C/2026/5719

30.10.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/5719)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Chianti»

Número de referencia UE: PDO-IT-A1228-AM06 de 4.8.2026

1. **Nombre del producto**

«Chianti»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este.

Esta modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143, ya que:

— no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

— no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Actualización de los tipos de vino

Descripción

— La mención «Riserva» se ha definido con mayor claridad para que el texto sea más lógico y fácil de leer.

— Se aclara que la mención «Superiore» no puede utilizarse junto con el nombre de una subzona de la DOP.

— Se ha introducido un nuevo tipo de vino, el Chianti rosado, que incluye la indicación de una subzona de la DOP Chianti.

— Terre di Vinci se ha introducido como una unidad geográfica menor (subzona) que debe añadirse a las siete zonas de este tipo ya enumeradas.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Actualización y revisión de la composición de las variedades de uva

Descripción

— El porcentaje mínimo de la variedad *sangiovese* N. se reduce del 70 al 60 %.

— Para la subzona Colli Senesi, se establece un límite del 10 % para las variedades *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*.

— La mezcla de uvas establecida para el tipo Chianti rosado es de al menos el 60 % de *sangiovese N.* combinada con variedades de la lista de variedades autorizadas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Definición y delimitación de la nueva subzona

Descripción

La nueva unidad geográfica adicional (subzona) «Terre di Vinci» se define mediante la descripción de sus límites; no se produce una ampliación de la zona de la DOP.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Ajuste de los parámetros de producción y calidad

Descripción

— El grado alcohólico volumétrico natural mínimo se eleva al 11,50 % para determinadas subzonas.

— El grado alcohólico volumétrico natural mínimo se fija en el 11,50 % para el «Chianti» Terre di Vinci y en el 10,50 % para el «Chianti» rosado.

— Se han fijado valores máximos de rendimiento de uva y vino por hectárea para los nuevos tipos DOP «Chianti» Terre di Vinci y DOP «Chianti» rosado.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de los procedimientos de envejecimiento y refinamiento y de las normas de despacho a consumo

Descripción

El requisito de que los vinos «Riserva» deban envejecerse durante dos años se mantiene sin cambios.

— En el caso de los vinos Riserva de las subzonas Colli Fiorentina y Rufina, se elimina el requisito de envejecimiento en barricas de madera durante seis meses.

— En el caso de los vinos Riserva de la subzona Colli Senesi, se elimina el requisito de envejecimiento en barricas de madera durante dieciocho meses, seguido de refinado en botella durante al menos cuatro meses.

— La fecha de despacho a consumo se adelanta al 1 de junio para los vinos de la subzona de Colli Fiorentini.

— En el caso del vino «Chianti» Terre di Vinci, la fecha de despacho a consumo se ha fijado en el 1 de septiembre.

— Para el nuevo tipo «Chianti» rosado, la fecha de despacho a consumo se fija en el 1 de diciembre del año de la vendimia.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Introducción de requisitos de certificación e información

Descripción

Los operadores que deseen comercializar lotes de «Chianti», con o sin el nombre de una subzona, y de «Chianti» con la mención «Superiore» deberán obtener previamente un certificado que demuestre la idoneidad del vino; en el caso de los productos aún en fermentación, también deberán informar al organismo de control responsable.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Actualización de las características de los vinos en el momento del despacho a consumo

Descripción

— Se modifican algunas características en el momento del despacho a consumo de los distintos tipos de la DOP Chianti (grado alcohólico volumétrico total mínimo, acidez total mínima, extracto no reductor mínimo).

— Se añaden características en el momento del despacho a consumo para los vinos rosados «Chianti».

— Se añaden características en el momento del despacho a consumo para los vinos rosados «Chianti» con el nombre de una subzona.

— Las características en el momento del despacho a consumo de los vinos «Chianti» Terre di Vinci se han establecido en consonancia con las de las otras siete subzonas de la DOP Chianti.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificaciones en el envasado del producto

Descripción

El uso de un *fiasco* (frasco) no está permitido para el vino rosado «Chianti».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Actualización del vínculo con la zona geográfica

Descripción

Se reformulan las descripciones y se añaden un nuevo tipo y una nueva subzona.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Referencias relativas al organismo de control

Descripción

Se suprime del pliego de condiciones la referencia a la razón social y al domicilio social del organismo de control y se añade la frase siguiente:

«El organismo delegado designado por el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques para llevar a cabo el control anual del cumplimiento del presente pliego de condiciones con arreglo a la legislación vigente se indica en la lista correspondiente publicada en la página web del Ministerio (apartado sobre controles)».

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Chianti»

Número de referencia UE: PDO-IT-A1228-AM06 de 4.8.2026

1. **Nombre(s)**

«Chianti»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Chianti

Características organolépticas

Apariencia visual

De color rojo rubí brillante que adquiere tonos granate a medida que envejece.

Aroma

Aroma intenso, a veces con notas de violeta que se afinan con el paso del tiempo.

Sabor

Seco, sabroso, ligeramente tánico, que madura con el tiempo hacia un sabor suave y aterciopelado; redondo y vivo en las añadas en las que se utilizó la técnica *Governo all'uso Toscano*.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,0
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Chianti Riserva

Características organolépticas

Apariencia visual

De color rojo rubí brillante que adquiere tonos granate a medida que envejece.

Aroma

Aroma intenso, a veces con notas de violeta que se afinan con el paso del tiempo.

Sabor

Seco, sabroso, ligeramente tánico, que madura con el tiempo hacia un sabor suave y aterciopelado; frutas del bosque.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,00
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Chianti Superiore

Características organolépticas

Apariencia visual

De color rojo rubí brillante que adquiere tonos granate a medida que envejece.

Aroma

Aroma intenso, a veces con notas de violeta que se afinan con el paso del tiempo.

Sabor

Seco, sabroso, ligeramente tánico, que madura con el tiempo hacia un sabor suave y aterciopelado; redondo y vivo en las añadas en las que se utilizó la técnica *Governo all'uso Toscano*.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,00
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Chianti, incluso con indicación de una subzona

Características organolépticas

Apariencia visual

De color rojo rubí brillante que adquiere tonos granate a medida que envejece.

Aroma

Aroma intenso, a veces con notas de violeta que se afinan con el paso del tiempo.

Sabor

Seco, sabroso, ligeramente tánico, que madura con el tiempo hacia un sabor suave y aterciopelado; redondo y vivo en las añadas en las que se utilizó la técnica *Governo all'uso Toscano*.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,00
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Chianti Riserva con el nombre de una subzona

Características organolépticas

Apariencia visual

De color rojo rubí brillante que adquiere tonos granate a medida que envejece.

Aroma

Aroma intenso, a veces con notas de violeta que se afinan con el paso del tiempo.

Sabor

Seco, sabroso, ligeramente tánico, que madura con el tiempo hacia un sabor suave y aterciopelado; frutas del bosque.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,00
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %; excepto los vinos de la subzona «Colli Senesi», que deben tener un grado alcohólico total mínimo del 13,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Chianti rosado

Características organolépticas

Apariencia visual

Color rosa pálido, con distintas tonalidades en función de la variedad o variedades de uva utilizadas para la elaboración del vino.

Aroma

Aroma delicado con intensas notas afrutadas derivadas de los aromas primarios de las variedades de uva utilizadas.

Sabor

Seco, fresco y agradable, con acidez y polifenoles equilibrados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,00
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Chianti rosado con indicación de una subzona

Características organolépticas

Apariencia visual

Color rosa pálido, con distintas tonalidades en función de la variedad o variedades de uva utilizadas para la elaboración del vino.

Aroma

Aroma delicado con intensas notas afrutadas derivadas de los aromas primarios de las variedades de uva utilizadas.

Sabor

Seco, fresco y agradable, con acidez y polifenoles equilibrados.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	4,00
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Técnica *Governo all'uso Toscano*

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Los viticultores pueden utilizar la práctica tradicional conocida como *Governo all'uso Toscano*, según la cual, justo después del trasiego del vino, se reinicia lentamente la fermentación añadiendo uvas ligeramente secas de las variedades permitidas. La técnica de vinificación *Governo all'uso Toscano* no está permitida para el tipo rosado.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Chianti, Chianti Riserva y Chianti rosado

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	11 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Chianti, Chianti Riserva y Chianti rosado

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	77
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Chianti y Chianti Riserva con las subzonas Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina y Montespertoli

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	9 500
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Chianti y Chianti Riserva con las subzonas Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina y Montespertoli

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	66,5
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Chianti y Chianti Riserva con las subzonas Colli Fiorentini, Colli Senesi y Terre di Vinci

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	9 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Chianti y Chianti Riserva con las subzonas Colli Fiorentini, Colli Senesi y Terre di Vinci

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	63
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Chianti Superiore

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	9 500
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Chianti Superiore

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo:	66,5
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— *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. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

Los vinos de la DOP «Chianti», que comprenden todas las categorías y subzonas, se producen en la parte central de la región de Toscana. La zona de producción de la DOP «Chianti» es un terreno montañoso, excelente territorio vitícola, que se extiende por las provincias de Arezzo, Florencia, Prato, Pistoia, Pisa y Siena. Los municipios afectados son los siguientes:

— 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 y Terranuova Bracciolini, en la provincia de Arezzo;

— Florencia, Bagno a Ripoli, Barberino Val d'Elsa, Capraia y 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 y Vinci en la provincia de Florencia;

— Carmignano, Montemurlo y Poggio a Caiano en la provincia de Prato;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata y Serravalle Pistoiese en la provincia de Pistoia;

— Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce y Terricciola en la provincia de 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 y Trequanda en la provincia de Siena.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Factores naturales

La zona de producción se sitúa en la Toscana central, en las zonas más montañosas de las provincias de Arezzo, Florencia, Pistoia, Pisa, Prato y Siena, no lejos de los Apeninos. Dada su gran extensión, el territorio del Chianti puede dividirse en cuatro sistemas geológicos por orden decreciente de edad de formación: las crestas preapeninas del Mioceno/Eoceno, las colinas del Plioceno, el valle formado por la cuenca del Alto Valdarno y los depósitos pleistocenos, y los depósitos aluviales.

La complejidad del terreno geológico y morfológico y la superposición continua entre la actividad humana y los factores formadores del suelo han dado lugar a un paisaje edafológico extremadamente diverso. Dado que los suelos se desarrollaron a lo largo de diferentes eras geológicas, incluso dentro de una misma explotación es posible pasar de sustratos de areniscas y margas calcáreas a esquistos arcillosos y arenas, o a suelos que contienen partículas de diferentes tamaños que a veces tienden a ser arenosos o arcillosos. Todo ello garantiza un aporte adecuado de nutrientes naturales, complementado con una fertilización regular del suelo o foliar por parte de los viticultores, todo lo cual se combina para garantizar que al final del ciclo vegetativo se alcancen las características analíticas y organolépticas exigidas a la uva y al vino, respectivamente, para poder acogerse a la DOP «Chianti».

La zona presenta el clima típico de las colinas del interior de la Toscana: un clima húmedo a subhúmedo con veranos secos y precipitaciones medias anuales de 867 mm. Esto permite que las uvas maduren adecuadamente, lo que significa que cumplen fácilmente los parámetros analíticos básicos exigidos por el pliego de condiciones de los vinos de la DOP «Chianti».

Las precipitaciones suelen alcanzar su máximo en noviembre, con 121 mm, mientras que en julio se registra una precipitación media mínima de 32 mm.

Agosto es el mes más cálido por término medio, con temperaturas medias superiores a 23 °C, mientras que el mes más frío suele ser enero, con temperaturas medias en torno a 5 °C.

Factores humanos

El vínculo simbiótico entre los factores humanos y la zona de producción es de vital importancia. El hecho de que en Toscana se hayan encontrado vides fosilizadas que datan de decenas de millones de años sugiere que la vid se cultivaba mucho antes de la época etrusca. A lo largo de los siglos, la vid ha sido siempre el principal cultivo de la zona, y la viticultura progresó mucho una vez que la familia de los Médicis ascendió al poder. Ya en la segunda mitad del siglo XV, el vino aparecía representado en la cultura popular como la esencia de un teatro de ingenio y banalidad rozando lo grotesco en el Simposio de Lorenzo de Médicis y El triunfo de Baco. Más tarde, en 1870, gracias a la visión del barón Bettino Ricasoli, se estableció la combinación de variedades de uva utilizada para producir el «Chianti» y se introdujeron técnicas especiales de vinificación como el *Governo all'uso Toscano*.

El paso de la aparcería a la agricultura «directa» en los años setenta supuso la sustitución de las vides cultivadas en sistemas mixtos por viñedos especializados, a menudo plantados en disposición vertical (*rittochino*) siguiendo la dirección de las pendientes. En 1927, viticultores florentinos emprendedores y con visión de futuro crearon el Consorcio del Vino Chianti con el fin de defender y proteger lo que entonces era el «Chianti típico» tanto en el comercio nacional como en las exportaciones. La zona de producción del «Chianti» se delimitó oficialmente por primera vez en un Decreto gubernamental de 31 de julio de 1932, seguido de la concesión de la DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) en 1967 y de la DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) en 1984.

El vínculo con la zona geográfica delimitada queda demostrado por la forma en que las características específicas del entorno (el terreno montañoso, el tipo y la estructura del suelo, el clima «húmedo a subhúmedo» con oscilaciones térmicas y veranos secos) interactúan con la tradición histórica (la viticultura se inicia en la época etrusca, se desarrolla y generaliza con el apoyo de la familia Médicis en el siglo XV, y el barón Ricasoli formula el vino «Chianti» por Baron Ricasoli a finales de la década de 1800).

Los factores humanos (como el modo de selección de los injertos y de las variedades de vid, los porcentajes de variedades de vid utilizados en las mezclas, los métodos de conducción de la vid, la exclusión de las espalderas, los sistemas de cultivo dentro de los límites establecidos en el pliego de condiciones propuesto y aprobado por los viticultores, la prohibición de la producción forzada y del riego de los viñedos salvo en caso de urgencia, la posibilidad de vendimiar en verde y la decisión sobre el momento de la vendimia) se combinan con los factores naturales típicos de la zona de colinas de la Toscana central donde se elaboran los vinos de la DOP «Chianti». Estos factores combinados contribuyen a mejorar la calidad de las uvas producidas y dan lugar a vinos de aromas muy complejos, con cuerpo y un grado alcohólico adecuado. La cantidad justa de acidez permite un alto grado de flexibilidad, por lo que es posible producir vinos listos para beber y otros aptos para envejecer, como las categorías Riserve y Superiore.

Descripción de la interacción causal entre los factores naturales y humanos y las características de los vinos

Más concretamente, la latitud, la topografía y la naturaleza del suelo (los porcentajes de arcilla, arena y limo y el esqueleto del suelo varían según la zona de producción) influyen en la cantidad y, sobre todo, en la calidad de las uvas cultivadas para elaborar los vinos «Chianti».

Estos factores se combinan perfectamente con la variedad tinta autóctona de la zona (*sangiovese N.*) y también con las variedades internacionales introducidas más recientemente (como *merlot y cabernet*) y las variedades blancas históricas (*trebbiano* y *malvasia lunga toscana*, por ejemplo). El pliego de condiciones establece porcentajes mínimos y máximos para estas variedades de vid que equilibran los requisitos de producción y calidad con el fin de producir una gama de vinos adaptada a los distintos mercados.

El momento de la vendimia depende de las condiciones meteorológicas. La vendimia suele comenzar a principios de septiembre, pero puede retrasarse dependiendo de la zona y, sobre todo, de la altitud a la que se encuentren los viñedos. Las uvas maduras presentan un equilibrio perfecto entre acidez, pH y azúcares, por lo que los vinos resultantes tienen valores analíticos equilibrados. Este excelente equilibrio entre azúcares y ácidos, unido a la madurez fenólica de las uvas, da lugar a vinos que se caracterizan por un buen aroma, equilibrio, estructura y cuerpo.

Por último, pero no por ello menos importante, los vinos siguen produciéndose utilizando las prácticas tradicionales de elaboración de vinos tintos tranquilos que se han consolidado a lo largo del tiempo en la zona, adaptadas según proceda. Las uvas más adecuadas para la elaboración del vino de base Chianti y los tintos más estructurados de los tipos Riserva y Superiore se seleccionan entre los diferentes tipos permitidos en función de las características específicas de las distintas variedades de uva.

Los vinos rosados son de un color rosa pálido, con distintas tonalidades en función de la variedad o variedades de uva utilizadas para la elaboración del vino. Los vinos tintos presentan un aroma intenso, a veces con notas violáceas que se afinan con el envejecimiento, mientras que los vinos rosados tienen un aroma delicado con notas afrutadas intensas.

El pliego de condiciones establece normas específicas de envejecimiento para los distintos tipos de producto.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Zona de vinificación y envejecimiento del Chianti

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

De conformidad con la legislación vigente de la UE, se ha revisado la zona de vinificación y envejecimiento para que las distintas fases del ciclo de producción del vino de la DOP Chianti puedan concentrarse en la zona de producción, que se ha ampliado para que abarque la totalidad de los territorios administrativos de las provincias de Arezzo, Florencia, Pisa, Pistoia, Prato y Siena, además de las provincias limítrofes de Grosseto, Livorno y Lucca.

Los vinos de la DOP «Chianti» que lleven el nombre de una subzona deben vinificarse y envejecerse dentro de la zona de producción definida para la subzona de que se trate. No obstante lo dispuesto anteriormente, estas operaciones también pueden realizarse en bodegas situadas en los territorios administrativos de las provincias de Arezzo, Florencia, Pisa, Pistoia, Prato o Siena, o en las provincias limítrofes de Grosseto, Livorno y Lucca.

El objetivo de limitar las fases de vinificación y envejecimiento a la zona de producción o a las zonas limítrofes es salvaguardar la calidad y la reputación de los vinos de la DOP «Chianti», incluidos aquellos que lleven el nombre de una subzona.

La vinificación de las uvas fuera de la zona de producción podría, debido al tiempo necesario para el transporte, comprometer la calidad final de los vinos de la DOP «Chianti», ya que las uvas podrían sufrir procesos de fermentación anormales durante el viaje debido a las temperaturas generalmente altas en la época de la vendimia, o incluso verse afectadas por contaminaciones microbianas. Estos factores pueden afectar negativamente a las características químicas, físicas y organolépticas del vino. Estos riesgos aumentan cuanto mayor es la distancia entre la zona de viticultura y la de embotellado. Por el contrario, garantizar que la uva y el vino permanezcan en el mismo lugar o que los desplazamientos se reduzcan al mínimo para su transformación y envejecimiento permite preservar al máximo las características y cualidades del producto de base. Así se protege también la reputación de la DOP «Chianti», que representa a más de 2 000 viticultores con una producción anual de vino de más de 100 000 toneladas de uva (equivalentes a unos 700 000 hectolitros).

Estos aspectos, unidos a la experiencia y a los amplios conocimientos técnicos y científicos sobre las uvas y los vinos que los viticultores de la DOP «Chianti» han acumulado a lo largo de los años, permiten que la transformación y, en su caso, el envejecimiento puedan realizarse prácticamente en cualquier lugar de toda la zona de origen con las mejores técnicas, destinadas a preservar todas las características establecidas en el pliego de condiciones.

Además de salvaguardar la calidad de los productos comercializados, la transformación y, en su caso, el envejecimiento en la zona de producción tienen por objeto asegurar y garantizar la eficacia y rentabilidad de los respectivos controles y la trazabilidad por parte de los organismos de control y las autoridades competentes, en cumplimiento de la legislación vigente de la UE.

Título del requisito o la excepción

Zona de embotellado del «Chianti»

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

La zona en la que se embotellan los vinos de la DOP «Chianti», así como la zona de refinado para los tipos que requieren este tipo de transformación, se ha definido de manera que coincida con la zona de producción, que se ha ampliado para abarcar todo el territorio de las provincias de Arezzo, Florencia, Pisa, Pistoia, Prato y Siena, además de las provincias limítrofes de Grosseto, Livorno y Lucca.

Los vinos «Chianti» que llevan un nombre de subzona deben embotellarse y, en su caso, refinarse en la fase final dentro de la zona de producción definida para la subzona de que se trate. No obstante lo dispuesto anteriormente, estas operaciones también pueden realizarse en las provincias de Arezzo, Florencia, Pisa, Pistoia, Prato o Siena y en las provincias limítrofes de Grosseto, Livorno y Lucca.

El objetivo de limitar estas fases a la zona de producción o a las zonas limítrofes es salvaguardar la calidad y la reputación de los vinos de la DOP «Chianti», incluidos aquellos que lleven el nombre de una subzona.

El transporte y el embotellado fuera de la zona de producción pueden comprometer la calidad del vino y tener efectos negativos en sus características químicas, físicas y organolépticas. Estos riesgos aumentan cuanto mayor es la distancia entre la zona de viticultura y la de embotellado. Por el contrario, evitar o reducir al mínimo los desplazamientos permite preservar inalteradas las características del producto, lo que contribuye a mantener la excelente reputación de la DOP «Chianti».

Estos aspectos, ligados a la experiencia y a sólidos conocimientos técnico-científicos, permiten realizar el embotellado en la región de origen con las mejores precauciones tecnológicas con vistas a preservar todas las características físicas, químicas y organolépticas descritas en el pliego de condiciones.

El embotellado en la zona de producción tiene también por objeto asegurar y garantizar la eficacia y rentabilidad de los respectivos controles, así como permitir a los organismos de control y las autoridades competentes comprobar la trazabilidad en cumplimiento de la legislación vigente.

El embotellado dentro de la zona delimitada también garantiza la seguridad alimentaria al consumidor final, ya que el producto sale de la zona de origen ya envasado, etiquetado con marcas de garantía de calidad y habiendo pasado por los procesos de certificación exigidos por el pliego de condiciones y las normas de la DOP.

No obstante, de acuerdo con la legislación vigente, para salvaguardar los derechos establecidos, las empresas embotelladoras afectadas pueden solicitar una excepción para seguir embotellando en sus instalaciones situadas fuera de la zona demarcada, en las condiciones establecidas y notificadas previamente a todos los productores de forma no discriminatoria.

El procedimiento permite a las empresas embotelladoras interesadas presentar la correspondiente solicitud al Ministerio, adjuntando documentación que demuestre que han embotellado vinos de la DOP «Chianti» durante al menos dos años (no necesariamente consecutivos) de los cinco años anteriores a la entrada en vigor de la modificación por la que se introduce la obligación de embotellado en la zona.

Estas excepciones individuales se ajustan tanto a la legislación nacional pertinente como a la legislación de la UE.

Título del requisito o la excepción

Calendario de despacho a consumo del «Chianti»

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Descripción de la condición:

El vino de la DOP «Chianti» se comercializa en diferentes momentos, que varían en función de las características del suelo, los factores climáticos, las combinaciones de variedades de vid y las altitudes sobre el nivel del mar que se encuentran en la gran parte de la Toscana ocupada por los viñedos que proporcionan las uvas utilizadas para elaborar los vinos de dicha DOP, incluidos aquellos que llevan el nombre de una subzona. El vino de base de la DOP «Chianti», así como el «Chianti» Colli Aretini, el «Chianti» Colli Senesi, el «Chianti» Colline Pisane y el «Chianti» Montalbano, no pueden comercializarse antes del 1 de marzo de cada año; El «Chianti» Montespertoli y el «Chianti» Colli Fiorentini podrán comercializarse como muy pronto el 1 de junio de cada año; El «Chianti» Rufina, el «Chianti» Terre di Vinci y el «Chianti» Superiore podrán comercializarse como muy pronto el 1 de septiembre de cada año; y, en el caso del «Chianti» rosado, el 1 de diciembre del año de la vendimia. Además, los vinos solo pueden despacharse a consumo si cumplen los requisitos químicos, físicos y organolépticos establecidos para los distintos tipos.

Título del requisito o la excepción

Normas específicas aplicables al envasado

Marco jurídico

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

—

Descripción del requisito o la excepción

El uso de un *fiasco* (frasco) no está permitido para el tipo «Chianti» rosado, incluido el que lleva una indicación de subzona.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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