C/2026/5719

30.10.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5719)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Chianti«

EU-referencenummer: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Chianti«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug

6. **Klassificering som standardændring**

Det bekræftes, at godkendelsen og meddelelsen af denne standardændring opfylder betingelserne for godkendelse af en standardændring i henhold til forordning (EU) 2024/1143 og de bestemmelser, der er vedtaget i henhold hertil.

Denne ændring falder ind under definitionen af en »standardændring« som fastsat i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den:

— ikke indebærer en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

— ikke risikerer at ugyldiggøre den tilknytning til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet

— ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

Ajourføring af vintyperne

Beskrivelse

— Benævnelsen »Riserva« er blevet tydeligere beskrevet for at gøre teksten mere logisk og lettere at læse.

— Det er blevet præciseret, at benævnelsen »Superiore« ikke kan anvendes sammen med navnet på et BOB-underområde.

— Der er medtaget en ny vintype, »Chianti« rosé, herunder med angivelse af et underområde under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«.

— Terre di Vinci er medtaget som en mindre geografisk enhed (underområde), som tilføjes de syv underområder, der allerede er opført på listen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ajourføring og revision af sammensætningen af druesorter

Beskrivelse

— Minimumsandelen af sorten Sangiovese N. er blevet nedsat fra 70 % til 60 %.

— For underområdet Colli Senesi er der blevet fastsat en grænse på 10 % for sorterne Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon.

— Drueblandingen for typen »Chianti« rosé er blevet fastsat til mindst 60 % Sangiovese N. kombineret med sorter fra listen over godkendte sorter.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Definition og afgrænsning af det nye underområde

Beskrivelse

Den nye yderligere geografiske enhed (underområde) »Terre di Vinci« er blevet defineret gennem en beskrivelse af dens grænser. BOB-området udvides ikke.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Tilpasning af produktions- og kvalitetsparametre

Beskrivelse

— Det minimale naturlige alkoholindhold i volumen er blevet sat op til 11,50 % for visse underområder.

— Det minimale naturlige alkoholindhold i volumen er blevet fastsat til 11,50 % for »Chianti« Terre di Vinci og til 10,50 % for »Chianti« rosé.

— Der er blevet fastsat maksimumsværdier for drue- og vinudbyttet pr. hektar for de nye BOB-typer »Chianti« Terre di Vinci og »Chianti« rosé.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændring af procedurerne for lagring og modning samt reglerne om overgang til forbrug

Beskrivelse

Kravet om, at Riserva-vine skal lagres i to år, er uændret.

— For Riserva-vine fra underområderne Colli Fiorentina og Rufina udgår kravet om lagring af vinene på træfade i seks måneder.

— For Riserva-vine fra underområdet Colli Senesi udgår kravet om lagring af vinene på træfade i 18 måneder efterfulgt af modning på flaske i mindst fire måneder.

— Datoen for overgang til forbrug er fremrykket til den 1. juni for vine fra underområdet Colli Fiorentini.

— For vin med betegnelsen »Chianti« Terre di Vinci er datoen for overgang til forbrug blevet fastsat til den 1. september.

— For den nye vintype »Chianti« rosé er datoen for overgang til forbrug blevet fastsat til den 1. december i høståret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Indførelse af certificerings- og indberetningskrav

Beskrivelse

Erhvervsdrivende, der ønsker at markedsføre partier af »Chianti« med eller uden navnet på et underområde samt partier af »Chianti« med benævnelsen »Superiore«, skal først indhente et certifikat, der dokumenterer vinens egnethed. For produkter, der stadig er under gæring, skal de også underrette det ansvarlige kontrolorgan.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ajourføring af vinenes egenskaber ved forbrug

Beskrivelse

— Nogle af egenskaberne ved forbrug for de forskellige typer af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti« (minimalt totalt alkoholindhold i volumen, minimalt totalt syreindhold og minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt) er blevet ændret.

— Der er tilføjet egenskaber ved forbrug for vine af typen »Chianti« rosé.

— Der er tilføjet egenskaber ved forbrug for vine af typen »Chianti« rosé med navnet på et underområde.

— Egenskaberne ved forbrug for »Chianti« Terre di Vinci-vine er blevet fastlagt på samme måde som egenskaberne for de øvrige syv underområder under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ændringer af produktets emballage

Beskrivelse

Det er ikke tilladt at anvende en *fiasco* (bastflaske) til vin af typen »Chianti« rosé.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Ajourføring af tilknytningen til det geografiske miljø

Beskrivelse

Beskrivelserne er blevet omformuleret, og der er tilføjet en ny type og et nyt underområde.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

Henvisninger til kontrolorganet

Beskrivelse

Henvisningen til kontrolorganets firmanavn og hjemsted udgår fra produktspecifikationen, og følgende sætning er blevet tilføjet:

»Det delegerede organ, der er udpeget af ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug til at foretage den årlige kontrol af denne produktspecifikations overholdelse i henhold til gældende lovgivning, er angivet i den relevante fortegnelse, der er offentliggjort på ministeriets websted (afsnittet om kontrol)«

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Chianti«

EU-referencenummer: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Chianti«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

»Chianti«

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Kraftig rubinrød farve, der går i retning af granatrød med alderen.

Duft

Intens duft, undertiden med noter af violer, der bliver mere raffinerede med alderen.

Smag

Tør, aromatisk og lettere tannisk smag, der med tiden udvikler sig til en blød fløjlsagtig smag. Rund og livlig i årgange, hvor *Governo all'uso Toscano*-teknikken er anvendt.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,0
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Chianti« Riserva

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Kraftig rubinrød farve, der går i retning af granatrød med alderen.

Duft

Intens duft, undertiden med noter af violer, der bliver mere raffinerede med alderen.

Smag

Tør, aromatisk og lettere tannisk smag, der med tiden udvikler sig til en blød fløjlsagtig smag. En smag af skovfrugter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,00
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Chianti« Superiore

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Kraftig rubinrød farve, der går i retning af granatrød med alderen.

Duft

Intens duft, undertiden med noter af violer, der bliver mere raffinerede med alderen.

Smag

Tør, aromatisk og lettere tannisk smag, der med tiden udvikler sig til en blød fløjlsagtig smag. Rund og livlig i årgange, hvor *Governo all'uso Toscano*-teknikken er anvendt.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,00
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Chianti«, også med angivelse af et underområde

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Kraftig rubinrød farve, der går i retning af granatrød med alderen.

Duft

Intens duft, undertiden med noter af violer, der bliver mere raffinerede med alderen.

Smag

Tør, aromatisk og lettere tannisk smag, der med tiden udvikler sig til en blød fløjlsagtig smag. Rund og livlig i årgange, hvor *Governo all'uso Toscano*-teknikken er anvendt.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,00
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Chianti« Riserva med navnet på et underområde

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Kraftig rubinrød farve, der går i retning af granatrød med alderen.

Duft

Intens duft, undertiden med noter af violer, der bliver mere raffinerede med alderen.

Smag

Tør, aromatisk og lettere tannisk smag, der med tiden udvikler sig til en blød fløjlsagtig smag. En smag af skovfrugter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,00
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 %, undtagen vine fra underområdet »Colli Senesi«, som skal have et totalt alkoholindhold på mindst 13,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Chianti« rosé

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Svagt lyserød farve med varierende nuancer alt efter den eller de druesorter, der er anvendt til fremstilling af vinen.

Duft

Delikat duft med intense frugtagtige noter, der stammer fra de anvendte druesorters primære aromaer.

Smag

Tør, frisk og behagelig med en afbalanceret syrlighed og polyfenoler.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,00
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Chianti« rosé med angivelse af et underområde

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Svagt lyserød farve med varierende nuancer alt efter den eller de druesorter, der er anvendt til fremstilling af vinen.

Duft

Delikat duft med intense frugtagtige noter, der stammer fra de anvendte druesorters primære aromaer.

Smag

Tør, frisk og behagelig med en afbalanceret syrlighed og polyfenoler.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,00
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Governo all'uso Toscano-teknikken

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Vinproducenterne kan anvende den traditionelle praksis, der kaldes *Governo all'uso Toscano*, hvor gæringen langsomt genstartes, umiddelbart efter at vinen er blevet omtappet, ved at tilsætte let tørrede druer af de tilladte sorter. Vinfremstillingsteknikken *Governo all'uso Toscano* er ikke tilladt for vintypen rosé.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

»Chianti«, »Chianti« Riserva og »Chianti« rosé

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	11 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Chianti«, »Chianti« Riserva og »Chianti« rosé

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	77
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Chianti« og »Chianti« Riserva med underområderne Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina og Montespertoli

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	9 500
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Chianti« og »Chianti« Riserva med underområderne Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina og Montespertoli

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	66,5
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Chianti« og »Chianti« Riserva med underområderne Colli Fiorentini, Colli Senesi og Terre di Vinci

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	9 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Chianti« og »Chianti« Riserva med underområderne Colli Fiorentini, Colli Senesi og Terre di Vinci

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	63
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Chianti« Superiore

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	9 500
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

»Chianti« Superiore

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	66,5
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«, som omfatter alle de forskellige typer og underområder, fremstilles i den centrale del af regionen Toscana. Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti« er et bakket terræn – som er et glimrende vindyrkningsområde – der omfatter provinserne Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia, Pisa og Siena. De berørte kommuner er som følger:

— 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 og Terranuova Bracciolini i provinsen Arezzo

— 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 og Vinci i provinsen Firenze

— Carmignano, Montemurlo og Poggio a Caiano i provinsen Prato

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata og Serravalle Pistoiese i provinsen Pistoia

— Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce og Terricciola i provinsen 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 og Trequanda i provinsen Siena.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Naturlige faktorer

Produktionsområdet er beliggende i det centrale Toscana og omfatter de mere bakkede områder i provinserne Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato og Siena, ikke langt fra Apenninerne. Chiantiområdet kan på grund af sin størrelse alene opdeles i fire geologiske systemer i faldende orden efter formationernes alder: Appenninernes forbjerge, som er fra Miocæn/Eocæn, bakkerne fra Pliocæn, dalen, som er dannet af det øvre Valdarnobassin og aflejringerne fra Pleistocæn, samt flodaflejringerne.

Kompleksiteten af det geologiske og morfologiske terræn og den fortsatte overlapning mellem menneskelig aktivitet og de jorddannende faktorer har resulteret i et ekstremt forskelligartet jordlandskab. Fordi jordbunden har udviklet sig gennem forskellige geologiske perioder, er det, selv inden for samme vindyrkningsareal, muligt at gå fra en undergrund af sandsten og kalkholdig mergel til lerholdigt skifer og sand eller jord, der indeholder partikler af forskellig størrelse, og som undertiden går i retning af sand- eller lerjord. Dette sikrer en tilstrækkelig forsyning med naturligt forekommende næringsstoffer suppleret med vinavlernes regelmæssige jord- og/eller bladgødskning og er alt sammen med til at sikre, at de analytiske og organoleptiske kendetegn, som henholdsvis druerne og vinen skal have for at være berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«, opnås inden vækstcyklussens afslutning.

Området har det klima, der er typisk for Toscanas bakker inde i landet, nemlig et humidt til subhumidt klima med tørre somre og en gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på 867 mm. Dette gør det muligt for druerne at blive ordentligt modne, hvilket betyder, at de med lethed opfylder de grundlæggende analyseparametre, som produktspecifikationen for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti« kræver.

Med 121 mm er nedbørsmængden som regel størst i november, og den gennemsnitlige minimale nedbørsmængde er på 32 mm i juli.

August er den varmeste måned i gennemsnit med middeltemperaturer på over 23 °C, mens den koldeste måned som regel er januar med middeltemperaturer på omkring 5 °C.

Menneskelige faktorer

Den symbiotiske forbindelse mellem de menneskelige faktorer og produktionsområdet er af afgørende betydning. Det, at der i Toscana er blevet fundet fossile vinstokke, som går flere millioner år tilbage, tyder på, at der blev dyrket vin længe før etruskerne. I flere århundreder var vinstokkene altid områdets vigtigste afgrøde, og vindyrkningen udviklede sig meget, da Medici-familien kom til magten. Allerede i anden halvdel af det 15. århundrede blev vin afbildet i populærkulturen som midtpunkt i en skueplads for åndrighed og banalitet, der grænsede til det groteske i Lorenzo de' Medicis Symposium og Bacchus' triumf. Senere, i 1870, blev den anvendte kombination af druesorter til fremstilling af »Chianti« fastsat takket være baron Bettino Ricasolis visioner, og der blev indført særlige vinfremstillingsteknikker såsom *Governo all'uso Toscano*.

Skiftet fra vekseldrift til »ren« dyrkning i 1970'erne betød, at vinstokke dyrket i blandede dyrkningssystemer blev erstattet med specialiserede vindyrkningsarealer, der ofte var beplantet i et vertikalt *rittochino*-system, som fulgte skråningernes retning. Fremsynede og foretagsomme florentinske vinavlere oprettede vinkonsortiet for »Chianti« i 1927 med det formål at forsvare og beskytte det, der dengang var den typiske »Chianti«, i både den indenlandske handel og eksporten. Produktionsområdet for »Chianti« blev officielt afgrænset for første gang ved et regeringsdekret af 31. juli 1932, hvorefter betegnelsen DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) blev tildelt i 1967, og betegnelsen DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) i 1984.

Tilknytningen til det afgrænsede geografiske område fremgår af det samspil, der er mellem de særlige miljøforhold (det bakkede terræn, jordbundstypen og -strukturen samt det fugtige til halvfugtige klima med temperaturudsving og tørre somre) og den historiske tradition (hvor vindyrkningen begyndte på etruskernes tid og derefter udviklede sig og blev udbredt med støtte fra Medici-familien i det 15. århundrede efterfulgt af baron Ricasolis sammensætning af »Chianti«-vin i slutningen af 1800-tallet).

De menneskelige faktorer (såsom udvælgelsen af podekviste og druesorter, procentdelen af druesorter, der anvendes i blandingerne, metoderne til beskæring af vinstokkene, udelukkelsen af espalieropbinding, dyrkningssystemerne inden for de grænser, der er fastsat i den produktspecifikation, som vinavlerne har foreslået og godkendt, forbuddet mod tvungen produktion og vanding af vindyrkningsarealerne undtagen i nødsituationer, muligheden for grøn høst og beslutningen om, hvornår druerne skal høstes) er kombineret med de naturlige faktorer, der er typiske for det bakkede område i den centrale del af Toscana, hvor der fremstilles vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«. Kombinationen af disse faktorer er med til at forbedre kvaliteten af de producerede druer og giver vine med meget komplekse aromaer, krop og et passende alkoholindhold. Det helt rette syreindhold muliggør en høj grad af fleksibilitet, som gør det muligt at fremstille vine, der er drikkeklare, og vine, der er gemmeegnede, såsom typerne Riserva og Superiore.

Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de naturlige og menneskelige faktorer og vinenes kendetegn

Mere specifikt har breddegraden, topografien og jordbundens karakter – med en andel af ler, sand, svær lerjord og skeletjord, der varierer på tværs af produktionsområdet – alt sammen indflydelse på mængden og frem for alt kvaliteten af de druer, der dyrkes til fremstilling af »Chianti«-vine.

Disse faktorer passer perfekt til den røde sort, som er hjemmehørende i området (Sangiovese N.), og også til de internationale sorter, der er blevet indført for nylig (såsom Merlot og Cabernet), og de historiske hvide sorter (f.eks. Trebbiano og Malvasia Lunga Toscana). Produktspecifikationen fastsætter de minimums- og maksimumsprocentdele af disse druesorter, der opfylder både produktions- og kvalitetskravene, med henblik på fremstillingen af en række vine, som er skræddersyet til forskellige markeder.

Høsttidspunktet afhænger af, hvor gode vejrforholdene er. Høsten begynder som regel i starten af september, men kan begynde senere alt efter området og navnlig den højde over havet, som vindyrkningsarealerne ligger i. Der er en perfekt balance mellem syreindholdet, pH-værdien og sukkerindholdet i de modne druer, hvilket giver de heraf resulterende vine afbalancerede analyseværdier. Denne fremragende balance mellem sukker- og syreindholdet kombineret med den fenoliske modenhed giver vine, der er kendetegnet ved en god aroma, balance, struktur og krop.

Sidst, men ikke mindst, fremstilles vinene stadig ved hjælp af de traditionelle metoder, der med tiden er blevet veletablerede i lokalområdet til fremstilling af stille rødvine og tilpasset efter behov. De druer, som er mest velegnede til fremstilling af »Chianti«-basisvin og de mere strukturerede rødvine af typerne Riserva og Superiore, udvælges blandt de forskellige tilladte sorter på grundlag af de særlige kendetegn ved de forskellige druesorter.

Rosévinene har en svagt lyserød farve med varierende nuancer alt efter den eller de druesorter, der er anvendt til fremstilling af vinen. Rødvinene har en intens duft, undertiden med noter af violer, der bliver mere raffinerede med alderen, mens rosévinene har en delikat aroma med intense frugtagtige noter.

Produktspecifikationen fastsætter specifikke lagringsbestemmelser for de forskellige produkttyper.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

Område for vinfremstilling og lagring af »Chianti«

Retsgrundlag

EU-lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

I overensstemmelse med gældende EU-lovgivning er området for vinfremstilling og lagring blevet revideret, således at de forskellige faser af produktionscyklussen for vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti« kan koncentreres i produktionsområdet, som er blevet udvidet til at omfatte hele det administrative område i provinserne Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato og Siena samt naboprovinserne Grosseto, Livorno og Lucca.

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«, der bærer navnet på et underområde, skal fremstilles og lagres inden for det produktionsområde, der er defineret for det pågældende underområde. Som en undtagelse kan disse aktiviteter dog også udføres på vingårde beliggende inden for de administrative grænser for provinserne Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato eller Siena eller i naboprovinserne Grosseto, Livorno og Lucca.

Formålet med at begrænse vinfremstillings- og lagringsfaserne til produktionsområdet eller naboområderne er at beskytte kvaliteten af og omdømmet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«, herunder vine, der bærer navnet på et underområde.

Vinfremstilling af druerne uden for produktionsområdet kan som følge af den nødvendige transporttid forringe den endelige kvalitet af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«, eftersom druerne kan gennemgå unormale gæringsprocesser under transporten på grund af de generelt høje temperaturer på høsttidspunktet eller endda udsættes for mikrobiologisk kontaminering. Sådanne faktorer kan have en negativ indvirkning på vinens kemiske, fysiske og organoleptiske kendetegn. Jo større afstanden er mellem produktions- og vinfremstillingsområdet, jo mere stiger disse risici. Omvendt kan man ved at sikre, at druerne og vinen forbliver på stedet, eller at transporten begrænses til et minimum ved forarbejdning og lagring, så vidt muligt fastholde basisproduktets kendetegn og kvaliteter. Dette beskytter også omdømmet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«, som repræsenterer over 2 000 vinavlere med en årlig vinproduktion på over 100 000 ton druer (svarende til ca. 700 000 hektoliter).

Disse aspekter, der hænger sammen med den erfaring og omfattende tekniske og videnskabelige viden om druerne og vinen, som producenterne af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti« har opnået i årenes løb, betyder, at forarbejdningen og, hvor det er relevant, lagringen kan finde sted næsten hvor som helst i hele oprindelsesområdet med de bedste teknikker, der er udviklet til at bevare alle de kendetegn, som er fastsat i produktspecifikationen.

Ud over at sikre kvaliteten af de markedsførte produkter er formålet med forarbejdning og, hvor det er relevant, lagring i produktionsområdet at sikre de respektive kontrollers effektivitet og omkostningseffektivitet og at gøre det muligt for kontrolorganerne og de kompetente myndigheder at kontrollere sporbarheden i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Aftapningsområde for »Chianti«

Retsgrundlag

EU-lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det område, hvor vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti« aftappes og modnes for de typer, der kræver denne form for forarbejdning, er blevet afgrænset således, at det falder sammen med produktionsområdet, som er blevet udvidet til at omfatte hele området i provinserne Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato og Siena samt naboprovinserne Grosseto, Livorno og Lucca.

»Chianti«-vine, der bærer navnet på et underområde, skal aftappes og, hvis relevant, undergå den afsluttende modning inden for det produktionsområde, der er afgrænset for det pågældende underområde. Som en undtagelse kan disse aktiviteter dog også udføres i provinserne Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato eller Siena og i naboprovinserne Grosseto, Livorno og Lucca.

Formålet med at begrænse disse faser til produktionsområdet eller naboområderne er at beskytte kvaliteten af og omdømmet for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«, herunder vine, der bærer navnet på et underområde.

Transport og aftapning uden for produktionsområdet kan forringe vinens kvalitet og have en negativ indvirkning på dens kemiske, fysiske og organoleptiske kendetegn. Risiciene bliver større, jo større afstanden er mellem produktionsområdet og aftapningsområdet. Omvendt kan man ved at undgå eller begrænse transporten til et minimum bevare produktets kendetegn uændret, hvilket er med til at fastholde det fremragende omdømme for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«.

Disse aspekter, der hænger sammen med erfaring og solid teknisk og videnskabelig viden, gør det muligt at foretage aftapningen i oprindelsesregionen med de bedste teknologiske forholdsregler for at bevare alle de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn, der er beskrevet i produktspecifikationen.

Formålet med aftapning i produktionsområdet er også at sikre de respektive kontrollers effektivitet og omkostningseffektivitet og at gøre det muligt for kontrolorganerne og de kompetente myndigheder at kontrollere sporbarheden i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Aftapning inden for det afgrænsede område sikrer også fødevaresikkerheden for den endelige forbruger, eftersom produktet, når det forlader oprindelsesområdet, allerede er emballeret, mærket med kvalitetssikringsmærkning og har gennemgået de certificeringsprocesser, som produktspecifikationen og BOB-reglerne kræver.

I henhold til gældende lovgivning kan de berørte aftapningsvirksomheder for at beskytte de erhvervede rettigheder dog ansøge om en undtagelse for at fortsætte aftapningen i deres lokaler uden for det afgrænsede område på de betingelser, der er fastsat og på forhånd meddelt alle producenter uden forskelsbehandling.

Proceduren gør det muligt for de berørte aftapningsvirksomheder at indgive den relevante ansøgning til ministeriet og vedlægge dokumentation for, at de har aftappet vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti« i mindst to (ikke nødvendigvis på hinanden følgende) år ud af de fem år, der går forud for ikrafttrædelsen af den ændring, som indfører kravet om aftapning i området.

Disse individuelle undtagelser er i overensstemmelse med både den relevante nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Tidspunkt for overgangen til forbrug for »Chianti«

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Beskrivelse af betingelsen:

Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti« markedsføres på forskellige tidspunkter alt efter jordbundsforholdene, klimafaktorerne, druesortskombinationerne og højden over havet i den store del af Toscana med vindyrkningsarealer, hvor der dyrkes druer til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti«, herunder vine, der bærer navnet på et underområde. Vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti« samt »Chianti« Colli Aretini, »Chianti« Colli Senesi, »Chianti« Colline Pisane og »Chianti« Montalbano må tidligst bringes i omsætning den 1. marts hvert år, »Chianti« Montespertoli og »Chianti« Colli Fiorentini må tidligst bringes i omsætning den 1. juni hvert år, »Chianti« Rufina, »Chianti« Terre di Vinci og »Chianti« Superiore må tidligst bringes i omsætning den 1. september hvert år, og »Chianti« rosé må bringes i omsætning fra den 1. december i høståret. Desuden kan vinene kun overgå til forbrug, hvis de opfylder de kemiske, fysiske og organoleptiske krav, der er fastsat for de forskellige vintyper.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Særlige regler for emballering

Retsgrundlag

EU-lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

—

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det er ikke tilladt at anvende en *fiasco* (bastflaske) til vin af typen »Chianti« rosé, heller ikke med angivelse af et underområde.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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