Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5719

30.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/5719)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Chianti»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A1228-AM06 — 4 Αυγούστου 2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Chianti»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνουμε ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Η τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης», όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, διότι:

— δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

— δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Επικαιροποίηση των τύπων οίνου

Περιγραφή

— Η ένδειξη «Riserva» προσδιορίζεται με μεγαλύτερη σαφήνεια, προκειμένου να καταστεί το κείμενο πιο κατανοητό και ευανάγνωστο.

— Διευκρινίζεται ότι η ένδειξη «Superiore» δεν μπορεί να χρησιμοποιείται μαζί με την ονομασία υποπεριοχής της ΠΟΠ.

— Εισάγεται νέος τύπος οίνου, ο ερυθρωπός οίνος Chianti, συμπεριλαμβανομένης της ένδειξης υποπεριοχής της ΠΟΠ Chianti.

— Η περιοχή Terre di Vinci εισάγεται ως μικρότερη γεωγραφική ενότητα (υποπεριοχή) που θα προστεθεί στις επτά περιοχές που απαριθμούνται ήδη.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση και αναθεώρηση της σύνθεσης των ποικιλιών αμπέλου

Περιγραφή

— Το ελάχιστο ποσοστό της ποικιλίας Sangiovese N. μειώνεται από 70 % σε 60 %.

— Για την υποπεριοχή Colli Senesi, καθορίζεται όριο 10 % για τις ποικιλίες Cabernet Franc και Cabernet Sauvignon.

— Το μείγμα σταφυλιών που έχει καθοριστεί για τον ερυθρωπό τύπο Chianti αποτελείται από τουλάχιστον 60 % της ποικιλίας Sangiovese N. σε συνδυασμό με ποικιλίες από τον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ορισμός και οριοθέτηση της νέας υποπεριοχής

Περιγραφή

Η νέα πρόσθετη γεωγραφική ενότητα (υποπεριοχή) «Terre di Vinci» ορίζεται με την περιγραφή των ορίων της· η περιοχή της ΠΟΠ δεν επεκτείνεται.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσαρμογή των παραμέτρων παραγωγής και ποιότητας

Περιγραφή

— Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος αυξάνεται σε 11,50 % για ορισμένες υποπεριοχές.

— Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος ορίζεται σε 11,50 % για τον οίνο «Chianti» Terre di Vinci και σε 10,50 % για τον ερυθρωπό οίνο «Chianti».

— Καθορίζονται μέγιστες τιμές απόδοσης σταφυλιών και οίνου ανά εκτάριο για τους νέους τύπους οίνου της ΠΟΠ «Chianti» Terre di Vinci και ερυθρωπού οίνου της ΠΟΠ «Chianti».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση των διαδικασιών παλαίωσης και εξευγενισμού και των κανόνων σχετικά με τη διάθεση στην κατανάλωση

Περιγραφή

Η απαίτηση παλαίωσης των οίνων «Riserva» για δύο έτη παραμένει αμετάβλητη.

— Για τους οίνους Riserva από τις υποπεριοχές Colli Fiorentini και Rufina, απαλείφεται η απαίτηση παλαίωσης των οίνων σε ξύλινα βαρέλια για έξι μήνες.

— Για τους οίνους Riserva από την υποπεριοχή Colli Senesi, απαλείφεται η απαίτηση παλαίωσης του οίνου σε ξύλινα βαρέλια για 18 μήνες, ακολουθούμενη από εξευγενισμό στη φιάλη για τουλάχιστον τέσσερις μήνες.

— Για τους οίνους της υποπεριοχής Colli Fiorentini η ημερομηνία διάθεσης στην κατανάλωση μετατίθεται στην 1η Ιουνίου.

— Για τον οίνο «Chianti» Terre di Vinci, ως ημερομηνία διάθεσης στην κατανάλωση ορίζεται η 1η Σεπτεμβρίου.

— Για τον νέο ερυθρωπό τύπο «Chianti», ως ημερομηνία διάθεσης στην κατανάλωση ορίζεται η 1η Δεκεμβρίου του έτους συγκομιδής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Θέσπιση απαιτήσεων πιστοποίησης και υποβολής εκθέσεων

Περιγραφή

Οι επιχειρήσεις που επιθυμούν να διαθέσουν στο εμπόριο παρτίδες οίνου «Chianti», με ή χωρίς την ονομασία της υποπεριοχής, και παρτίδες οίνου «Chianti» με την ένδειξη «Superiore» θα πρέπει πρώτα να εξασφαλίσουν πιστοποιητικό που να αποδεικνύει την καταλληλότητα του οίνου· για τα προϊόντα που βρίσκονται ακόμη σε διαδικασία ζύμωσης, οι επιχειρήσεις πρέπει επίσης να ενημερώνουν τον αρμόδιο οργανισμό ελέγχου.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν οι οίνοι κατά την κατανάλωση

Περιγραφή

— Τροποποιούνται ορισμένα χαρακτηριστικά που πρέπει να διαθέτουν κατά την κατανάλωση οι διάφοροι τύποι του οίνου της ΠΟΠ Chianti (ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος, ελάχιστη ολική οξύτητα, ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα).

— Προστίθενται χαρακτηριστικά που πρέπει να διαθέτουν κατά την κατανάλωση οι ερυθρωποί οίνοι «Chianti».

— Προστίθενται χαρακτηριστικά που πρέπει να διαθέτουν κατά την κατανάλωση οι ερυθρωποί οίνοι «Chianti» οι οποίοι φέρουν την ονομασία της υποπεριοχής.

— Τα χαρακτηριστικά που πρέπει να διαθέτουν κατά την κατανάλωση οι οίνοι «Chianti» Terre di Vinci καθορίζονται σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά των άλλων επτά υποπεριοχών της ΠΟΠ Chianti.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποιήσεις στη συσκευασία του προϊόντος

Περιγραφή

Η χρήση φιάλης τύπου fiasco (φλασκί) δεν επιτρέπεται για τον ερυθρωπό οίνο «Chianti».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον

Περιγραφή

Οι περιγραφές αναδιατυπώνονται και προστίθεται νέος τύπος και νέα υποπεριοχή.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου

Περιγραφή

Απαλείφεται από τις προδιαγραφές η αναφορά στην εταιρική επωνυμία και την καταστατική έδρα του οργανισμού ελέγχου και προστίθεται η ακόλουθη περίοδος:

«Ο εξουσιοδοτημένος φορέας που έχει οριστεί από το Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών για τη διενέργεια του ετήσιου ελέγχου συμμόρφωσης με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία αναφέρεται στον σχετικό κατάλογο που δημοσιεύεται στον ιστότοπο του υπουργείου (ενότητα σχετικά με τους ελέγχους).»

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Chianti»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-A1228-AM06 — 4 Αυγούστου 2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Chianti»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Chianti

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα ζωηρό ρουμπινί που με την παλαίωση αποκτά τόνους γρανάτη.

Άρωμα

Έντονο άρωμα, ενίοτε με νότες βιολέτας που εκλεπτύνονται κατά την παλαίωση.

Γεύση

Ξηρή, πλούσια, ελαφρώς τανική, που εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου σε απαλή βελούδινη γεύση· στρογγυλή και ζωηρή στις εσοδείες για τις οποίες χρησιμοποιήθηκε η τεχνική Governo all'uso Toscano.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,0
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Chianti Riserva

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα ζωηρό ρουμπινί που με την παλαίωση αποκτά τόνους γρανάτη.

Άρωμα

Έντονο άρωμα, ενίοτε με νότες βιολέτας που εκλεπτύνονται κατά την παλαίωση.

Γεύση

Ξηρή, πλούσια, ελαφρώς τανική, που εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου σε απαλή βελούδινη γεύση· φρούτα του δάσους.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,00
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Chianti Superiore

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα ζωηρό ρουμπινί που με την παλαίωση αποκτά τόνους γρανάτη.

Άρωμα

Έντονο άρωμα, ενίοτε με νότες βιολέτας που εκλεπτύνονται κατά την παλαίωση.

Γεύση

Ξηρή, πλούσια, ελαφρώς τανική, που εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου σε απαλή βελούδινη γεύση· στρογγυλή και ζωηρή στις εσοδείες για τις οποίες χρησιμοποιήθηκε η τεχνική Governo all'uso Toscano.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,00
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,0 g/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Chianti, συμπεριλαμβανομένης ένδειξης της υποπεριοχής

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα ζωηρό ρουμπινί που με την παλαίωση αποκτά τόνους γρανάτη.

Άρωμα

Έντονο άρωμα, ενίοτε με νότες βιολέτας που εκλεπτύνονται κατά την παλαίωση.

Γεύση

Ξηρή, πλούσια, ελαφρώς τανική, που εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου σε απαλή βελούδινη γεύση· στρογγυλή και ζωηρή στις εσοδείες για τις οποίες χρησιμοποιήθηκε η τεχνική Governo all'uso Toscano.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,00
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Chianti Riserva με την ονομασία της υποπεριοχής

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα ζωηρό ρουμπινί που με την παλαίωση αποκτά τόνους γρανάτη.

Άρωμα

Έντονο άρωμα, ενίοτε με νότες βιολέτας που εκλεπτύνονται κατά την παλαίωση.

Γεύση

Ξηρή, πλούσια, ελαφρώς τανική, που εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου σε απαλή βελούδινη γεύση· φρούτα του δάσους.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,00
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 %· εκτός από τους οίνους της υποπεριοχής «Colli Senesi», οι οποίοι πρέπει να έχουν ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 13,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,0 g/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρωπός οίνος Chianti

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Απαλό ρόδινο χρώμα, με ποικίλους τόνους ανάλογα με την ποικιλία ή τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου.

Άρωμα

Λεπτό άρωμα με έντονες φρουτώδεις νότες που προκύπτουν από τα πρωτογενή αρώματα των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών αμπέλου.

Γεύση

Ξηρή, δροσερή και ευχάριστη, ισορροπημένη οξύτητα και πολυφαινόλες.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,00
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρωπός οίνος Chianti, με ένδειξη της υποπεριοχής

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Απαλό ρόδινο χρώμα, με ποικίλους τόνους ανάλογα με την ποικιλία ή τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου.

Άρωμα

Λεπτό άρωμα με έντονες φρουτώδεις νότες που προκύπτουν από τα πρωτογενή αρώματα των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών αμπέλου.

Γεύση

Ξηρή, δροσερή και ευχάριστη, ισορροπημένη οξύτητα και πολυφαινόλες.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,00
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,0 g/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Τεχνική Governo all'uso Toscano

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Οι οινοποιοί μπορούν να χρησιμοποιούν την παραδοσιακή πρακτική «*Governo all'uso Toscano*», σύμφωνα με την οποία, αμέσως μετά τη μετάγγιση του οίνου, ξεκινάει αργά η δεύτερη ζύμωση με την προσθήκη ελαφρώς ξηρών σταφυλιών από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες. Η οινοποιητική τεχνική Governo all'uso Toscano δεν επιτρέπεται για τον ερυθρωπό τύπο.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Chianti, Chianti Riserva και ερυθρωπός Chianti

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	11 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Chianti, Chianti Riserva και ερυθρωπός Chianti

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	77
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Chianti και Chianti Riserva με τις υποπεριοχές Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina και Montespertoli

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	9 500
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Chianti και Chianti Riserva με τις υποπεριοχές Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina και Montespertoli

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	66,5
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Chianti και Chianti Riserva με τις υποπεριοχές Colli Fiorentini, Colli Senesi και Terre di Vinci

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	9 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Chianti και Chianti Riserva με τις υποπεριοχές Colli Fiorentini, Colli Senesi και Terre di Vinci

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	63
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Chianti Superiore

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	9 500
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Chianti Superiore

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	66,5
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Οι οίνοι της ΠΟΠ «Chianti», συμπεριλαμβανομένων όλων των διαφορετικών τύπων και υποπεριοχών, παράγονται στο κεντρικό τμήμα της περιφέρειας της Τοσκάνης. Η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Chianti» είναι μια λοφώδης έκταση — εξαιρετικά εδάφη για αμπελουργία— η οποία εκτείνεται στις επαρχίες Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia, Pisa και Siena. Οι σχετικοί δήμοι είναι οι εξής:

— 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 και Terranuova Bracciolini της επαρχίας 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 και Vinci της επαρχίας Firenze·

— Carmignano, Montemurlo και Poggio a Caiano της επαρχίας Prato·

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata και Serravalle Pistoiese της επαρχίας Pistoia·

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

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Φυσικοί παράγοντες

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στην κεντρική Τοσκάνη και εκτείνεται στα πιο λοφώδη τμήματα των επαρχιών Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato και Siena, σε κοντινή απόσταση από τα Απέννινα όρη. Λόγω του μεγάλου μεγέθους της, η περιοχή του Chianti μπορεί να διαιρεθεί σε τέσσερα γεωλογικά συστήματα κατά φθίνουσα σειρά παλαιότητας σχηματισμού: οι προαπεννινικές οροσειρές του Μειόκαινου/Ηώκαινου, οι λόφοι του Πλειόκαινου, η κοιλάδα που σχηματίζεται από τη λεκάνη του Άνω Valdarno και τις αποθέσεις του Πλειστόκαινου και οι αλλουβιακές αποθέσεις.

Η πολυπλοκότητα της γεωλογίας και της μορφολογίας του εδάφους καθώς και η συνεχής αλληλεπίδραση μεταξύ της ανθρώπινης δραστηριότητας και των εδαφογενετικών παραγόντων έχουν ως αποτέλεσμα ένα εξαιρετικά ποικιλόμορφο ανάγλυφο. Δεδομένου ότι τα εδάφη αναπτύχθηκαν κατά τη διάρκεια διαφορετικών γεωλογικών περιόδων, η γεωμορφολογία ακόμη και εντός της ίδιας εκμετάλλευσης είναι δυνατόν να μεταβάλλεται από υποστρώματα ψαμμίτη και μαργώδη ασβεστόλιθο σε αργιλώδεις σχιστόλιθους και άμμο, ή εδάφη που περιέχουν σωματίδια διαφόρων μεγεθών που ενίοτε τείνουν προς αμμώδη ή αργιλώδη. Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζονται επαρκείς ποσότητες φυσικών θρεπτικών ουσιών, οι οποίες, σε συνδυασμό με την τακτική λίπανση του εδάφους και/ή τη διαφυλλική λίπανση που εφαρμόζουν οι αμπελουργοί, διασφαλίζουν ότι, έως το τέλος του κύκλου ανάπτυξής τους, τα σταφύλια και ο οίνος, αντίστοιχα, επιτυγχάνουν τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που απαιτούνται προκειμένου να μπορούν να φέρουν την ΠΟΠ «Chianti».

Στην περιοχή επικρατεί το χαρακτηριστικό κλίμα των λόφων της ενδοχώρας της Τοσκάνης: υγρό έως ύφυγρο κλίμα με ξηρά καλοκαίρια και μέση ετήσια βροχόπτωση ύψους 867 mm. Χάρη στις κλιματικές συνθήκες, τα σταφύλια ωριμάζουν σωστά, πράγμα που σημαίνει ότι πληρούν εύκολα τις βασικές αναλυτικές παραμέτρους που απαιτούνται από τις προδιαγραφές προϊόντος για τους οίνους της ΠΟΠ «Chianti».

Οι βροχοπτώσεις συνήθως κορυφώνονται τον Νοέμβριο φτάνοντας τα 121 mm, με ελάχιστο μέσο ύψος βροχοπτώσεων 32 mm τον Ιούλιο.

Ο Αύγουστος είναι ο θερμότερος μήνας κατά μέσο όρο με μέσες θερμοκρασίες άνω των 23 °C, ενώ ο ψυχρότερος μήνας είναι συνήθως ο Ιανουάριος, με μέσες θερμοκρασίες περίπου 5 °C.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Ο συμβιωτικός δεσμός μεταξύ των ανθρώπινων παραγόντων και της περιοχής παραγωγής είναι ζωτικής σημασίας. Στην Τοσκάνη ανακαλύφθηκαν απολιθωμένες άμπελοι ηλικίας δεκάδων εκατομμυρίων ετών, γεγονός που υποδηλώνει ότι καλλιεργούνταν αμπέλια πολύ πριν από την εποχή των Ετρούσκων. Ανά τους αιώνες, οι αμπελώνες αποτελούσαν πάντοτε την κύρια καλλιέργεια της περιοχής και η αμπελουργία γνώρισε σημαντική πρόοδο με την άνοδο στην εξουσία του οίκου των Μεδίκων. Ήδη από το δεύτερο μισό του 15ου αιώνα, ο οίνος απεικονίζεται στη λαϊκή πολιτιστική παράδοση ως το κεντρικό θέμα ενός σκηνικού με αστεϊσμούς και κοινοτοπίες που αγγίζουν τα όρια του τραγέλαφου στο *Συμπόσιο* του Λορέντσο των Μεδίκων και στο έργο του *Ο θρίαμβος του Βάκχου*. Αργότερα, το 1870 χάρη στον οραματιστή βαρόνο Bettino Ricasoli, καθιερώθηκε ο συνδυασμός των ποικιλιών αμπέλου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του οίνου «Chianti» και εισήχθησαν ειδικές οινοποιητικές τεχνικές, όπως η τεχνική Governo all'uso Toscano.

Η μετάβαση από την επίμορτη αγροληψία στην ιδιόκτητη γεωργία τη δεκαετία του 1970 είχε ως αποτέλεσμα οι αμπελώνες που καλλιεργούνταν σε μεικτά συστήματα καλλιέργειας να αντικατασταθούν από εξειδικευμένους αμπελώνες, οι οποίοι συχνά φυτεύονταν σε κάθετη διάταξη «*rittochino*» σύμφωνα με την κατεύθυνση των πλαγιών. Οι διορατικοί επιχειρηματίες αμπελουργοί της Florentine ίδρυσαν το 1927 την κοινοπραξία για τους οίνους Chianti με σκοπό την υπεράσπιση και την προστασία του τότε «τυπικού Chianti» τόσο στο εγχώριο εμπόριο όσο και στις εξαγωγές. Η περιοχή παραγωγής του οίνου «Chianti» οριοθετήθηκε επίσημα για πρώτη φορά με το κυβερνητικό διάταγμα της 31ης Ιουλίου 1932, και ακολούθησαν η χορήγηση καθεστώτος DOC (Denominazione di Origine Controllata) το 1967 και η χορήγηση καθεστώτος DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) το 1984.

Ο δεσμός με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποδεικνύεται από τον τρόπο με τον οποίο τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος (το λοφώδες ανάγλυφο, ο τύπος και η δομή του εδάφους, το «υγρό έως ύφυγρο» κλίμα με τις θερμοκρασιακές διακυμάνσεις και τα ξηρά καλοκαίρια) αλληλεπιδρούν με την ιστορική παράδοση (την αμπελουργία που ανάγεται στην εποχή των Ετρούσκων, η οποία στη συνέχεια αναπτύχθηκε και διαδόθηκε με την υποστήριξη του οίκου των Μεδίκων τον 15ο αιώνα, ακολουθούμενη από τη διαμόρφωση του οίνου «Chianti» από τον βαρόνο Ricasoli στο τέλος του 19ου αιώνα).

Οι ανθρώπινοι παράγοντες (όπως ο τρόπος επιλογής των μοσχευμάτων και των ποικιλιών αμπέλου, τα ποσοστά των ποικιλιών αμπέλου που χρησιμοποιούνται στα μείγματα, οι μέθοδοι μόρφωσης των πρέμνων, ο αποκλεισμός της χρήσης πασσάλων, τα συστήματα καλλιέργειας εντός των ορίων που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος που προτείνονται και εγκρίνονται από τους αμπελουργούς, η απαγόρευση της αναγκαστικής παραγωγής και άρδευσης των αμπελώνων εκτός από περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης, η δυνατότητα πρώιμου τρύγου και η απόφαση σχετικά με τον χρόνο συγκομιδής των σταφυλιών) συνδυάζονται με τους φυσικούς παράγοντες που χαρακτηρίζουν τη λοφώδη περιοχή της κεντρικής Τοσκάνης όπου παράγονται οι οίνοι ΠΟΠ Chianti. Ο συνδυασμός αυτών των παραγόντων συμβάλλει στη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων σταφυλιών και έχει ως αποτέλεσμα αρωματικά πολύπλοκους οίνους, με πολύ σύνθετο σώμα και κατάλληλο αλκοολικό τίτλο. Η σωστή ποσότητα οξύτητας παρέχει τη δυνατότητα υψηλού βαθμού ευελιξίας και, ως εκ τούτου, είναι δυνατή η παραγωγή οίνων έτοιμων προς πόση και άλλων κατάλληλων για παλαίωση, όπως οι τύπο Riserva και Superiore.

Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων και των χαρακτηριστικών των οίνων

Ειδικότερα, το γεωγραφικό πλάτος, η τοπογραφία και η σύσταση του εδάφους —με τα ποσοστά του αργίλου και των αμμοπηλωδών στοιχείων, καθώς και το πλαίσιο εδάφους, να ποικίλλουν σε ολόκληρη την περιοχή παραγωγής— επηρεάζουν την ποσότητα και, κυρίως, την ποιότητα των σταφυλιών που καλλιεργούνται για την παραγωγή των οίνων «Chianti».

Οι παράγοντες αυτοί συνδυάζονται απόλυτα με την γηγενή ερυθρή ποικιλία της περιοχής (Sangiovese N.), καθώς και με τις διεθνείς ποικιλίες που εισήχθησαν πιο πρόσφατα (όπως οι ποικιλίες Merlot και Cabernet) και τις ιστορικές λευκές ποικιλίες (για παράδειγμα τις Trebbiano και Malvasia Lunga Toscana). Οι προδιαγραφές προϊόντος καθορίζουν ελάχιστα και μέγιστα ποσοστά για τις εν λόγω ποικιλίες αμπέλου, τα οποία εξισορροπούν τις απαιτήσεις παραγωγής και ποιότητας, προκειμένου να παράγεται ένα εύρος οίνων προσαρμοσμένων στις διάφορες αγορές.

Ο χρόνος συγκομιδής των σταφυλιών εξαρτάται από το πόσο καλές είναι οι καιρικές συνθήκες. Η συγκομιδή ξεκινά συνήθως στις αρχές Σεπτεμβρίου, αλλά μπορεί να πραγματοποιηθεί αργότερα ανάλογα με την περιοχή και ιδίως το υψόμετρο στο οποίο βρίσκονται οι αμπελώνες. Η ισορροπία μεταξύ οξύτητας, pH και σακχάρων στα ώριμα σταφύλια είναι ιδανική, με αποτέλεσμα οι οίνοι που προκύπτουν να έχουν ισορροπημένες αναλυτικές τιμές. Αυτή η άριστη ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξέων, σε συνδυασμό με τη φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών, έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων που χαρακτηρίζονται από καλό άρωμα, ισορροπία, δομή και σώμα.

Τέλος, εξακολουθεί να γίνεται οινοποίηση με τη χρήση των παραδοσιακών πρακτικών παραγωγής μη αφρωδών ερυθρών οίνων, οι οποίες με την πάροδο του χρόνου έχουν εδραιωθεί στην περιοχή, προσαρμοσμένες ανάλογα με την περίπτωση. Τα σταφύλια που είναι τα πλέον κατάλληλα για την παραγωγή του οίνου βάσης Chianti και των πιο δομημένων ερυθρών οίνων των τύπων Riserva και Superiore επιλέγονται μεταξύ των διαφόρων επιτρεπόμενων τύπων, με βάση τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου.

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν απαλό ρόδινο χρώμα, με ποικίλους τόνους ανάλογα με την ποικιλία ή τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου. Οι ερυθροί οίνοι έχουν έντονο άρωμα, ενίοτε με νότες βιολέτας οι οποίες με την παλαίωση εκλεπτύνονται, ενώ οι ερυθρωποί οίνοι έχουν αρωματική λεπτότητα με έντονες φρουτώδεις νότες.

Οι προδιαγραφές προϊόντος καθορίζουν ειδικούς κανόνες παλαίωσης για τους διάφορους τύπους προϊόντων.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Περιοχή οινοποίησης και παλαίωσης Chianti

Νομικό πλαίσιο

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η περιοχή οινοποίησης και παλαίωσης αναθεωρείται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ, ώστε τα διάφορα στάδια του κύκλου παραγωγής του οίνου της ΠΟΠ «Chianti» να συγκεντρωθούν στην περιοχή παραγωγής, η οποία επεκτείνεται ώστε να καλύπτει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια των επαρχιών Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato και Siena, καθώς και τις γειτονικές επαρχίες Grosseto, Livorno και Lucca.

Οι οίνοι της ΠΟΠ «Chianti» που φέρουν την ονομασία της υποπεριοχής πρέπει να οινοποιούνται και να παλαιώνονται εντός της περιοχής παραγωγής που έχει οριοθετηθεί για την εκάστοτε υποπεριοχή. Ωστόσο, κατά παρέκκλιση, οι εργασίες αυτές μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται σε οινοποιεία που βρίσκονται εντός της διοικητικής επικράτειας των επαρχιών Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato ή Siena ή στις όμορες επαρχίες Grosseto, Livorno και Lucca.

Ο περιορισμός των σταδίων οινοποίησης και παλαίωσης στην περιοχή παραγωγής ή σε όμορες περιοχές έχει ως στόχο τη διασφάλιση της ποιότητας και της φήμης των οίνων της ΠΟΠ «Chianti», συμπεριλαμβανομένων εκείνων που φέρουν την ονομασία της υποπεριοχής.

Η οινοποίηση των σταφυλιών εκτός της περιοχής παραγωγής θα μπορούσε, λόγω του απαιτούμενου χρόνου μεταφοράς, να θέσει σε κίνδυνο την τελική ποιότητα των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ «Chianti», δεδομένου ότι τα σταφύλια ενδέχεται να υποστούν μη φυσιολογικές διεργασίες ζύμωσης κατά τη διάρκεια της διαδρομής, λόγω των υψηλών κατά κανόνα θερμοκρασιών που αναπτύσσονται την εποχή του τρύγου, ή ακόμη και να υποστούν μικροβιολογική μόλυνση. Οι παράγοντες αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου. Όσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση μεταξύ της αμπελουργικής περιοχής και της περιοχής οινοποίησης, τόσο περισσότερο αυξάνονται αυτοί οι κίνδυνοι. Αντιθέτως, με τη διασφάλιση ότι τα σταφύλια και ο οίνος παραμένουν στην αρχική τους τοποθεσία ή ότι η μετακίνηση περιορίζεται στο ελάχιστο για σκοπούς μεταποίησης και παλαίωσης, καθίσταται δυνατή η διατήρηση των χαρακτηριστικών και των ιδιοτήτων του βασικού προϊόντος για όσο το δυνατόν περισσότερο. Με τον τρόπο αυτό προστατεύεται επίσης η φήμη της ΠΟΠ «Chianti», η οποία αντιπροσωπεύει περισσότερους από 2 000 αμπελουργούς με ετήσια παραγωγή οίνου άνω των 100 000 τόνων σταφυλιών (που ισοδυναμεί με περίπου 700 000 εκατόλιτρα).

Οι πτυχές αυτές, που συνδέονται με την πείρα και την εκτεταμένη τεχνική και επιστημονική γνώση των σταφυλιών και των οίνων που έχουν αποκτήσει με την πάροδο των ετών οι οινοποιοί της ΠΟΠ Chianti, καθιστούν δυνατή τη μεταποίηση και, κατά περίπτωση, την παλαίωση σχεδόν σε οποιοδήποτε μέρος της περιοχής προέλευσης με χρήση των βέλτιστων τεχνικών που έχουν αναπτυχθεί με στόχο τη διατήρηση όλων των χαρακτηριστικών που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Ο σκοπός της μεταποίησης και, κατά περίπτωση, της παλαίωσης στην περιοχή παραγωγής είναι αφενός να διασφαλίζεται η ποιότητα των προϊόντων που διατίθενται στην αγορά και αφετέρου να διαφυλαχθεί και να διασφαλισθεί η αποτελεσματικότητα και η οικονομική αποδοτικότητα των αντίστοιχων ελέγχων και να καταστεί δυνατός ο έλεγχος της ιχνηλασιμότητας από τους οργανισμούς ελέγχου και τις αρμόδιες αρχές, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Περιοχή εμφιάλωσης των οίνων «Chianti»

Νομικό πλαίσιο

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η περιοχή εμφιάλωσης των οίνων της ΠΟΠ «Chianti», καθώς και ο εξευγενισμός τους για τους τύπους που απαιτούν αυτή τη μορφή μεταποίησης, ορίζεται έτσι ώστε να συμπίπτει με την περιοχή παραγωγής, η οποία επεκτείνεται ώστε να καλύπτει το σύνολο της επικράτειας των επαρχιών Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato και Siena, καθώς και τις γειτονικές επαρχίες Grosseto, Livorno και Lucca.

Οι οίνοι «Chianti» που φέρουν την ονομασία της υποπεριοχής πρέπει να εμφιαλώνονται και, κατά περίπτωση, να υποβάλλονται σε εξευγενισμό κατά το τελικό στάδιο, εντός της περιοχής παραγωγής που έχει οριοθετηθεί για την εκάστοτε υποπεριοχή. Ωστόσο, κατά παρέκκλιση, οι εργασίες αυτές μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται εντός των επαρχιών Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato ή Siena και στις όμορες επαρχίες Grosseto, Livorno και Lucca.

Ο περιορισμός των εν λόγω σταδίων στην περιοχή παραγωγής ή σε γειτονικές περιοχές έχει ως στόχο τη διασφάλιση της ποιότητας και της φήμης των οίνων της ΠΟΠ «Chianti», συμπεριλαμβανομένων εκείνων που φέρουν την ονομασία της υποπεριοχής.

Η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου και να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στα χημικά, φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του· όσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση μεταξύ της περιοχής παραγωγής και της περιοχής εμφιάλωσης, τόσο μεγαλύτεροι είναι οι κίνδυνοι. Αντιστρόφως, η αποφυγή της μετακίνησης ή η διατήρησή της στο ελάχιστο συνεπάγεται ότι τα χαρακτηριστικά του προϊόντος μπορούν να διατηρηθούν αμετάβλητα, γεγονός που συμβάλλει στη διατήρηση της εξαιρετικής φήμης της ΠΟΠ Chianti.

Οι πτυχές αυτές, οι οποίες συνδέονται με την πείρα και τις άρτιες τεχνικές και επιστημονικές γνώσεις, καθιστούν δυνατή την ολοκλήρωση της εμφιάλωσης στην περιοχή προέλευσης λαμβάνοντας τις βέλτιστες τεχνολογικές προφυλάξεις, με σκοπό τη διατήρηση όλων των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που περιγράφονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Σκοπός της εμφιάλωσης στην περιοχή παραγωγής είναι επίσης να διαφυλαχθεί και να διασφαλισθεί η αποτελεσματικότητα και η οικονομική αποδοτικότητα των αντίστοιχων ελέγχων και να καταστεί δυνατός ο έλεγχος της ιχνηλασιμότητας από τους οργανισμούς ελέγχου και τις αρμόδιες αρχές, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Η εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης περιοχής διασφαλίζει επίσης τον τελικό καταναλωτή ως προς την ασφάλεια των τροφίμων, δεδομένου ότι το προϊόν φεύγει από την περιοχή προέλευσης αφού έχει ήδη συσκευαστεί, επισημανθεί με ενδείξεις διασφάλισης της ποιότητας και υποβληθεί στις διαδικασίες πιστοποίησης που απαιτούνται από τις προδιαγραφές προϊόντος και τους κανόνες της ΠΟΠ.

Ωστόσο, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, προκειμένου να διασφαλιστούν τα κεκτημένα δικαιώματα, οι ενδιαφερόμενες εταιρείες εμφιάλωσης μπορούν να υποβάλουν αίτηση παρέκκλισης, ώστε να συνεχίσουν την εμφιάλωση στις εγκαταστάσεις τους που βρίσκονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής, υπό τους όρους που καθορίζονται και κοινοποιούνται εκ των προτέρων σε όλους τους παραγωγούς χωρίς διακρίσεις.

Σύμφωνα με τη διαδικασία, οι ενδιαφερόμενες εταιρείες εμφιάλωσης μπορούν να υποβάλουν τη σχετική αίτηση στο Υπουργείο, με επισύναψη των εγγράφων που αποδεικνύουν ότι εμφιαλώνουν οίνους ΠΟΠ Chianti για τουλάχιστον τα δύο (όχι κατ' ανάγκη διαδοχικά) από τα πέντε έτη που προηγούνται της έναρξης ισχύος της τροποποίησης με την οποία θεσπίζεται η απαίτηση εμφιάλωσης στην περιοχή.

Οι εν λόγω μεμονωμένες παρεκκλίσεις ευθυγραμμίζονται τόσο με τη σχετική εθνική νομοθεσία όσο και με το δίκαιο της ΕΕ.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Χρόνος διάθεσης του Chianti προς κατανάλωση

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ο οίνος της ΠΟΠ «Chianti» διατίθεται στην αγορά σε διαφορετικά χρονικά σημεία, τα οποία ποικίλλουν ανάλογα με τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά, τους κλιματικούς παράγοντες, τους συνδυασμούς των ποικιλιών αμπέλου και το υψόμετρο πάνω από το επίπεδο της θάλασσας, όπως απαντώνται στο μεγάλο τμήμα που καλύπτουν οι αμπελώνες της Τοσκάνης οι οποίοι παρέχουν τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων της ΠΟΠ «Chianti» (συμπεριλαμβανομένων εκείνων με την ονομασία της υποπεριοχής). Ο οίνος της ΠΟΠ «Chianti», καθώς και οι οίνοι «Chianti» Colli Aretini, «Chianti» Colli Senesi, «Chianti» Colline Pisane και «Chianti» Montalbano, επιτρέπεται να διατίθενται στην αγορά το νωρίτερο την 1η Μαρτίου κάθε έτους· οι οίνοι «Chianti» Montespertoli και «Chianti» Colli Fiorentini μπορούν να διατίθενται στην αγορά το νωρίτερο την 1η Ιουνίου κάθε έτους· οι οίνοι «Chianti» Rufina, «Chianti» Terre di Vinci και «Chianti» Superiore μπορούν να διατίθενται στην αγορά το νωρίτερο την 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους· και ο ερυθρωπός οίνος «Chianti» από την 1η Δεκεμβρίου του έτους συγκομιδής. Επιπλέον, οι οίνοι μπορούν να διατίθενται προς κατανάλωση μόνον εφόσον πληρούν τις χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές απαιτήσεις που προβλέπονται για τους διάφορους τύπους.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία

Νομικό πλαίσιο

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

—

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η χρήση φιάλης τύπου fiasco (φλασκί) δεν επιτρέπεται για τον ερυθρωπό τύπο «Chianti», συμπεριλαμβανομένου εκείνου που φέρει ένδειξη της υποπεριοχής.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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