C/2026/5719

30.10.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5719)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Chianti“

Referenční číslo EU: PDO-IT-A1228-AM06 – 4. 8. 2026

1. **Název produktu**

„Chianti“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Potvrzuje se, že schválení a oznámení této standardní změny splňují podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě.

Prohlašuje se, že daná změna spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože:

— nezahrnuje změnu v názvu nebo v používání názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením,

— neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

— nevede k dalšímu omezení pro uvádění produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Aktualizace druhů vín

Popis

— Pojem „Riserva“ byl jasněji vymezen, aby byl text logičtější a srozumitelnější.

— Bylo jasně stanoveno, že označení „Superiore“ nelze používat společně s názvem podoblasti, na které se vztahuje CHOP.

— Byl zaveden nový druh vína, Chianti rosé, a to i s daným označením podoblasti CHOP „Chianti“.

— Byla zavedena menší zeměpisná jednotka (podoblast) s názvem „Terre di Vinci“, která se připojuje k sedmi stávajícím podoblastem.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Aktualizace a revize odrůdového složení

Popis

— Minimální podíl odrůdy Sangiovese N. byl snížen ze 70 % na 60 %.

— Pro podoblast Colli Senesi byl stanoven limit 10 % pro odrůdy Cabernet Franc a Cabernet Sauvignon.

— Pro víno „Chianti“ Rosé byl stanoven minimální podíl odrůdy Sangiovese N. ve výši 60 % a seznam povolených doplňkových odrůd.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Definice a vymezení nové podoblasti

Popis

Určením hranic byla vymezena nová doplňková zeměpisná jednotka (podoblast) „Terre di Vinci“; k rozšíření oblasti CHOP nedochází.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Úprava výrobních a kvalitativních parametrů

Popis

— Minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových byl u některých podoblastí zvýšen na 11,5 %.

— Minimální přirozený obsah alkoholu byl stanoven na 11,5 % objemových pro víno „Chianti“ Terre di Vinci a na 10,5 % pro růžové víno „Chianti“.

— Pro nové druhy „Chianti“ CHOP Terre di Vinci a růžové víno s CHOP „Chianti“ byly stanoveny maximální výnosy hroznů a vína na hektar.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změny postupů zrání vín a pravidel pro uvádění ke spotřebě

Popis

Požadavek, aby vína s označením „Riserva“ zrála po dobu dvou let, zůstává beze změny.

— U vín z podoblastí Colli Fiorentini a Rufina s označením „Riserva“ byl zrušen požadavek na šestiměsíční zrání v dřevěných sudech.

— U vín z podoblasti Colli Senesi s označením „Riserva“ byl zrušen požadavek na zrání v dřevěných sudech po dobu nejméně 18 měsíců a následné zrání v lahvi po dobu nejméně čtyř měsíců.

— Termín uvedení vín z podoblasti Colli Fiorentini ke spotřebě byl uspíšen na 1. června roku následujícího po sklizni.

— U vína „Chianti“ Terre di Vinci bylo datum propuštění ke spotřebě stanoveno na 1. září.

— U nového typu růžového vína „Chianti“ bylo datum propuštění ke spotřebě stanoveno na 1. prosince roku sklizně.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Zavedení požadavků na certifikaci a oznamovací povinnosti

Popis

Subjekty, které chtějí uvádět na trh šarže vína „Chianti“ – ať už s názvem podoblasti či bez něj – a víno „Chianti“ s označením „Superiore“, budou muset nejprve získat osvědčení prokazující způsobilost daného vína; v případě produktů, u nichž ještě probíhá kvašení, musí rovněž informovat příslušný kontrolní subjekt.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Aktualizace vlastností vín při uvedení ke spotřebě

Popis

— Byly změněny některé vlastnosti jednotlivých typů vín s CHOP „Chianti“ při uvedení ke spotřebě: minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových, minimální celková kyselost a minimální obsah bezcukerného extraktu.

— Byly doplněny vlastnosti vín „Chianti“ Rosé při uvedení ke spotřebě.

— Byly doplněny vlastnosti vín „Chianti“ Rosé s názvem suboblasti při uvedení ke spotřebě.

— Vlastnosti vín „Chianti“ Terre di Vinci při uvedení ke spotřebě byly stanoveny shodně s vlastnostmi vín z ostatních sedmi podoblastí CHOP „Chianti“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změny v balení produktu

Popis

Pro víno „Chianti“ Rosé, a to i s uvedením podoblasti, je zakázáno používat lahve typu *fiasco*.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Aktualizace souvislosti se zeměpisným prostředím

Popis

Popisy byly přeformulovány a byl přidán nový typ a podoblast.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Údaje o kontrolním subjektu

Popis

Ze specifikace produktu byl odstraněn odkaz na obchodní jméno a sídlo kontrolního subjektu a byla doplněna tato věta:

„Pověřený subjekt, který Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví určilo k provádění každoročního ověřování souladu s touto specifikací produktu podle platných právních předpisů, je uveden v příslušném seznamu zveřejněném na internetových stránkách ministerstva v oddílu ‚Kontroly'."

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení vína

„Chianti"

Referenční číslo EU: PDO-IT-A1228-AM06 – 4. 8. 2026

1. **Název (názvy)**

„Chianti"

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

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

5. **Druhy produktů z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Chianti

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Živá, rubínově červená barva, během zrání se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně

Intenzivní vůně, někdy s fialkovými tóny, která se během zrání zjemňuje.

Chuť

Suchá, chuťově výrazná a lehce třískovitá; postupem času se zjemňuje a získává měkký, sametový charakter. Víno daného ročníku, při jehož výrobě byl použit postup „*governo*", se vyznačuje živostí a zakulacenou chutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 22 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddílu, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chianti Riserva

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Živá, rubínově červená barva, během zrání se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně

Intenzivní vůně, někdy s fialkovými tóny, která se během zrání zjemňuje.

Chuť

Suchá, chuťově výrazná a lehce třískovitá; postupem času se zjemňuje a získává měkký, sametový charakter. lesní plody.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 24 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddílu, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chianti Superiore

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Živá, rubínově červená barva, během zrání se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně

Intenzivní vůně, někdy s fialkovými tóny, která se během zrání zjemňuje.

Chuť

Suchá, chuťově výrazná a lehce třískovitá; postupem času se zjemňuje a získává měkký, sametový charakter. Víno daného ročníku, při jehož výrobě byl použit postup „*governo*“, se vyznačuje živostí a zakulacenou chutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 25 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddílu, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chianti s uvedením podoblasti

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Živá, rubínově červená barva, během zrání se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně

Intenzivní vůně, někdy s fialkovými tóny, která se během zrání zjemňuje.

Chuť

Suchá, chuťově výrazná a lehce třískovitá; postupem času se zjemňuje a získává měkký, sametový charakter. Víno daného ročníku, při jehož výrobě byl použit postup „*governo*“, se vyznačuje živostí a zakulacenou chutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 24 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddílu, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Chianti Riserva s názvem podoblasti

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Živá, rubínově červená barva, během zrání se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně

Intenzivní vůně, někdy s fialkovými tóny, která se během zrání zjemňuje.

Chuť

Suchá, chuťově výrazná a lehce třískovitá; postupem času se zjemňuje a získává měkký, sametový charakter. lesní plody.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,5 %; s výjimkou vín z podoblasti „Colli Senesi“, která musí mít celkový obsah alkoholu nejméně 13 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 25 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddílu, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžové víno Chianti

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva je bledě růžová, s různými odstíny v závislosti na odrůdě nebo odrůdách hroznů použitých k výrobě vína.

Vůně

Jemná vůně s intenzivními ovocnými tóny, které vycházejí z primárních aromat použitých odrůd hroznů.

Chuť

Suchá, svěží a příjemná, s vyváženou kyselou i polyfenolickou složkou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddílu, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Růžové víno Chianti s označením podoblasti

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva je bledě růžová, s různými odstíny v závislosti na odrůdě nebo odrůdách hroznů použitých k výrobě vína.

Vůně

Jemná vůně s intenzivními ovocnými tóny, které vycházejí z primárních aromat použitých odrůd hroznů.

Chuť

Suchá, svěží a příjemná, s vyváženou kyselou i polyfenolickou složkou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	—
Minimální celková kyselost:	4
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,5 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 16 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddílu, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

Technika *Governo all'uso Toscano*

Druh enologického postupu

Zvláštní enologické postupy

Popis

Při výrobě vína je povolen tradiční enologický postup *„governo all'uso Toscano"*, který spočívá v pomalém opětovném kvašení vína právě odděleného od pevných částí rmutu po přidání mírně seschlých hroznů povolených odrůd. Tento postup není povolen pro typ Rosé.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Chianti, Chianti Riserva a růžové víno Chianti

Maximální výnos

Maximální výnos:	11 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Chianti, Chianti Riserva a růžové víno Chianti

Maximální výnos

Maximální výnos:	77
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Chianti a Chianti Riserva s podoblastmi Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina a Montespertoli

Maximální výnos

Maximální výnos:	9 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Chianti a Chianti Riserva s podoblastmi Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina a Montespertoli

Maximální výnos

Maximální výnos:	66,5
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Chianti a Chianti Riserva s podoblastmi Colli Fiorentini, Colli Senesi a Terre di Vinci

Maximální výnos

Maximální výnos:	9 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Chianti a Chianti Riserva s podoblastmi Colli Fiorentini, Colli Senesi a Terre di Vinci

Maximální výnos

Maximální výnos:	63
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Chianti Superiore

Maximální výnos

Maximální výnos:	9 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Chianti Superiore

Maximální výnos

Maximální výnos:	66,5
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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 Nera 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

— Viogner B.

9. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vína s CHOP Chianti, která zahrnují všechny různé typy a podoblasti, se vyrábějí v centrální části regionu Toskánsko. Oblast produkce vín s CHOP Chianti je kopcovitý terén – vynikající vinařská oblast, která se rozkládá v provinciích Arezzo, Florencie, Prato, Pistoia, Pisa a Siena. Jedná se o tyto obce:

— 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 a Terranuova Bracciolini v provincii Arezzo;

— Florencie, 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 a Vinci v provincii Florencie;

— Carmignano, Montemurlo a Poggio a Caiano v provincii Prato;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata a Serravalle Pistoiese v provincii Pistoia;

— Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce a Terricciola v provincii Pisa;

— 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 a Trequanda v provincii Siena.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Přírodní faktory

Zeměpisná oblast produkce se nachází ve střední části regionu Toskánsko a zahrnuje kopcovitá území provincií Arezzo, Florencie, Pistoia, Pisa, Prato a Siena v blízkosti pohoří Apeniny. Z geologického hlediska lze rozsáhlé území Chianti rozdělit do čtyř systémů, seřazených sestupně podle stáří vzniku: miocenní až eocenní předapeninské hřbety, pliocenní pahorkatiny, vnitrohorskou pánev Valdarno Superiore s pleistocenními usazeninami a aluviální usazeniny.

Složitost geologického a morfologického uspořádání krajiny a soustavné prolínání lidské činnosti s půdotvornými procesy vedly ke vzniku mimořádně rozmanitých půdních poměrů. Vzhledem k vývoji v různých geologických obdobích se i v rámci jediného podniku vyskytují pískovcová a vápenito-slínitá podloží, jílovité břidlice a písky i půdy se smíšenou zrnitostí, někdy spíše písčité a jindy spíše jílovité. Tyto půdy poskytují dostatek přirozených živin, které pěstitelé révy doplňují běžným hnojením do půdy nebo na list, případně oběma způsoby. Společně tyto faktory zajišťují, že na konci výrobního cyklu hrozny dosahují požadovaných analytických vlastností a víno požadovaných organoleptických vlastností, aby mohlo nést CHOP „Chianti".

Podnebí odpovídá klimatickým poměrům toskánské vnitrozemské pahorkatiny: je vlhké až subhumidní, s nedostatkem vody v létě a průměrným ročním úhrnem srážek 867 mm. Umožňuje správné dozrávání hroznů, které tak snadno překračují základní analytické parametry požadované specifikací produktu pro vína s CHOP „Chianti".

Nejvyšší úhrn srážek se zpravidla zaznamenává v listopadu, a to 121 mm, a nejnižší v červenci, a to 32 mm.

Nejteplejším měsícem je v průměru srpen s průměrnými teplotami nad 23 °C, zatímco nejchladnějším měsícem je obvykle leden s průměrnými teplotami kolem 5 °C.

Lidské faktory

Zásadní význam mají lidské faktory úzce spjaté s oblastí produkce. Nálezy fosilií révy starých desítky milionů let vedou k domněnce, že se réva v Toskánsku pěstovala již dlouho před příchodem Etrusků. Pěstování révy si po staletí zachovávalo postavení hlavní a určující zemědělské činnosti oblasti. Velký rozvoj nastal s nástupem rodu Medicejských. Již ve druhé polovině 15. století Lorenzo Medicejský v dílech *Simposio* a *Canzone di Bacco* vykresluje lidové prostředí, v němž je víno podstatou divadla plného vtipu a banalit hraničících s groteskou. Dalším mezníkem se v roce 1870 stala myšlenka barona Bettina Ricasoliho, který vymezil odrůdové složení vína Chianti a zavedl zvláštní postupy výroby vína, například *„governo all'uso Toscano"*.

Přechod od podílnického hospodaření (mezzadria) k hospodaření na vlastní účet v 70. letech 20. století vedl k přeměně starších ploch, na nichž se réva pěstovala společně s jinými plodinami, na specializované vinice, často s řadami vedenými po spádnici (*rittochino*). Z iniciativy podnikavých florentských pěstitelů révy vzniklo v roce 1927 konsorcium *Consorzio Vino Chianti* s cílem hájit a chránit tehdejší „typické víno Chianti" při domácím obchodování i vývozu. Dekretem ze dne 31. července 1932 bylo poprvé vymezeno území produkce vína s označením „Chianti", které bylo v roce 1967 uznáno jako DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) a v roce 1984 jako DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*).

Souvislost s vymezenou zeměpisnou oblastí dokládá vzájemné působení zvláštností prostředí – kopcovitého terénu, povahy a struktury půdy a vlhkého až subhumidního podnebí s teplotními výkyvy a letním nedostatkem vody – a historické tradice. Ta sahá od doby Etrusků přes rozvoj a šíření pěstování révy v 15. století podporované rodem Medicejských až k myšlence vína Chianti, s níž přišel baron Ricasoli na konci 19. století.

Lidské faktory zahrnují výběr podnoží a odrůd révy a stanovení jejich procentních podílů, způsoby vedení révy se zákazem vedení na vodorovné střešní konstrukci typu tendone a systémy pěstování v mezích stanovených specifikací produktu, kterou navrhli a schválili producenti. Patří k nim také zákaz postupů uměle stimulujících produkci, zákaz zavlažování s výjimkou záchranné závlahy, možnost zelené sklizně a možnost zvolit při sklizni označení původu či zeměpisné označení, pro něž budou hrozny určeny. Spolu s přírodními faktory typickými pro kopcovitou oblast středního Toskánska, na niž se vztahuje CHOP „Chianti", přispívají ke zvýšení kvality vypěstovaných hroznů. Výsledkem jsou vína s velmi komplexní vůní, plným tělem, přiměřeným obsahem alkoholu a vyváženou kyselostí. Díky těmto vlastnostem lze vyrábět jak vína určená k brzké spotřebě, tak vína určená ke zrání, například s označením „Riserva" nebo „Superiore".

Popis vzájemného působení mezi přírodními a lidskými faktory a vlastnostmi vín

Zeměpisná šířka, reliéf a povaha půd, v nichž se podle konkrétní produkční oblasti liší podíly jílu, písku, prachu a půdního skeletu, ovlivňují množství a především kvalitu hroznů určených k výrobě vína Chianti.

Tyto faktory se vhodně doplňují s hlavní původní modrou odrůdou Sangiovese N., s mezinárodními odrůdami zavedenými v novější době, například Merlot a Cabernet, i s tradičními bílými odrůdami, například Trebbiano a Malvasia lunga toscana. Specifikace produktu stanoví minimální a maximální procentní podíly odrůd tak, aby se sladily požadavky na produkci a jakost a bylo možné získávat různé typy vín podle požadavků jednotlivých trhů.

Sklizeň hroznů se řídí více či méně příznivým průběhem počasí. Obvykle začíná na počátku září a podle produkční oblasti a nadmořské výšky vinic pokračuje i v pozdějším období. Zralé hrozny dosahují dokonalé rovnováhy mezi kyselostí, pH a cukry, což umožňuje získávat vína s vyváženými analytickými hodnotami. Vynikající rovnováha mezi cukry a kyselinami spolu s fenolickou zralostí hroznů umožňuje výrobu vín s příjemnou vůní, vyvážeností, strukturou a tělem.

V neposlední řadě se při výrobě uplatňují tradiční postupy zavedené v této oblasti pro výrobu tichých červených vín. Tyto postupy jsou vhodně přizpůsobeny jednotlivým povoleným typům vín již od výběru hroznů s ohledem na vlastnosti jednotlivých odrůd, které se nejlépe hodí pro základní typ vína Chianti nebo pro červená vína s výraznější strukturou s označením „Riserva" či „Superiore".

Typ Rosé má světle růžovou barvu, jejíž odstín se může lišit podle odrůdy nebo odrůd révy použitých při výrobě vína. Červená vína mají intenzivní vůni, někdy s fialkovými tóny, která se během zrání zjemňuje. Vína typu Rosé mají jemnou vůni s intenzivními ovocnými tóny.

Specifikace produktu stanoví zvláštní ustanovení upravující způsob zrání jednotlivých typů vín.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky

Oblast vinifikace a zrání vína Chianti

Právní rámec

V právních předpisech EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

V souladu s platnými právními předpisy Unie se upravuje oblast vinifikace a zrání tak, aby všechny fáze výrobního cyklu vína s CHOP „Chianti" byly soustředěny do téže oblasti produkce, pro tyto účely rozšířené na celá správní území provincií Arezzo, Florencie, Pisa, Pistoia, Prato a Siena a sousedních provincií Grosseto, Livorno a Lucca.

Vinifikace a zrání vín s CHOP Chianti s názvem podoblasti musí probíhat v oblasti produkce vymezené pro danou podoblast. Tyto činnosti však mohou být výjimečně prováděny i ve vinařstvích nacházejících se v rámci správních hranic provincií Arezzo, Florencie, Pisa, Pistoia, Prato nebo Siena nebo v sousedních provinciích Grosseto, Livorno a Lucca.

Cílem omezení fáze vinifikace a zrání na oblast produkce nebo sousední oblasti je chránit jakost a pověst vín s CHOP Chianti, včetně vín s názvem podoblasti.

Vinifikace hroznů mimo oblast produkce by mohla vzhledem k potřebné době přepravy ohrozit konečnou jakost vín s CHOP Chianti, protože hrozny by mohly během přepravy projít abnormálním procesem kvašení v důsledku vysokých teplot v době sklizně, nebo by mohly být dokonce zasaženy mikrobiologickou kontaminací. Tyto faktory mohou nepříznivě ovlivnit chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti vína. Čím větší je vzdálenost mezi oblastí produkce a vinifikace, tím více se tato rizika zvyšují. Pokud je naopak zajištěno, aby hrozny a víno zůstaly na místě nebo aby se při zpracování a zrání omezil jejich přesun na minimum, je možné co nejvíce zachovat vlastnosti a kvality základního produktu. Tím se také chrání pověst CHOP Chianti, které zastupuje více než 2 000 vinařů s roční produkcí vína přesahující 100 000 tun hroznů (což odpovídá přibližně 700 000 hektolitrů).

Díky těmto aspektům souvisejícím se zkušenostmi a rozsáhlými technickými a vědeckými znalostmi o hroznech a vínech, které vinaři produkující víno s CHOP Chianti získali v průběhu let, lze zpracování a v příslušných případech zrání provádět téměř kdekoli v celé oblasti původu nejlepšími technikami navrženými pro zachování všech vlastností stanovených ve specifikaci produktu.

Účelem zpracování a případného zrání v oblasti produkce je vedle zachování jakosti produktu uváděného na trh také zajistit sledovatelnost a účinné a hospodárné provádění příslušných kontrol kontrolními subjekty a příslušnými orgány v souladu s platnými právními předpisy Unie.

Název požadavku/odchylky

Oblast plnění vína Chianti do lahví

Právní rámec

V právních předpisech EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Oblast, ve které se vína s CHOP Chianti stáčí do lahví a kde jsou rafinovány ty druhy, které tento proces vyžadují, byla vymezena tak, aby se shodovala s oblastí produkce, která byla rozšířena tak, aby zahrnovala celé území provincií Arezzo, Florencie, Pisa, Pistoia, Prato a Siena a sousedních provincií Grosseto, Livorno a Lucca.

Vína Chianti s uvedením podoblasti musí být plněna do lahví a případně podrobena závěrečnému zrání na území produkce příslušné podoblasti. Tyto činnosti však mohou být výjimečně prováděny i v provinciích Arezzo, Florencie, Pisa, Pistoia, Prato nebo Siena nebo v sousedních provinciích Grosseto, Livorno a Lucca.

Cílem omezení těchto fází na oblast produkce nebo sousední oblasti je chránit jakost a pověst vín s CHOP Chianti, včetně vín s názvem podoblasti.

Přeprava a stáčení mimo oblast produkce mohou ohrozit jakost vína a mít negativní vliv na jeho chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti; čím větší je vzdálenost mezi oblastí produkce a oblastí stáčení, tím jsou rizika větší. Naopak vyloučení nebo omezení přesunu na minimum znamená, že vlastnosti produktu mohou zůstat beze změny, což přispívá k zachování vynikající pověsti vína s CHOP Chianti.

Tyto aspekty, které jsou spojeny se zkušenostmi a hlubokými vědeckotechnickými znalostmi, umožňují, aby se stáčení provádělo v oblasti původu s nejlepšími technologickými opatřeními s cílem zachovat všechny fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti popsané ve specifikaci.

Účelem stáčení v oblasti produkce je také zajištění a zaručení účinnosti a nákladové efektivity příslušných kontrol a sledovatelnosti prováděných kontrolními subjekty a příslušnými orgány v souladu se stávajícími právními předpisy.

Plnění do lahví ve vymezené oblasti dále zaručuje konečnému spotřebiteli bezpečnost potravin. Produkt totiž opouští území původu již zabalený a opatřený státním kontrolním označením, které zaručuje jeho jakost a potvrzuje, že prošel příslušnými certifikačními postupy stanovenými specifikací produktu a právními předpisy pro CHOP.

V zájmu ochrany nabytých práv je však v souladu s platnými právními předpisy dotčeným stáčírnám umožněno získat odchylku, aby mohly pokračovat v plnění do lahví ve svých provozovnách mimo vymezenou oblast. Podmínky jsou předem stanoveny a známy všem producentům a uplatňují se bez jakékoli diskriminace.

K získání této odchylky musí dotčené stáčírny podat ministerstvu příslušnou žádost a přiložit doklady prokazující, že vína s CHOP „Chianti“ plnily do lahví nejméně po dva roky, které nemusely následovat bezprostředně po sobě, během pěti let před vstupem změny zavádějící povinnost plnění do lahví ve vymezené oblasti v platnost.

Tyto individuální výjimky jsou v souladu s příslušnými vnitrostátními právními předpisy i s právem EU.

Název požadavku/odchylky

Načasování propuštění produktu Chianti ke spotřebě

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování vín

Popis požadavku/odchylky

Popis podmínky:

Víno s CHOP Chianti se uvádí na trh v různých časových obdobích, která se liší v závislosti na půdních vlastnostech, klimatických faktorech, kombinacích odrůd révy a nadmořské výšce, jež lze nalézt ve velké části Toskánska, kde se nacházejí vinice, z nichž pocházejí hrozny používané k výrobě vína s CHOP Chianti, včetně vín s názvem podoblasti. Víno s CHOP Chianti, stejně jako vína Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colline Pisane a Chianti Montalbano, lze uvést na trh nejdříve 1. března každého roku. Vína Chianti Montespertoli a Chianti Colli Fiorentini mohou být uvedena na trh nejdříve 1. června každého roku; vína Chianti Rufina, Chianti Terre di Vinci a Chianti Superiore mohou být uvedena na trh nejdříve 1. září každého roku a růžové víno Chianti od 1. prosince roku sklizně. Kromě toho mohou být vína propuštěna ke spotřebě pouze tehdy, pokud splňují chemické, fyzikální a organoleptické požadavky stanovené pro jednotlivé druhy.

Název požadavku/odchylky

Zvláštní pravidla týkající se balení

Právní rámec

V právních předpisech EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

—

Popis požadavku/odchylky

Pro víno „Chianti“ Rosé, a to i s uvedením podoblasti, je zakázáno používat lahve typu *fiasco*, a to ani v případě uvedení podoblasti.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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