczenie ma oparty na symbiozie związek między czynnikami ludzkimi a obszarem produkcji. Fakt, że w Toskanii odkryto skamieliny winorośli pochodzące sprzed dziesiątków milionów lat, sugeruje, że winorośl uprawiano na długo przed epoką etruską. Na przestrzeni wieków winorośl zawsze była dominującą uprawą na tym obszarze, a sztuka jej uprawy znacznie się rozwinęła, gdy rodzina Medici (Medyceusze) doszła do władzy. Już w drugiej połowie XV wieku wino było przedstawiane w kulturze popularnej jako esencja teatru dowcipu i banalności graniczącej z groteską w „Sympozjum” i „Triumfie Bachusa” Wawrzyńca Medyceusza. Później, w 1870 r. dzięki wizji barona Bettino Ricasoliego, ustalono kombinację odmian winorośli wykorzystywaną do produkcji „Chianti” oraz wprowadzono specjalne techniki produkcji wina, takie jak „Governo all'uso Toscano”.

W latach 70. XX wieku przejście z rolnictwa mieszanego na uprawę jednorodną oznaczało, że uprawę winorośli w systemach uprawy mieszanej zastąpiono wyspecjalizowanymi winnicami, często obsadzonymi pionowym układem „rittochino” zgodnie z kierunkiem zboczy. Wizjonerscy plantatorzy winorośli z Florencji założyli w 1927 r. Konsorcjum ds. Wina Chianti, którego misją była obrona i ochrona wina znanego wówczas jako „typowe Chianti” zarówno w handlu krajowym, jak i w wywozie. Obszar produkcji „Chianti” po raz pierwszy oficjalnie wyznaczono dekretem rządowym z dnia 31 lipca 1932 r., po czym w 1967 r. przyznano mu status DOC („Denominazione di Origine Controllata”), a w 1984 r. – DOCG („Denominazione di Origine Controllata e Garantita”).

Związek z wyznaczonym obszarem geograficznym znajduje potwierdzenie w sposobie, w jaki szczególne cechy środowiska (pagórkowate ukształtowanie terenu, rodzaj i struktura gleby, klimat wilgotny lub umiarkowanie wilgotny charakteryzujący się wahaniami temperatur i suchym latem) łączą się z tradycją historyczną (uprawę winorośli zapoczątkowali Etruskowie, a następnie rozwijała się ona i rozprzestrzeniła przy wsparciu rodziny Medyceuszów w XV wieku, natomiast pod koniec XIX wieku baron Ricasoli określił postać użytkową wina „Chianti”).

8.2. Czynniki ludzkie

Czynniki ludzkie – takie jak sposób selekcji szczepów i odmian winorośli, części procentowe odmian winorośli wykorzystywane w mieszance, metody uprawy winorośli, wykluczenie stosowania treliazy, systemy uprawy zgodne ze specyfikacją produktu zaproponowaną i zatwierdzoną przez plantatorów winorośli, zakaz przymusowej produkcji i nawadniania winnic, z wyjątkiem sytuacji nadzwyczajnych, dopuszczenie dokonywania zielonych zbiorów oraz decyzja o terminie zbioru winogron – łączą się z czynnikami naturalnymi typowymi dla pagórkowatego obszaru środkowej Toskanii, na którym produkowane są wina objęte ChNP „Chianti”. W połączeniu ze sobą czynniki te przyczyniają się do poprawy jakości produkowanych winogron i prowadzą do powstania win o bardzo złożonych aromatach, bukiecie i odpowiedniej zawartości alkoholu. Już odpowiednia kwasowość pozwala na dużą elastyczność, dzięki czemu możliwe jest produkowanie win gotowych do picia oraz innych, które nadają się do dojrzewania, takich jak wina należące do kategorii Riserva i Superiore.

8.3. Opis związku przyczynowego między czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim a właściwościami win

Dokładniej rzecz ujmując, szerokość geograficzna, ukształtowanie terenu i charakter gleby – w której proporcje gliny, piasku i mułu oraz szkieletu glebowego są różne w zależności od obszaru produkcji – wpływa na ilość, a przede wszystkim jakość winogron uprawianych do produkcji win „Chianti”.

Czynniki te doskonale łączą się z odmianą czerwoną rodzimą dla tego obszaru (Sangiovese N.), a także z odmianami międzynarodowymi wprowadzonymi niedawno (takimi jak Merlot i Cabernet) oraz historycznymi odmianami białymi (np. Trebbiano i Malvasia Lunga Toscana). W specyfikacji produktu określono minimalne i maksymalne zawartości procentowe tych odmian winorośli, pozwalające zachować równowagę między wymogami pod względem produkcji i jakości, by umożliwić produkcję szeregu win dostosowanych do różnych rynków.

Moment zbioru winogron zależy od tego, jak dobre są warunki pogodowe. Zbiory zazwyczaj rozpoczynają się na początku września, ale mogą się odbywać później w zależności od obszaru, a w szczególności wysokości nad poziomem morza, na której znajdują się winnice. Dojrzałe winogrona zachowują doskonałą równowagę między kwasowością, odczynem pH i zawartością cukrów, w związku z czym uzyskane z nich wina charakteryzują się zrównoważonymi wartościami analitycznymi. Doskonała równowaga cukrów i kwasów w połączeniu z dojrzałością fenolową winogron umożliwia produkcję win, które charakteryzuje dobry zapach, równowaga, struktura i bukiet.

Ponadto wina są nadal produkowane z wykorzystaniem tradycyjnych praktyk, które z biegiem lat utrwaliły się na lokalnym obszarze produkcji czerwonych win niemusujących, obejmujących odpowiednią selekcję winogron spośród poszczególnych dozwolonych rodzajów w oparciu o szczególne cechy charakterystyczne poszczególnych odmian winorośli, które najlepiej nadają się do produkcji wina bazowego „Chianti” i bardziej ustrukturyzowanych win czerwonych należących do kategorii Riserva i Superiore. W specyfikacji produktu określono szczegółowe zasady dojrzewania dla poszczególnych rodzajów produktu.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Obszar produkcji, przetwarzania, dojrzewania i rafinacji wina „Chianti”

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE zmieniono obszar produkcji, przetwarzania i dojrzewania, tak aby poszczególne etapy cyklu produkcji wina objętego ChNP „Chianti” mogły być skoncentrowane na obszarze produkcji (obejmującym całe obszary administracyjne prowincji Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato i Siena) oraz w sąsiadujących prowincjach Grosseto, Livorno i Lucca.

Produkcja, przetwarzanie i dojrzewanie każdego wina objętego ChNP „Chianti” wywodzącego się z podobszarów muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym dla danego podobszaru. Czynności te mogą być jednak również prowadzone w piwnicach winiarskich znajdujących się na obszarach administracyjnych prowincji Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato lub Siena lub w sąsiadujących prowincjach Grosseto, Livorno i Lucca, pod warunkiem że wytwórnie te zostały utworzone przed dniem 5 sierpnia 1996 r. i należą do plantatorów winorośli, których uprawy są akceptowane do produkcji wina o danym identyfikatorze podobszaru produkcji wina objętego ChNP „Chianti”.

Celem ograniczenia etapów produkcji, przetwarzania i dojrzewania do obszaru produkcji lub sąsiadujących stref jest ochrona jakości i renomy win objętych ChNP „Chianti”, w tym win posiadających dodatkowe identyfikatory podobszaru.

Produkcja wina z winogron znajdujących się poza obszarem produkcji mogłaby, ze względu na wymagany czas transportu, zagrozić końcowej jakości win objętych ChNP „Chianti”, ponieważ w trakcie podróży w winogronach mogłyby zajść nietypowe procesy fermentacji, która zazwyczaj ma miejsce ze względu na wysokie temperatury panujące w czasie zbiorów, a nawet mogłyby one zostać zanieczyszczone mikroorganizmami. Czynniki te mogą mieć negatywny wpływ na właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne wina. Ryzyko zwiększa się wraz z odległością między obszarami uprawy winorośli i produkcji wina, natomiast zapewnienie, aby winogrona i wino zostały na miejscu lub ich przemieszczanie było ograniczone do minimum na potrzeby przetwarzania i dojrzewania, pozwala na jak najdłuższe zachowanie cech i właściwości produktu podstawowego. Chroni to również renomę wina objętego ChNP „Chianti” reprezentującego ponad 3 000 plantatorów winorośli, którzy w ciągu roku produkują średnio około 100 000 ton winogron (co odpowiada 800 000 hektolitrom wina).

Aspekty te, powiązane z doświadczeniem producentów win objętych ChNP „Chianti” i ich rozległą wiedzą techniczną i naukową na temat winogron i win, którą zgromadzili na przestrzeni lat, oznaczają, że przetwarzanie i, w stosownych przypadkach, dojrzewanie może odbywać się niemal w dowolnym miejscu na całym obszarze pochodzenia przy zastosowaniu najlepszych technik służących zachowaniu wszystkich właściwości przewidzianych w specyfikacji produktu.

Oprócz ochrony jakości produktów wprowadzanych do obrotu celem przetwarzania i, w stosownych przypadkach, dojrzewania na obszarze produkcji jest zapewnienie i zagwarantowanie skuteczności i opłacalności odpowiednich działań kontrolnych i identyfikacyjnych przeprowadzanych przez jednostki certyfikujące i właściwe organy, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Obszar butelkowania „Chianti”

Ramy prawne:

określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Obszar butelkowania i końcowej rafinacji zostały zmienione w taki sposób, aby etap przetwarzania wina objętego ChNP „Chianti” mógł być również skoncentrowany na obszarze produkcji (który obejmuje całe terytoria prowincji Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato i Siena) oraz przyległe prowincje Grosseto, Livorno i Lucca.

Wina „Chianti” opatrzone identyfikatorem podobszaru muszą być butelkowane i, w stosownych przypadkach, poddawane rafinacji na końcowym etapie na obszarze produkcji określonym dla danego podobszaru. Czynności te mogą być jednak również prowadzone w prowincjach Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato lub Siena lub w sąsiadujących prowincjach Grosseto, Livorno i Lucca.

Celem ograniczenia tych etapów do obszaru produkcji lub sąsiadujących stref jest ochrona jakości i renomy win objętych ChNP „Chianti”, w tym win posiadających dodatkowe identyfikatory podobszaru.

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji mogą spowodować pogorszenie jakości wina i negatywnie wpływać na jego właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne. Ryzyko rośnie wraz ze wzrostem odległości między obszarem produkcji a obszarem butelkowania. Z kolei unikanie przemieszczania produktu lub ograniczenie go do minimum oznacza, że właściwości produktu mogą być zachowane w niezmiennym stanie, co pomaga utrzymać doskonałą renomę wina objętego ChNP „Chianti”.

Aspekty te – w połączeniu z doświadczeniem i solidną wiedzą techniczno-naukową – umożliwiają przeprowadzenie butelkowania na obszarze pochodzenia z zastosowaniem najlepszych technologicznych środków ostrożności w celu zachowania wszystkich określonych w specyfikacji właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych.

Butelkowanie na obszarze produkcji ma również na celu zapewnienie i zagwarantowanie skuteczności i opłacalności odpowiednich działań kontrolnych i identyfikacyjnych przeprowadzanych przez jednostki certyfikujące i właściwe organy, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze daje również konsumentom końcowym gwarancję bezpieczeństwa żywności, ponieważ produkt opuszcza obszar pochodzenia już zapakowany, opatrzony etykietą zapewnienia jakości i po poddaniu go procesom certyfikacji wymagany na mocy specyfikacji produktu i przepisów dotyczących ChNP.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami w celu ochrony ustanowionych praw zainteresowane przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą jednak ubiegać się o odstępstwo w celu kontynuowania butelkowania w swoich obiektach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, z zastrzeżeniem określonych warunków, o których wcześniej powiadomiono wszystkich producentów na niedyskryminacyjnych zasadach.

Procedura ta umożliwia przedsiębiorstwom zajmującym się butelkowaniem złożenie odpowiedniego wniosku do Ministerstwa, wraz z odpowiednią dokumentacją potwierdzającą, że zajmowały się butelkowaniem win objętych ChNP „Chianti” co najmniej przez dwa lata (przy czym nie muszą to być dwa lata z rzędu) w ciągu pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej wymóg butelkowania na tym obszarze.

Te indywidualne odstępstwa są dostosowane zarówno do konkretnych przepisów krajowych, jak i do prawa UE.

Czas dopuszczenia wina „Chianti” do konsumpcji

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wino objęte ChNP „Chianti” jest wprowadzane do obrotu w różnych momentach, które różnią się w zależności od właściwości gleby, czynników klimatycznych, kombinacji odmian winorośli i wysokości nad poziomem morza, jakie występują w dużej części Toskanii zajmowanej przez winnice, które dostarczają winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP „Chianti” (w tym winogron posiadających dodatkowe identyfikatory geograficzne). Wina podstawowego objętego ChNP „Chianti” oraz win „Chianti” *Colli Aretini*, „Chianti” *Colli Senesi*, „Chianti” *Colline Pisane* i „Chianti” *Montalbano* nie można wprowadzać do obrotu wcześniej niż dnia 1 marca każdego roku. Wina „Chianti” *Montespertoli* nie można wprowadzać do obrotu przed dniem 1 czerwca każdego roku, natomiast wina „Chianti” *Colli Fiorentini*, „Chianti” *Rufina* i „Chianti” *Superiore* można wprowadzać do obrotu dopiero od dnia 1 września każdego roku. Ponadto wina mogą być dopuszczone do konsumpcji jedynie wówczas, gdy spełniają wymogi chemiczne, fizyczne i organoleptyczne określone dla poszczególnych rodzajów.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14329>