C/2026/5719

30.10.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/5719)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Chianti“

EU-Nr.: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Chianti“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Hiermit wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung der Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Diese Änderung fällt unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie

— keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, enthält,

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht,

— keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Aktualisierung der Weinsorten

Beschreibung

— Im Sinne einer logischeren Gestaltung und einer leichteren Lesbarkeit des Textes wurde das Prädikat „Riserva“ klarer herausgestellt.

— Es wurde klargestellt, dass das Prädikat „Superiore“ nicht zusammen mit dem Namen einer Unterzone der g.U. verwendet werden darf.

— Es wurde eine neue Weinsorte, Chianti rosé, aufgenommen, einschließlich mit Angabe einer Unterzone der g.U. Chianti.

— Terre di Vinci wurde als kleinere geografische Einheit (Unterzone) aufgenommen, die den sieben bereits aufgeführten Zonen hinzugefügt wird.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung und Überarbeitung der Zusammensetzung der Rebsorten

Beschreibung

— Der Mindestanteil der Sorte Sangiovese N. wurde von 70 % auf 60 % verringert.

— Bei der Unterzone Colli Senesi wurde für die Sorten Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ein Grenzwert von 10 % festgelegt.

— Die für die Sorte Chianti rosé festgelegte Traubenmischung enthält mindestens 60 % Sangiovese N. in Kombination mit Rebsorten aus der Liste der zugelassenen Sorten.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Definition und Abgrenzung der neuen Unterzone

Beschreibung

Die neue zusätzliche geografische Einheit (Unterzone) „Terre di Vinci“ wurde durch Beschreibung ihrer Grenzen definiert; das Gebiet der g.U. wird nicht erweitert.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Anpassung der Erzeugungs- und Qualitätsparameter

Beschreibung

— Bei bestimmten Unterzonen wurde der natürliche Mindestalkoholgehalt auf 11,50 % vol angehoben.

— Bei „Chianti“ Terre di Vinci und „Chianti“ rosé wurde der natürliche Mindestalkoholgehalt auf 11,50 % vol bzw. 10,50 % vol festgesetzt.

— Bei den neuen Weinsorten „Chianti“ g.U. Terre di Vinci und „Chianti“ g.U. rosé wurden Höchstwerte für den Trauben- und Weinertrag pro Hektar festgelegt.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Reifungs- und Ausbauverfahren und der Vorschriften für das Inverkehrbringen

Beschreibung

Die Anforderung, dass „Riserva"-Weine zwei Jahre reifen müssen, bleibt unverändert.

— Bei Riserva-Weinen aus den Unterzonen Colli Fiorentina und Rufina wurde die Anforderung gestrichen, dass die Weine sechs Monate lang in Holzfässern reifen müssen.

— Bei Riserva-Weinen aus der Unterzone Colli Senesi wurde die Anforderung gestrichen, dass der Wein 18 Monate lang in Holzfässern reifen und anschließend mindestens vier Monate lang in der Flasche ausgebaut werden muss.

— Bei Weinen aus der Unterzone Colli Fiorentini wurde das Datum des Inverkehrbringens auf den 1. Juni vorverlegt.

— Beim Wein „Chianti" Terre di Vinci wurde das Datum des Inverkehrbringens auf den 1. September festgesetzt.

— Bei der neuen Sorte „Chianti" rosé wurde das Datum des Inverkehrbringens auf den 1. Dezember des Erntejahres festgesetzt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Einführung von Bescheinigungs- und Berichtspflichten

Beschreibung

Marktteilnehmer, die Chargen von „Chianti" – ob mit oder ohne den Namen einer Unterzone – und von „Chianti" mit dem Prädikat „Superiore" vermarkten möchten, müssen zunächst eine Bescheinigung über die Eignung des Weins einholen; bei noch im Gärungsprozess befindlichen Erzeugnissen müssen sie auch die zuständige Kontrollstelle entsprechend unterrichten.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Eigenschaften der Weine beim Genuss

Beschreibung

— Es wurden einige Eigenschaften beim Genuss der verschiedenen Sorten der g.U. Chianti (Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol), Mindestgesamtsäuregehalt, Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt) geändert.

— Bei den Weinen „Chianti" rosé wurden die Eigenschaften beim Genuss hinzugefügt.

— Bei den Weinen „Chianti" rosé mit dem Namen einer Unterzone wurden die Eigenschaften beim Genuss hinzugefügt.

— Die Eigenschaften beim Genuss der Weine „Chianti" Terre di Vinci wurden im Einklang mit denen der anderen sieben Unterzonen der g.U. Chianti festgelegt.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Änderungen bezüglich der Abfüllung des Produkts

Beschreibung

Für Wein der Sorte „Chianti" rosé ist die Verwendung einer „fiasco" (Korbflasche) nicht zulässig.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Die Beschreibungen wurden umformuliert, und es wurden eine neue Sorte und eine neue Unterzone hinzugefügt.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Der Verweis auf die Firma und den Sitz der Kontrollstelle wurde aus der Produktspezifikation gestrichen und es wurde folgender Satz hinzugefügt:

„Die vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft mit der jährlichen Kontrolle der Einhaltung dieser Produktspezifikation nach den geltenden Rechtsvorschriften beauftragte Stelle ist in der entsprechenden Liste auf der Website des Ministeriums angegeben (Abschnitt über Kontrollen)."

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Chianti"

EU-Nr.: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Name(n)**

„Chianti"

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Chianti

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

lebhaftes rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot.

Geruch

Intensiver Duft, zuweilen mit Noten von Veilchen, die mit zunehmendem Alter feiner werden.

Geschmack

trocken, würzig, mit leichter Tanninnote, mit der Zeit weicher und samtiger; rund und lebendig bei Jahrgängen, die nach dem „Governo all'uso Toscano"-Verfahren erzeugt wurden.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,0
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 %.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Chianti Riserva

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

lebhaftes rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot.

Geruch

Intensiver Duft, zuweilen mit Noten von Veilchen, die mit zunehmendem Alter feiner werden.

Geschmack

trocken, würzig, mit leichter Tanninnote, mit der Zeit weicher und samtiger; Waldfrüchte.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,00
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 %.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Chianti Superiore

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

lebhaftes rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot.

Geruch

Intensiver Duft, zuweilen mit Noten von Veilchen, die mit zunehmendem Alter feiner werden.

Geschmack

trocken, würzig, mit leichter Tanninnote, mit der Zeit weicher und samtiger; rund und lebendig bei Jahrgängen, die nach dem „Governo all'uso Toscano"-Verfahren erzeugt wurden.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,00
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 %.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Chianti, auch mit Angabe einer Unterzone

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

lebhaftes rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot.

Geruch

Intensiver Duft, zuweilen mit Noten von Veilchen, die mit zunehmendem Alter feiner werden.

Geschmack

trocken, würzig, mit leichter Tanninnote, mit der Zeit weicher und samtiger; rund und lebendig bei Jahrgängen, die nach dem „Governo all'uso Toscano"-Verfahren erzeugt wurden.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,00
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Chianti Riserva mit dem Namen einer Unterzone

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

lebhaftes rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot.

Geruch

Intensiver Duft, zuweilen mit Noten von Veilchen, die mit zunehmendem Alter feiner werden.

Geschmack

trocken, würzig, mit leichter Tanninnote, mit der Zeit weicher und samtiger; Waldfrüchte.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,00
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50; ausgenommen Weine aus der Unterzone „Colli Senesi“, die einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 13,00 % aufweisen müssen.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Chianti rosé

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

blassrosa mit unterschiedlichen Farbnuancen, je nach der/den zur Erzeugung des Weins verwendeten Rebsorte(n).

Geruch

Feiner Duft mit intensiven fruchtigen Noten, die sich aus den Primäraromen der verwendeten Rebsorten ergeben.

Geschmack

trocken, frisch und angenehm, ausgewogene Säure und Polyphenole.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,00
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 %.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Chianti rosé mit Angabe einer Unterzone

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

blassrosa mit unterschiedlichen Farbnuancen, je nach der/den zur Erzeugung des Weins verwendeten Rebsorte(n).

Geruch

Feiner Duft mit intensiven fruchtigen Noten, die sich aus den Primäraromen der verwendeten Rebsorten ergeben.

Geschmack

trocken, frisch und angenehm, ausgewogene Säure und Polyphenole.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,00
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 %.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

„Governo all'uso Toscano"-Verfahren

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Winzer können das traditionelle Verfahren namens „Governo all'uso Toscano" anwenden, bei dem der frisch abgestochene Wein mit leicht angetrockneten Trauben der zulässigen Rebsorten einer zweiten langsamen Gärung unterzogen wird. Das Weinbereitungsverfahren „Governo all'uso Toscano" ist beim Roséwein nicht zulässig.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Chianti, Chianti Riserva und Chianti rosé

Höchstertrag

Höchstertrag:	11 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Chianti, Chianti Riserva und Chianti rosé

Höchstertrag

Höchstertrag:	77
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Chianti und Chianti Riserva mit den Unterzonen Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina und Montespertoli

Höchstertrag

Höchstertrag:	9 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Chianti und Chianti Riserva mit den Unterzonen Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina und Montespertoli

Höchstertrag

Höchstertrag:	66,5
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Chianti und Chianti Riserva mit den Unterzonen Colli Fiorentini, Colli Senesi und Terre di Vinci

Höchstertrag

Höchstertrag:	9 000
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Chianti und Chianti Riserva mit den Unterzonen Colli Fiorentini, Colli Senesi und Terre di Vinci

Höchstertrag

Höchstertrag:	63
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Chianti Superiore

Höchstertrag

Höchstertrag:	9 500
Einheit des Höchstertrags:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Chianti Superiore

Höchstertrag

Höchstertrag:	66,5
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Weine mit der g.U. „Chianti“, die alle Arten und Unterzonen umfasst, werden im Zentrum der Region Toskana erzeugt. Das Erzeugungsgebiet von „Chianti“ (g.U.) ist eine Hügellandschaft – ein ausgezeichnetes Weinbaugebiet –, das sich über die Provinzen Arezzo, Florenz, Prato, Pistoia, Pisa und Siena erstreckt. Es umfasst folgende Gemeinden:

— 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 ud Terranuova Bracciolini in der Provinz Arezzo;

— Florence, 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 und Vinci in der Provinz Florenz;

— Carmignano, Montemurlo und Poggio a Caiano in der Provinz Prato;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata und Serravalle Pistoiese in der Provinz Pistoia;

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

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Natürliche Einflüsse

Das Erzeugungsgebiet befindet sich im Zentrum der Toskana und erstreckt sich über die Hügellandschaft der Provinzen Arezzo, Florenz, Pistoia, Pisa, Prato und Siena, die nicht weit vom Apennin entfernt liegt. Aufgrund seiner Größe kann das Chianti-Gebiet in vier geologische Systeme unterteilt werden, die sich in absteigender Reihenfolge ihrer Entstehungszeit folgendermaßen darstellen: die Vorläufer des Apennin aus dem Miozän/Eozän, die Hügel aus dem Pliozän, das Becken des Oberen Arnotals und die Sedimente aus dem Pleistozän sowie die alluvialen Ablagerungen.

Die Komplexität des geologischen und morphologischen Geländes und die fortwährenden Überschneidungen von menschlichen Tätigkeiten und bodenbildenden Faktoren haben zu einer äußerst vielfältigen Bodenlandschaft geführt. Da die Böden in verschiedenen geologischen Zeitaltern entstanden, kann es auch sein, dass die Böden eines einzigen Betriebs von Sandstein und kalkhaltigen Mergelsubstraten in lehmige Schiefer- und Sandböden oder Böden mit verschieden großen Partikeln übergehen, die auch sandig oder tonhaltig sein können. Somit ist eine ausreichende Versorgung mit natürlich vorkommenden Nährstoffen gewährleistet, die von den Winzern durch regelmäßige Boden- und/oder Blattdüngung ergänzt wird, sodass sichergestellt ist, dass die analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Trauben bzw. des Weins, die für die g.U. „Chianti“ vorgeschrieben sind, bis zum Ende des Anbauzyklus erreicht werden.

Das Gebiet besitzt das typische Klima der Hügellandschaft im Innern der Toskana: ein humides bis subhumides Klima mit trockenen Sommern und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 867 mm. Dadurch können die Trauben gut reifen, sodass sie problemlos die allgemeinen Analysemerkmale erfüllen, die in der Produktspezifikation für Weine mit der g.U. „Chianti“ vorgeschrieben sind.

In der Regel fallen die meisten Niederschläge (121 mm) im November und die wenigsten Niederschläge (32 mm) im Juli.

Der August ist mit Durchschnittstemperaturen von über 23 °C durchschnittlich der wärmste Monat, der Januar mit Durchschnittstemperaturen von etwa 5 °C in der Regel der kälteste Monat.

Menschliche Einflüsse

Der symbiotische Zusammenhang zwischen den menschlichen Einflüssen und dem Erzeugungsgebiet ist von entscheidender Bedeutung. Die Tatsache, dass in der Toskana mehrere Millionen Jahre alte versteinerte Reben gefunden wurden, deutet darauf hin, dass lange vor der Zeit der Etrusker Reben angebaut wurden. Über die Jahrhunderte stellten Weinreben durchgehend die Hauptkultur des Gebiets dar, und mit der Herrschaft der Familie Medici nahm die Bedeutung des Weinbaus stark zu. Bereits in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts wurde Wein in der Volkskultur dargestellt, nämlich in Lorenzo de' Medicis „Symposium" und „Triumph des Bacchus" als zentrales Element eines von Witz und Banalität sprühenden, sich am Rand der Groteske bewegenden Theaters. Später – im Jahr 1870 – wurden dank der Weitsicht von Baron Bettino Ricasoli die für die Herstellung von „Chianti" verwendete Rebsortenkombination und besondere Weinbereitungsverfahren wie das Verfahren namens „Governo all'uso Toscano" eingeführt.

Die Umstellung von Teilpacht auf direkte Pacht in den 1970er-Jahren führte dazu, dass die in Mischkultursystemen angebauten Reben durch spezielle Rebflächen ersetzt wurden, die häufig in vertikaler, der Neigung der Hänge folgender „Rittochino"-Anordnung bepflanzt wurden. Zukunftsorientierte und unternehmerisch denkende florentinische Winzer gründeten 1927 das Consorzio del Vino Chianti, um den damals „typischen Chianti" sowohl im Binnenhandel als auch im Export zu schützen. Das Erzeugungsgebiet „Chianti" wurde durch einen Regierungserlass vom 31. Juli 1932 erstmals offiziell abgegrenzt, bevor ihm 1967 die kontrollierte Ursprungsbezeichnung DOC (Denominazione di Origine Controllata) und 1984 die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) zuerkannt wurde.

Der Zusammenhang mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet wird dadurch belegt, dass die besonderen Merkmale der Umgebung (hügeliges Gelände, Bodenart und -struktur, „humides bis subhumides" Klima mit Temperaturschwankungen und trockenen Sommern) mit der historischen Tradition interagieren (Beginn des Weinbaus zur Zeit der Etrusker, Weiterentwicklung und Ausbreitung mit Unterstützung der Familie Medici im 15. Jahrhundert, Festlegung der „Chianti"-Formel durch Baron Ricasoli im ausgehenden 19. Jahrhundert).

Die menschlichen Einflüsse (wie die Auswahl der Pfropfen und Rebsorten, der prozentuale Anteil der in den Verschnitten verwendeten Rebsorten, die Reberziehungsmethoden, der Ausschluss von Spalieren, die Anbausysteme innerhalb der von den Winzern vorgeschlagenen und in der Produktspezifikation festgelegten Grenzen, der Ausschluss von Systemen, mit denen die Erzeugung übermäßig vorangetrieben wird, sowie die nur in Notfällen gestattete Bewässerung der Rebflächen, die Möglichkeit der grünen Weinlese und die Entscheidung über den Zeitpunkt der Traubenernte) wirken mit den natürlichen Einflüssen zusammen, die typisch sind für die Hügellandschaft im Zentrum der Toskana, in der Weine mit der g.U. „Chianti" hergestellt werden. Diese Einflüsse tragen zusammen zur Verbesserung der Qualität der erzeugten Trauben bei und führen zu Weinen mit sehr komplexen Aromen, Körper und angemessenem Alkoholgehalt. Die richtige Säuremenge ermöglicht ein hohes Maß an Flexibilität, sodass trinkfertige Weine und Lagerweine wie Weine der Arten „Riserva" und „Superiore" hergestellt werden können.

Beschreibung der Wechselwirkung zwischen natürlichen und menschlichen Einflüssen und den Eigenschaften der Weine

Konkret beeinflussen der Breitengrad, die Topografie und die Beschaffenheit des Bodens – mit je nach Erzeugungsgebiet unterschiedlichen Anteilen an Ton, Sand, Lehm und Bodenskelett – die Menge und vor allem die Qualität der zur Herstellung von Weinen mit der g.U. „Chianti" angebauten Trauben.

Insbesondere bei der roten Rebsorte, die in dem Gebiet heimisch ist (Sangiovese N.), aber auch bei kürzlich eingeführten internationalen Rebsorten (wie Merlot und Cabernet) und den historischen weißen Rebsorten (z. B. Trebbiano und Malvasia Lunga Toscana) kommen diese Einflüsse in optimaler Kombination zum Tragen. In der Produktspezifikation sind Mindest- und Höchstanteile für diese Rebsorten festgelegt, die Erzeugungs- und Qualitätsanforderungen miteinander in Einklang bringen, damit eine Reihe von auf verschiedene Märkte zugeschnittenen Weinen erzeugt werden kann.

Der Zeitpunkt der Traubenernte hängt davon ab, wie gut die Witterungsbedingungen sind. Die Ernte beginnt in der Regel Anfang September, kann aber in Abhängigkeit vom Gebiet und insbesondere von der Höhenlage, in der sich die Rebflächen befinden, auch später erfolgen. Die reifen Trauben weisen ein perfektes Gleichgewicht zwischen Säure, pH-Wert und Zuckergehalt auf, sodass sich für die daraus resultierenden Weine ausgewogene Analysewerte ergeben. Dieses ausgezeichnete Gleichgewicht zwischen Zuckergehalt und Säuren verleiht den Weinen in Verbindung mit der phenolischen Reife der Trauben ein gutes Aroma, Ausgewogenheit, eine gute Struktur und einen guten Körper.

Nicht zuletzt werden die Weine nach wie vor nach den traditionellen Verfahren zur Erzeugung von stillen Rotweinen hergestellt, die sich im Laufe der Zeit in dem lokalen Gebiet etabliert haben und entsprechend angepasst wurden. Die für die Herstellung von Chianti-Grundweinen und den strukturierteren Rotweinen der Kategorien Riserva und Superiore am besten geeigneten Trauben werden aus den verschiedenen zugelassenen Sorten anhand der besonderen Merkmale der verschiedenen Rebsorten ausgewählt.

Die Roséweine sind blassrosa mit unterschiedlichen Farbnuancen, je nach der/den zur Erzeugung des Weins verwendeten Rebsorte(n). Die Rotweine haben einen intensiven Duft, zuweilen mit Noten von Veilchen, die mit zunehmendem Alter feiner werden, während die Roséweine ein zartes Aroma mit intensiven fruchtigen Noten aufweisen.

Die Produktspezifikation enthält spezifische Reifungsvorschriften für die verschiedenen Produkttypen.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet der Weinbereitung und Reifung von Chianti

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet der Weinbereitung und Reifung wurde im Einklang mit den geltenden EU-Rechtsvorschriften dahin gehend überarbeitet, dass sich die verschiedenen Erzeugungsschritte von Wein mit der g.U. Chianti auf das Erzeugungsgebiet, das erweitert wurde und sich auf die gesamten Verwaltungsgebiete der Provinzen Arezzo, Florenz, Pisa, Pistoia, Prato und Siena sowie die benachbarten Provinzen Grosseto, Livorno und Lucca erstreckt, konzentrieren können.

Die Weinbereitung und die Reifung aller Weine mit der g.U. Chianti mit dem Namen einer Unterzone müssen in dem für die jeweilige Unterzone abgegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen. Hiervon abweichend können diese Schritte jedoch auch in Kellereien in den Verwaltungsgebieten der Provinzen Arezzo, Florenz, Pisa, Pistoia, Prato oder Siena oder in den benachbarten Provinzen Grosseto, Livorno und Lucca durchgeführt werden.

Indem die Weinbereitungs- und Reifungsphasen auf das Erzeugungsgebiet oder die benachbarten Gebiete beschränkt werden, sollen die Qualität und das Ansehen der Weine mit der g.U. Chianti, einschließlich der Weine mit dem Namen einer Unterzone, geschützt werden.

Bei einer Weinbereitung außerhalb des Erzeugungsgebiets könnte aufgrund der erforderlichen Transportzeit die Endqualität der Weine mit der g.U. Chianti beeinträchtigt werden, da die Trauben während des Transports aufgrund der bei der Ernte in der Regel herrschenden hohen Temperaturen ungewöhnlichen Gärvorgängen ausgesetzt oder sogar von mikrobiologischer Kontamination betroffen sein könnten. Diese Einflüsse können die chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften des Weins beeinträchtigen. Je größer die Entfernung zwischen dem Erzeugungs- und dem Weinbereitungsgebiet ist, desto größer werden diese Risiken. Wenn hingegen sichergestellt wird, dass die Trauben und der Wein vor Ort verbleiben oder so wenig wie möglich transportiert werden, können die Eigenschaften und Qualitäten des Grunderzeugnisses so weit wie möglich erhalten bleiben. Dadurch wird auch das Ansehen der g.U. „Chianti“ geschützt, hinter der mehr als 2 000 Winzer mit einer durchschnittlichen jährlichen Weinerzeugung von rund 100 000 Tonnen Trauben (rund 700 000 Hektolitern Wein) stehen.

Diese Aspekte sowie die im Laufe der Jahre von den Erzeugern von Wein mit der g.U. „Chianti“ erworbenen Erfahrungen und umfassenden technischen und wissenschaftlichen Kenntnisse über die Trauben und Weine machen es möglich, dass die Verarbeitung und gegebenenfalls Reifung fast überall im gesamten Ursprungsgebiet unter Anwendung der besten Verfahren erfolgen können, die darauf abzielen, alle in der Produktspezifikation aufgeführten Eigenschaften zu erhalten.

Neben der Sicherung der Qualität der in Verkehr gebrachten Erzeugnisse besteht der Zweck der Verarbeitung und gegebenenfalls Reifung im Erzeugungsgebiet darin, die Wirksamkeit und Kosteneffizienz der jeweiligen Kontrollen zu gewährleisten und die Überprüfung der Rückverfolgbarkeit durch die Kontrollstellen und zuständigen Behörden im Einklang mit den geltenden EU-Rechtsvorschriften zu ermöglichen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllgebiet für „Chianti“

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet der Abfüllung und – bei den betreffenden Sorten – der abschließenden Veredelung wurde so festgelegt, dass es dem Erzeugungsgebiet entspricht, das erweitert wurde und sich auf die gesamten Gebiete der Provinzen Arezzo, Florenz, Pisa, Pistoia, Prato und Siena sowie die benachbarten Provinzen Grosseto, Livorno und Lucca erstreckt.

Die Abfüllung und gegebenenfalls abschließende Veredelung von Chianti-Weinen mit dem Namen einer Unterzone muss in dem für die jeweilige Unterzone abgegrenzten Erzeugungsgebiet erfolgen. Hiervon abweichend können diese Schritte jedoch auch in den Provinzen Arezzo, Florenz, Pisa, Pistoia, Prato oder Siena oder in den benachbarten Provinzen Grosseto, Livorno und Lucca durchgeführt werden.

Indem diese Schritte auf das Erzeugungsgebiet oder die benachbarten Gebiete beschränkt werden, sollen die Qualität und das Ansehen der Weine mit der g.U. Chianti, einschließlich der Weine mit dem Namen einer Unterzone, geschützt werden.

Bei Transport und Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets kann die Qualität des Weins beeinträchtigt werden und sind negative Auswirkungen auf seine chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften möglich. Je größer die Entfernung zwischen dem Erzeugungs- und dem Abfüllgebiet, desto größer die Risiken. Wenn die Weinpartien hingegen vor Ort verbleiben beziehungsweise so wenig wie möglich transportiert werden, können die Eigenschaften des Erzeugnisses unverändert erhalten und das hervorragende Ansehen der g.U. „Chianti“ gewahrt werden.

Diese Faktoren, die mit der Erfahrung sowie den fundierten technischen und wissenschaftlichen Kenntnissen zusammenhängen, ermöglichen die Abfüllung im Ursprungsgebiet unter Einhaltung höchster technischer Vorsichtsmaßnahmen, um alle in der Produktspezifikation genannten physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Der Zweck der Abfüllung im Erzeugungsgebiet besteht auch darin, die Wirksamkeit und Kosteneffizienz der jeweiligen Kontrollen zu gewährleisten und die Überprüfung der Rückverfolgbarkeit durch die Kontrollstellen und zuständigen Behörden im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften zu ermöglichen.

Mit der Abfüllung innerhalb des abgegrenzten Gebiets wird dem Endverbraucher zudem Lebensmittelsicherheit gewährleistet, da das Erzeugnis das Ursprungsgebiet bereits verpackt und mit Qualitätskennzeichen versehen verlässt und zuvor den in der Produktspezifikation und den Vorgaben für die g.U. vorgeschriebenen Zertifizierungsverfahren unterzogen wurde.

Im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften können die betroffenen Abfüllunternehmen jedoch zum Schutz der bestehenden Rechte eine Ausnahmegenehmigung für die Fortsetzung der Abfüllung in ihren Betrieben außerhalb des abgegrenzten Gebiets beantragen, sofern die festgelegten Bedingungen erfüllt sind und allen Erzeugern vorab diskriminierungsfrei mitgeteilt wurden.

Im Zuge dessen können die betroffenen Abfüllunternehmen einen entsprechenden Antrag beim Ministerium stellen, dem sie Unterlagen beifügen, aus denen hervorgeht, dass sie in mindestens zwei (nicht zwingend aufeinanderfolgenden) der fünf Jahre vor Inkrafttreten der Änderung, mit der die Abfüllpflicht in dem Gebiet eingeführt wurde, Weine mit der g.U. „Chianti“ abgefüllt haben.

Diese individuellen Ausnahmeregelungen stehen sowohl mit den einschlägigen nationalen Rechtsvorschriften als auch mit dem EU-Recht in Einklang.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zeitpunkt des Inverkehrbringens von „Chianti“

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Beschreibung der Bedingung:

Wein mit der g.U. Chianti wird zu verschiedenen Zeitpunkten in Verkehr gebracht; diese variieren je nach Bodeneigenschaften, klimatischen Faktoren, Rebsortenkombinationen und Höhenlagen des großen Gebiets der Toskana, das mit Rebflächen für die Herstellung von Weinen mit der g.U. Chianti, einschließlich von Weinen mit dem Namen einer Unterzone, bepflanzt ist. Wein mit der g.U. Chianti sowie Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colline Pisane und Chianti Montalbano dürfen frühestens am 1. März eines jeden Jahres in Verkehr gebracht werden. Chianti Montespertoli und Chianti Colli Fiorentini dürfen frühestens am 1. Juni eines jeden Jahres in Verkehr gebracht werden; Chianti Rufina, Chianti Terre di Vinci und Chianti Superiore dürfen frühestens am 1. September eines jeden Jahres in Verkehr gebracht werden; und Chianti rosé darf ab dem 1. Dezember des Erntejahres in Verkehr gebracht werden. Außerdem dürfen die Weine nur dann in Verkehr gebracht werden, wenn sie die für die verschiedenen Sorten festgelegten chemischen, physikalischen und organoleptischen Anforderungen erfüllen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Besondere Vorschriften für die Abfüllung

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

-

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Für Wein der Sorte Chianti rosé, auch mit Angabe einer Unterzone, ist die Verwendung einer „fiasco“ (Korbflasche) nicht zulässig.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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