C/2026/5719

30.10.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/5719)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Chianti“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Chianti“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Удостоверява се, че одобрението и съобщаването на настоящото стандартно изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и разпоредбите, приети в съответствие с него.

Декларира се, че настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143, тъй като:

— не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение;

— няма риск да обезсили връзката с географския район, посочен в единния документ;

— не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Актуализиране на видовете

Описание

— За да се направи текстът по-лесен за четене и по-органичен, терминът „Riserva“ е включен по-ясно;

— Уточнено е, че терминът „Superiore“ не може да се добавя към подрайоните на ЗНП „Chianti“;

— Въвежда се видът „Chianti Rosé“, включително с препратка към подрайоните, присъстващи в ЗНП „Chianti“;

— Въвежда се по-малката географска единица (подрайон) „Terre di Vinci“ в допълнение към вече съществуващите 7.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране и преразглеждане на ампелографския състав

Описание

— Намаляване на сорта Sangiovese N от минимум 70 % на 60 %;

— Ограничение от 10 % за сортовете Cabernet Franc и Cabernet Sauvignon в подрайона Colli Senesi;

— Въвеждане на ампелографска основа за „Chianti Rosé“ с най-малко 60 % сорт Sangiovese и списък на разрешените допълнителни сортове.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Определяне и установяване на границите на новия подрайон

Описание

Определяне на новата допълнителна географска единица (подрайон) „Terre di Vinci“, като се посочат териториалните граници, без да се разширява районът на ЗНП

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Коригиране на параметрите за производство и качество

Описание

— Увеличаване на минималното естествено алкохолно съдържание на 11,50 % за някои подрайони

— Въвеждане на минимално естествено алкохолно съдържание за „Chianti Terre di Vinci“ — 11,50 % об. и „Chianti Rosé“ — 10,50 % об.;

— Включване на максимални стойности за добива на грозде и вино от хектар за новите видове вина със ЗНП „Chianti“ — Terre di Vinci и Rosé.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на процедурите за стареене и отлежаване на вината — правила за пускането на пазара за консумация

Описание

Като се има предвид стареенето в продължение на две години за продуктите с обозначение Riserva,

— се заличава изискването за шестмесечно стареене в дървени бъчви за подрайоните Colli Fiorentini и Rufina с обозначението Riserva;

— се заличава изискването виното да отлежава най-малко 18 месеца в дървени бъчви, последвано от отлежаване в бутилка в продължение на най-малко 4 месеца за подрайона Colli Senesi с обозначението „Riserva“;

— се отлага за 1 юни пускането на пазара за консумация на подрайон Colli Fiorentini;

— се добавя датата 1 септември за пускане на пазара за консумация на „Chianti Terre di Vinci“;

— се добавя датата 1 декември в годината на реколтата на пазара за консумация на новия вид вино „Chianti Rosé“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Въвеждане на изисквания за сертифициране и докладване

Описание

Въвежда се изискването за операторите, които желаят да предлагат на пазара партиди вино „Chianti“ със или без подрайон и вино „Chianti“ с обозначение „Superiore“, да се снабдят предварително със сертификат за съответствие, а в случай на продукти, които още са в процес на ферментация — да докладват на компетентния контролен орган.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на характеристиките при предлагане за консумация

Описание

— Изменят се някои от характеристиките при предлагане за консумация на различните видове ЗНП „Chianti“ (минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти, минимална обща киселинност, минимален беззахарен екстракт).

— Добавят се характеристиките при предлагане за консумация на вината „Chianti Rosé“;

— Добавят се характеристиките при предлагане за консумация на вината „Chianti Rosé“ с препратка към подрайоните;

— Характеристиките при предлагане за консумация на вината „Chianti Terre di Vinci“ са определени по еднакъв начин за останалите 7 подрайона на ЗНП „Chianti“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Промени в опаковката на продукта

Описание

Забрана за използване на бутилки от типа „дамаджана“ за „Chianti Rosé“

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на връзката с географската среда

Описание

Преразглеждане на описанията и добавяне на нови видове и подрайон

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Препратки към контролния орган

Описание

В продуктовата спецификация се заличава препратката към наименованието на предприятието и седалището на контролния орган и се добавя следното изречение:

„Органът с делегирани правомощия, определен от Министерството на земеделието, продоволствения суверенитет и горите да извършва годишната проверка на съответствието с настоящата продуктова спецификация съгласно действащото законодателство, е посочен в съответния списък, публикуван на уебсайта на министерството — раздел „Контроли“.“

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Chianti“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Chianti“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от посочената в позиция № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

„Chianti“

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен, свеж, който придобива гранатовочервен нюанс при стареенето;

Аромат

Мирис: интензивен, понякога с нотки на виолетки, които стават по-изразени при стареенето.

Вкус

сух, добре изразен, леко танинов, който с времето става по-нежен и мек; продукцията от годината на реколтата, получена чрез така наречената техника на винификация „governo“, се характеризира със свежест и богат вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,0.
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 22,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Chianti“, придружено от обозначението Riserva

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен, свеж, който придобива гранатовочервен нюанс при стареенето;

Аромат

Мирис: интензивен, понякога с нотки на виолетки, които стават по-изразени при стареенето.

Вкус

сух, добре изразен, леко танинов, който с времето става по-нежен и мек, както и вкус на горски плодове.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,00.
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 об. %

Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Chianti“, придружено от обозначението Superiore

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен, свеж, който придобива гранатовочервен нюанс при стареенето;

Аромат

Мирис: интензивен, понякога с нотки на виолетки, които стават по-изразени при стареенето.

Вкус

сух, добре изразен, леко танинов, който с времето става по-нежен и мек; продукцията от годината на реколтата, получена чрез така наречената техника на винификация „governo“, се характеризира със свежест и богат вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,00.
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 об. %

Минимален беззахарен екстракт: 25,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Chianti“ с препратка към подрайоните:

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: рубиненочервен, свеж, който придобива гранатовочервен нюанс при стареенето;

Аромат

Мирис: интензивен, понякога с нотки на виолетки, които стават по-изразени при стареенето.

Вкус

сух, добре изразен, леко танинов, който с времето става по-нежен и мек; продукцията от годината на реколтата, получена чрез така наречената техника на винификация „governo“, се характеризира със свежест и богат вкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,00.
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Chianti“, придружено от обозначението Riserva

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: ярко рубиненочервен, който придобива гранатовочервен нюанс след стареенето;

Аромат

Мирис: интензивен, понякога с нотки на виолетки, които стават по-изразени при стареенето.

Вкус

сух, добре изразен, леко танинов, който с времето става по-нежен и мек, както и вкус на горски плодове.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,00.
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 %, с изключение на подрайон „Colli Senesi“, който трябва да има минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти 13,00 %;

Минимален беззахарен екстракт: 25,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Chianti Rosé“:

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: бледорозов цвят с нюанси, които могат да варират в зависимост от сорта или сортовете грозде, използвани при винопроизводството;

Аромат

Мирис: деликатен аромат с наситени плодови нотки, дължащи се на първичните аромати на използваните сортове грозде;

Вкус

сух, свеж, приятен, балансиран както в киселинни, така и в полифенолни компоненти;

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,00.
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

„Chianti Rosé“ с препратка към подрайоните:

Органолептични характеристики

Външен вид

Цвят: бледорозов цвят с нюанси, които могат да варират в зависимост от сорта или сортовете грозде, използвани при винопроизводството;

Аромат

Мирис: деликатен аромат с наситени плодови нотки, дължащи се на първичните аромати на използваните сортове грозде;

Вкус

сух, свеж, приятен, балансиран както в киселинни, така и в полифенолни компоненти;

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	4,00.
Единица за минимална обща киселинност:	в грамове на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 16,0 g/l.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

Governo all'uso Toscano

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Винопроизводителите могат да използват традиционната практика, известна като „Governo all'uso Toscano“, която представлява бавна повторна ферментация на виното още след източването му от бъчвата чрез добавяне на леко стафидирано грозде от разрешени сортове. Практиката „Governo all uso Toscano“ не е разрешена за вида Rosé.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/вид

„Chianti“ и „Chianti Riserva“

Максимален добив

Максимален добив:	11 000.
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

„Chianti“ и „Chianti Riserva“

Максимален добив

Максимален добив:	77.
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Chianti с подрайоните Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina и Montespertoli, включително с обозначението Riserva

Максимален добив

Максимален добив:	9 500.
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Chianti с подрайоните Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina и Montespertoli, включително с обозначението Riserva

Максимален добив

Максимален добив:	66,5.
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Chianti с подрайоните Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina и Montespertoli, включително с обозначението Riserva

Максимален добив

Максимален добив:	9 000.
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Chianti с подрайоните Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina и Montespertoli, включително с обозначението Riserva

Максимален добив

Максимален добив:	63.
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

„Chianti“, придружено от обозначението Superiore

Максимален добив

Максимален добив:	9 500.
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

„Chianti“, придружено от обозначението Superiore

Максимален добив

Максимален добив:	66,5.
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— Abrusco N.

— Albana B.

— Albarola B.

— Aleatico N.

— Alicante N.

— Alicante Bouchet N.

— Ancellotta N.

— Ansonica B.

— Barbera N.

— Barsaglina N.

— Biancone B.

— Bonamico N.

— Bracciola nera N. — Bracciola

— Cabernet Franc N. — Cabernet

— Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

— Calabrese N.

— Caloria N.

— Canaiolo Bianco B. — Canaiolo

— Canaiolo nero N. — Canaiolo

— Canina nera N. — Canina

— Carignano N.

— Carmenère N.

— Cesanese d'Affile N. — Cesanese

— Chardonnay B.

— Ciliegiolo N.

— Clairette B.

— Colombana Black N. — Colombana

— Colorino N.

— Durella B.

— Fiano B.

— Foglia tonda N.

— Gamay N.

— Grechetto B.

— Greco B.

— Groppello di S. Stefano N. — Groppello

— Groppello gentile N. — Groppello

— Incrocio Bruni 54 B.

— Lambrusco Maestri N. — Lambrusco

— Livornese bianca B. — Livornese

— Malbech N.

— Malvasia Istriana B. — Malvasia

— Malvasia N.

— Malvasia bianca Lunga B. — Malvasia

— Malvasia Bianca di Candia B. — Malvasia

— Malvasia nera di Brindisi N. — Malvoisie

— Malvasia nera di Lecce N. — Malvasia

— Mammolo N.

— Manzoni bianco B.

— Marsanne B.

— Mazzese N.

— Merlot N.

— Mondeuse N.

— Montepulciano N.

— Moscato bianco B. - Moscato

— Müller thurgau B.

— Orpicchio B.

— Petit Manseng B

— Petit verdot N

— Pinot bianco B.

— Pinot Grigio

— Pinot nero N.

— Pollera nera N.

— Prugnolo gentile N.

— Pugnitello N.

— Rebo N.

— Refosco dal peduncolo rosso N. — Refosco

— Riesling italico B. — Riesling

— Riesling renano B. — Riesling

— Roussane B.

— Sagrantino N.

— Sanforte N

— Sangiovese N. — Sangioveto

— Sauvignon B.

— Schiava Gentile N. — Schiava

— Semillon B

— Syrah N.

— Tempranillo N

— Teroldego N.

— Traminer aromatico Rs

— Trebbiano toscano B. — Trebbiano

— Verdea B.

— Verdello B.

— Verdicchio bianco B. — Verdicchio

— Vermentino B.

— Vermentino nero N.

— Vernaccia di San Gimignano B. — Vernaccia

— Viognier B.

9. **Кратко описание на определения географски район**

Вината със ЗНП „Chianti“, включващи всички различни категории и подрайони, се произвеждат в централната част на регион Тоскана. Районът на производство на вина със ЗНП „Chianti“ е хълмист терен — отлична лозарска територия — който обхваща провинциите Арецо, Флоренция, Прато, Пистоя, Пиза и Сиена. Съответните общини са следните:

— в провинция Арецо — 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 и Terranuova Bracciolini;

— Firenze, 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 и Vinci в провинция Флоренция;

— Carmignano, Montemurlo и Poggio a Caiano в провинция Прато;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata и Serravalle Pistoiese в провинция Пистоя;

— Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce и Terricciola в провинция Пиза;

— 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 и Trequanda в провинция Сиена.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Природни фактори

Районът на производство се намира в централната част на Тоскана и обхваща по-хълмистите части на провинциите Арецо, Флоренция, Пистоя, Пиза, Прато и Сиена, недалеч от Апенините. Предвид огромния си размер територията на Chianti може да бъде разделена на четири геоложки системи в низходящ ред според възрастта на образуване: миоценските/еоценските предапенински хребети, плиоценските хълмове, долината, образувана от котловината Горно Валдарно и плейстоценските отлагания, и алувиалните отлагания.

Сложността на геоложкия и морфологичния релеф и непрекъснатото припокриване на човешката дейност с почвообразуващите фактори са довели до изключително разнообразен почвен профил. Образувайки се в различни геоложки епохи, е възможно да се премине, дори в рамките на едно и също стопанство, от пясъчни, варовикови или мергелни субстрати към глинести шисти и пясък, както и към почви със смесени гранулометрични форми, които понякога клонят към песъчливи, понякога клонящи към глинести, които осигуряват подходящо снабдяване с естествени хранителни вещества, към които се добавят тези, които са резултат от обичайната практика на торене, извършвана от лозарите с почвата и/или чрез листно торене, което гарантира в края на производствения цикъл, че са постигнати аналитичните характеристики, изисквани за гроздето, и органолептичните характеристики на виното, за да се потвърди, че е ЗНП „Chianti“.

Климатът в района е типичен за хълмове във вътрешността на Тоскана: влажен до полувлажен климат със сухи лета и средни годишни валежи от 867 mm. Това позволява на гроздето да узрее правилно, което означава, че то лесно отговаря на основните аналитични параметри, изисквани от продуктовата спецификация за вината със ЗНП „Chianti“.

Обикновено валежите достигат максимална стойност през ноември — 121 mm, а минималните средни валежи от 32 mm са през юли.

Средно най-топлият месец е август със средни температури над 23 °C, а най-студеният месец обикновено е януари със средни температури от около 5 °C.

Човешки фактори

Симбиозната връзка между човешкия фактор и района на производство е от жизненоважно значение. Фактът, че в Тоскана са открити вкаменелости от лози, датиращи от десетки милиони години, показва, че лози са били отглеждани много преди етруския период. През вековете лозарството е запазило ролята на основната и референтната култура в района. Лозарството се развива значително с появата на семейство Медичи. Още през втората половина на XV век виното се изобразява в популярната култура като същината на театъра на остроумието и баналността, граничещ с гротеската, в „Симпозиум“ и „Триумфът на Бакхус“ на Лоренцо Медичи. По-късно, през 1870 г., благодарение на прозорливостта на барон Бетино Рикасоли, се създава съчетанието на сортове грозде, използвано за производството на „Chianti“, и се въвеждат специални методи за производство на вино, като например Governo all'uso Toscano.

Преминаването от съвместно обработване на земя към пряко земеделие през 70-те години на миналия век означава, че лозята, отглеждани в смесени системи за отглеждане, са заменени от специализирани лоза, често засаждани във вертикално разположение „rittochino“, следващо посоката на склоновете. През 1927 г. далновидни и предприемчиви лозари от Флоренция създават Консорциума за вино Chianti с цел да защитават и опазват тогавашното „типично Chianti“ както във вътрешната търговия, така и при износ. Районът на производство на „Chianti“ е определен официално за първи път с правителствено постановление от 31 юли 1932 г., последвано от предоставянето на статут на DOC (Denominazione di Origine Controllata) през 1967 г. и на DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) през 1984 г.

Връзката с определения географски район се доказва от начина, по който специфичните характеристики на околната среда (хълмистият терен, видът и структурата на почвата, „влажният до полувлажен“ климат с температурни колебания и сухо лято) взаимодействат с историческата традиция (лозарството започва от етруските времена, след това се развива и става широко разпространено с подкрепата на фамилията Медичи през XV век, а в края на XIX век барон Рикасоли създава „формулата“ на виното „Chianti“).

Човешките фактори като например начинът на подбор на присадките и сортовете лози, процентното съотношение на сортовете лози, използвани за смесването, методите за формировка на лозите, премахването на подпорните конструкции, системите за отглеждане в рамките на ограниченията, определени в продуктовата спецификация, предложена и одобрена от лозарите, забраната за форсирано производство и напояване на лозята, освен в извънредни случаи, възможността за събиране на реколтата на зелено и решението кога да се бере гроздето, се съчетават с природните фактори, характерни за хълмистия район на централна Тоскана, където се произвеждат вината със ЗНП „Chianti“. Тези фактори допринасят за подобряване на качеството на произвежданото грозде и следователно за вината, които са много сложни по отношение на мирис, плътност и подходящо алкохолно съдържание, с правилната киселинност, която позволява продуктът да бъде много гъвкав, така че да е възможно да се получат вина „готови за пиене“, както и да се получат вина, предназначени за стареене, за получаване на видове като Riserva и Superiore.

Описание на причинно-следственото взаимодействие между природните и човешките фактори и характеристиките на вината

По-специално, географската ширина, топографията и характерът на почвата — с различно процентно съдържание на глина, пясък и глинесто-песъкливо-праховита почва, както и на почвения скелет в района на производство — оказват влияние върху количеството и най-вече върху качеството на гроздето, отглеждано за производството на вина „Chianti“.

Тези фактори се съчетават отлично с местния червен сорт (Sangiovese N.), както и с международните сортове, въведени неотдавна (като Merlot и Cabernet), и с историческите бели сортове (Trebbiano и Malvasia Lunga Toscana например). В продуктовата спецификация се определят минимални и максимални проценти за тези сортове лози, които балансират изискванията за производство и качество, за да се произведе гама от вина, съобразени с различните пазари.

Моментът, в който се бере гроздето, зависи от това колко добри са метеорологичните условия, обикновено в началото на септември, но може да бъде и по-късно в зависимост от производствените райони и от надморската височина, на която са разположени лозята. Узрялото грозде се отличава с перфектен баланс между киселинност, pH и захари, така че получените вина имат балансирани аналитични стойности. Този отличен баланс между захари и киселини, съчетан с фенолната зрялост на гроздето, допринася за получаването на вина, които се характеризират с добър аромат, баланс, структура и плътност.

Накрая, но не на последно място, вината все още се произвеждат, като се използват традиционните практики за производство на тихи червени вина, утвърдени с течение на времето в местния район, като се прави подходяща диференциация чрез подбор на гроздето измежду различните разрешени видове и въз основа на специфичните характеристики на различните сортове грозде, които са най-подходящи за производството на базовото вино „Chianti“ и по-структурираните червени вина от категориите Riserva и Superiore.

Видът Rosé има бледорозов цвят с нюанси, които могат да варират в зависимост от сорта или сортовете грозде, използвани при винопроизводството; При видовете с червен цвят мирисът е наситен, понякога с аромат на виолетки, който става по-изразен в етапа на стареенето, докато при вида Rosé има деликатен аромат с наситени плодови нотки.

В продуктовата спецификация се определят специфични правила за стареене за различните видове продукти.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Район на винификация и стареене „Chianti“

Правна уредба

Законодателство на ЕС

Вид допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

В съответствие с действащото законодателство на ЕС районът на винификация и стареене е преразгледан, така че различните етапи от производствения цикъл на виното със ЗНП „Chianti“ да могат да бъдат концентрирани в района на производство (който обхваща цялата административна територия на провинциите Арецо, Флоренция, Пиза, Пистоя, Прато и Сиена) и съседните провинции Гросето, Ливорно и Лука.

Всички вина със ЗНП „Chianti“ от даден подрайон трябва да бъдат винифицирани и да стареят в рамките на района на производство, определен за въпросния подрайон. С дерогацията се разрешава тези операции да могат да се извършват и в административните територии на провинциите Арецо, Флоренция, Пиза, Пистоя, Прато и Сиена и в съседните провинции Гросето, Ливорно и Лука.

Целта на ограничаването на етапите на винификация и стареене до района на производство или до съседните райони е да се запази качеството и репутацията на вината със ЗНП „Chianti“, включително на вината с допълнителни идентификатори на подрайон.

Винификацията на гроздето извън района на производство би могла, поради необходимото време за транспортиране, да влоши крайното качество на вината със ЗНП „Chianti“, тъй като гроздето може да претърпи необичайни процеси на ферментация по време на пътуването, които обикновено възникват поради високите температури по време на гроздобера, или дори да бъде засегнато от микробиологично замърсяване. Такива фактори биха могли да се отразят неблагоприятно на химичните, физичните и органолептичните характеристики на виното. Колкото по-голямо е разстоянието между района на производство и района на винификация, толкова повече се увеличават тези рискове. Всъщност преработката и стареенето, при условие че липсват премествания или с минимални премествания, гарантират, че характеристиките на базовия продукт биха останали непроменени и допринасят за поддържане на репутацията на ЗНП „Chianti“, което представлява над 2 000 лозари с годишно производство на вино от над 100 000 тона грозде (което се равнява на около 700 000 хектолитра).

Тези аспекти, свързани с опита и задълбочените технически и научни знания за гроздето и вината, които винопроизводителите на вина със ЗНП „Chianti“ са натрупали през годините, означават, че преработката и, когато е приложимо, стареенето могат да се извършват почти навсякъде в целия район на произход с най-добрите методи, предназначени да запазят всички характеристики, определени в продуктовата спецификация.

Наред с гарантирането на качеството на продуктите, пуснати на пазара, целта на преработката и когато е приложимо, на стареенето в района на производство е да се осигури и гарантира ефикасността и разходната ефективност на съответните проверки и проследяване от страна на контролните и компетентните органи в съответствие с действащото законодателство на ЕС.

Заглавие на изискването/дерогацията

Район на бутилиране на вината „Chianti“

Правна уредба

Законодателство на ЕС

Вид допълнително изискване/дерогация

Бутилиране в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Предвидено е установяването на района на бутилиране и окончателно отлежаване за видовете вино със ЗНП „Chianti“, които предвиждат такъв процес, да бъде съсредоточено и по време на този етап в същата производствената зона, разширена до цялата територия на провинциите Арецо, Флоренция, Пиза, Пистоя, Прато и Сиена, както и на съседните провинции Гросето, Ливорно и Лука.

За винata „Chianti“ с идентификация на подрайоните, етапите на бутилиране и окончателно отлежаване, когато е приложимо, трябва да се извършват в рамките на територията на производство за всеки подрайон, с изключение на това, че тези операции могат да се извършват и в провинциите Арецо, Флоренция, Пиза, Пистоя, Прато и Сиена, както и на съседните провинции Гросето, Ливорно и Лука.

Целта на ограничаването на тези етапи до района на производство или до съседните райони е да се запази качеството и репутацията на винata със ЗНП „Chianti“, включително на винata с допълнителни идентификатори на подрайон.

Транспортирането и бутилирането извън района на производство могат да влошат качеството на виното и да окажат отрицателно въздействие върху неговите химични, физични и органолептични характеристики. Рисковете се увеличават пропорционално на разстоянието между района на производство и района на бутилиране, докато избягването или свеждането до минимум на преместванията гарантират, че характеристиките на продукта могат да бъдат запазени непроменени, което спомага за поддържане на отличната репутация на ЗНП „Chianti“.

Тези аспекти, свързани с опита и сериозните научно-технически знания, осигуряват възможност бутилирането да се извършва в района на произход с най-добрите технологични предпазни мерки, за да се запазят всички физични, химични и органолептични характеристики, описани в спецификацията.

Целта на бутилирането в района на производство също така е да се осигури и гарантира ефикасността и разходната ефективност на съответните проверки и проследяване от страна на контролните и компетентните органи в съответствие с действащото законодателство.

Освен това бутилирането в рамките на определения район гарантира безопасност на храните за крайния потребител, тъй като продуктът напуска района на произход вече опакован, етикетиран с маркировка за осигуряване на качеството и преминал през процесите на сертифициране, изисквани от продуктовата спецификация и правилата за ЗНП.

Въпреки това, в съответствие с действащото законодателство, за да се защитят установените права, съответните бутилиращи предприятия могат да кандидатстват за дерогация, за да продължат да бутилират в своите обекти, разположени извън определения район, при спазване на условията, които са установени и за които всички производители са уведомени предварително на недискриминационна основа.

Процедурата позволява на съответните бутилиращи предприятия да подадат съответното заявление до министерството, като приложат документи, доказващи, че са бутилирали вина със ЗНП „Chianti“ в продължение на най-малко две (не задължително последователни) години от петте години, предхождащи влизането в сила на изменението, с което се въвежда изискването бутилирането да се извършва в района.

Тези индивидуални дерогации са съобразени както със специфичното национално законодателство, така и с правото на ЕС.

Заглавие на изискването/дерогацията

Времеви график за пускане на „Chianti“ на пазара за консумация

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Описание на условието:

Виното със ЗНП „Chianti“ се пуска на пазара по различно време, което варира в зависимост от характеристиките на почвата, климатичните фактори, съчетанията на сортовете лози и надморската височина, които се наблюдават в голямата част от Тоскана, заета от лозята, от които се получава гроздето, използвано за производството на вината със ЗНП „Chianti“ (включително тези с допълнителни географски идентификатори). Виното със ЗНП „Chianti“ и допълнителните географски обозначения „Chianti Colli Aretini“, „Chianti Colli Senesi“, „Chianti Colline Pisane“ и „Chianti Montalbano“ могат да се предлагат на пазара само от 1 март всяка година; видовете „Chianti Montespertoli“ и „Chianti Colli Fiorentini“ могат да се предлагат на пазара само от 1 юни всяка година; „Chianti Rufina“, „Chianti Terre di Vinci“ и „Chianti Superiore“ могат да се предлагат на пазара само от 1 септември всяка година, докато „Chianti Rosé“ може да се предлага на пазара от 1 декември в годината на реколтата и във всеки случай, след като са изпълнили химичните, физичните и органолептичните изисквания, определени за всеки вид.

Заглавие на изискването/дерогацията

Специфични правила за опаковане

Правна уредба

Законодателство на ЕС

Вид допълнително изискване/дерогация

—

Описание на изискването/дерогацията

За вида „Chianti Rosé“, включително по отношение на подрайоните, е забранено използването на бутилки от типа „дамаджана“.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24768