C/2026/5719

30.10.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/5719)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Chianti“

ELi viitenumber: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026

1. **Toote nimetus**

„Chianti“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☑ vein

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Ajutise muudatuse heakskiitmine ja sellest teatamine vastab standardmuudatuse heakskiitmise tingimustele vastavalt määrusele (EL) 2024/1143 ja selle alusel vastu võetud sätetele.

Kinnitame, et käesolev muudatus vastab standardmuudatuse määratlusele, mis on esitatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4, sest sellega:

— ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

— ei ole ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

— ei seata lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Veinitüüpide ajakohastamine

Kirjeldus

— Teksti loetavuse ja sujuvuse huvides on märge „Riserva“ selgemini nähtavaks tehtud;

— täpsustatud on, et märget „Superiore“ ei saa kasutada koos kaitstud päritolunimetusega veinide Chianti alapiirkonnaga;

— lisatud on veinitüüp Chianti Rosé, sealhulgas viitega kaitstud päritolunimetusega veinide Chianti alapiirkonnale;

— juba olemasolevale seitsmele väiksemale geograafilisele üksusele (alapiirkonnale) on lisatud uus nimega Terre di Vinci.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Viinamarjasortide kombinatsiooni ajakohastamine ja läbivaatamine

Kirjeldus

— Sordi „Sangiovese“ (P) miinimumsisaldust on vähendatud (70 % asemel 60 %);

— sortide „Cabernet Franc“ ja „Cabernet Sauvignon“ piirmääraks alapiirkonna Colli Senesi puhul on kehtestatud 10 %;

— lisatud on veinitüübi „Chianti“ Rosé viinamarjasortide kombinatsioon, mis koosneb vähemalt 60 % sordist „Sangiovese“ (P) ja täiendavate lubatud viinamarjasortide loetellu kuuluvatest sortidest.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Uue alapiirkonna määratlemine ja piiritlemine

Kirjeldus

Piiritletud on uus täiendav geograafiline üksus (alapiirkond) „Terre di Vinci“, kaitstud päritolunimetusega hõlmatud ala suurendamata.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootmis- ja kvaliteedinäitajate kohandamine

Kirjeldus

— Minimaalset naturaalset alkoholisisaldust on teatavate alapiirkondade puhul suurendatud 11,50%ni;

— minimaalseks naturaalseks alkoholisisalduseks on „Chianti“ Terre di Vinci puhul määratud 11,50 mahuprotsenti ja „Chianti“ Rosé puhul 10,50 mahuprotsenti;

— uute veinitüüpide „Chianti“ KPN Terre di Vinci e „Chianti“ KPN Rosé kohta on esitatud viinamarjade maksimaalne saagikus ja veini maksimaalne saagis hektari kohta.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Veinide laagerdamis- ja rafineerimismeetodite ning tarbimisse lubamise reeglite muudatused

Kirjeldus

Märkega Riserva toodete kaheaastane laagerdamisperiood küll ei muutu, kuid

— märkega Riserva alapiirkondade Colli Fiorentini ja Rufina puhul on välja jäetud enne ette nähtud kuuekuine laagerdamine puidust vaatides;

— märkega Riserva alapiirkonna Colli Senesi puhul on välja jäetud enne ette nähtud vähemalt 18 kuu pikkune laagerdamine puidust vaatides ja sellele järgnev vähemalt neljakuine rafineerimine pudelis;

— alapiirkonna Colli Fiorentini veinid lubatakse tarbimisse endisest varasemal kuupäeval (1. juunil);

— lisatakse „Chianti" Terre di Vinci veini tarbimisse lubamise kuupäev (1. september);

— lisatakse „Chianti" Rosé veini tarbimisse lubamise kuupäev (saagikoristuse aasta 1. detsember).

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Sertifitseerimis- ja teavitamiskohustuste kehtestamine

Kirjeldus

Neile isikutele, kes kavatsevad turustada alapiirkonna märkega või ilma veini „Chianti" ja märkega „Superiore" veini „Chianti" partiisid, pannakse kohustus hankida ennetavalt vastavussertifikaat ja juhul kui toodet alles kääritatakse, teavitada pädevat kontrollorganit.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tarbimisomaduste ajakohastamine

Kirjeldus

— Muudetud on kaitstud päritolunimetusega Chianti eri tüüpide teatavaid tarbimisomadusi (minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides, minimaalne üldhappesus, suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus);

— lisatud on veinide „Chianti" Rosé tarbimisomadused;

— lisatud on alapiirkonna viitega veinide „Chianti" Rosé tarbimisomadused;

— veinide „Chianti" Terre di Vinci kohta on ette nähtud teiste seitsme kaitstud päritolunimetusega „Chianti" alapiirkondadega ühtlustatud tarbimisomadused.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Muudatused toote pakendamises

Kirjeldus

„Chianti" Rosé puhul on keelatud kasutada korvpudelit (*fiasco*)

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Geograafilise seose ajakohastamine

Kirjeldus

Kirjelduste läbivaatamine ning uue veinitüübi ja alapiirkonna lisamine

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Viited kontrolliasutusele

Kirjeldus

Tootespetsifikaadist on välja jäetud kontrolliasutuse nimi ja aadress ning lisatud järgmine lause:

„Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium poolt käesoleva tootespetsifikaadi nõuete täitmise üle kehtivate normide kohast iga- aastast kontrolli tegev delegeeritud organ on ära näidatud ministeeriumi internetilehekülje jaos „Kontroll“ avaldatud vastavas loetelus“.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised

„Chianti“

ELi viitenumber: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Chianti“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

6. **Veini(de)kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Chianti

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: erk rubiinpunane, millele lisanduvad laagerdumisel granaatpunased toonid

Lõhn

Lõhn: intensiivne, mõnikord on tunda kannikest, mille aroom laagerdudes küpseb

Maitse

Kuiv, maitseküllane ja kergelt tanniinine, mis muutub laagerdudes pehmelt sametiseks; aastakäikudel, mille puhul on kasutatud *Governo all'uso Toscano* tehnikat, on värske ja täidlane maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	4,0
Minimaalse üldhappesuse ühik	Grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti.

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 22,0 g/l

☑ Võimalikud muud analüütilised näitajad, mida ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Chianti märkega Riserva

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: erk rubiinpunane, millele lisanduvad laagerdumisel granaatpunased toonid

Lõhn

Lõhn: intensiivne, mõnikord on tunda kannikest, mille aroom laagerdudes küpseb

Maitse

Kuiv, maitseküllane ja kergelt tanniinine, mis muutub laagerdudes pehmelt sametiseks, metsamarjad.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	4,00
Minimaalse üldhappesuse ühik	Grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24,0 g/l

☑ Võimalikud muud analüütilised näitajad, mida ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Chianti märkega Superiore

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: erk rubiinpunane, millele lisanduvad laagerdumisel granaatpunased toonid

Lõhn

Lõhn: intensiivne, mõnikord on tunda kannikest, mille aroom laagerdudes küpseb

Maitse

Kuiv, maitseküllane ja kergelt tanniinine, mis muutub laagerdudes pehmelt sametiseks; aastakäikudel, mille puhul on kasutatud *Governo all'uso Toscano* tehnikat, on värske ja täidlane maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	4,00
Minimaalse üldhappesuse ühik	Grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 25,0 g/l

☑ Võimalikud muud analüütilised näitajad, mida ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Chianti viitega alapiirkonnale

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: erk rubiinpunane, millele lisanduvad laagerdumisel granaatpunased toonid

Lõhn

Lõhn: intensiivne, mõnikord on tunda kannikest, mille aroom laagerdudes küpseb

Maitse

Kuiv, maitseküllane ja kergelt tanniinine, mis muutub laagerdudes pehmelt sametiseks; aastakäikudel, mille puhul on kasutatud *Governo all'uso Toscano* tehnikat, on värske ja täidlane maitse.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	4,00
Minimaalse üldhappesuse ühik	Grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti.

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24,0 g/l

☑ Võimalikud muud analüütilised näitajad, mida ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Chianti viitega alapiirkonnale ja märkega Riserva

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: hele rubiinpunane, millele lisanduvad laagerdumisel granaatpunased toonid

Lõhn

Lõhn: intensiivne, mõnikord on tunda kannikest, mille aroom laagerdudes küpseb

Maitse

Kuiv, maitseküllane ja kergelt tanniinine, mis muutub laagerdudes pehmelt sametiseks, metsamarjad

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	4,00
Minimaalse üldhappesuse ühik	Grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50, välja arvatud alapiirkonnas „Colli Senesi“, mille puhul minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides peab olema vähemalt 13,00;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 25,0 g/l

☑ Võimalikud muud analüütilised näitajad, mida ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Chianti Rosé

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: pastelne roosa, millel võivad olla eri varjundid sõltuvalt veinivalmistamisel kasutatud viinamarjasordist või viinamarjasortidest

Lõhn

Lõhn: peen aroom, millel on kasutatud viinamarjasortide eneste aroomist tulenevad tugevad marjased nüansid

Maitse

Kuiv, meeldivalt värske, milles on tasakaalus nii happesus kui ka polüfenoolid

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	4,00
Minimaalse üldhappesuse ühik	Grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l

☑ Võimalikud muud analüütilised näitajad, mida ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Chianti Rosé viitega alapiirkonnale

Organoleptilised omadused

Visuaalne välimus

Värvus: pastelne roosa, millel võivad olla eri varjundid sõltuvalt veinivalmistamisel kasutatud viinamarjasordist või viinamarjasortidest

Lõhn

Lõhn: peen aroom, millel on kasutatud viinamarjasortide eneste aroomist tulenevad tugevad marjased nüansid

Maitse

Kuiv, meeldivalt värske, milles on tasakaalus nii happesus kui ka polüfenoolid

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	4,00
Minimaalse üldhappesuse ühik	Grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,0 g/l

☑ Võimalikud muud analüütilised näitajad, mida ei ole selles osas esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

Governo all'uso Toscano

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

Veinivalmistajad võivad kasutada traditsioonilist meetodit *governo all'uso Toscano*, mille korral lisatakse äsja vaadist väljalastud veinile veidi aega kuivanud viinamarju ja pannakse see uuesti aeglaselt käärima. Veinitüübi Rosé puhul ei ole *governo all'uso Toscano* tehnika lubatud

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Chianti, sealhulgas märkega Riserva, ja Chianti Rosé

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	11 000
Maksimaalse saagikuse ühik	Kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Chianti, sealhulgas märkega Riserva, ja Chianti Rosé

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	77
Maksimaalse saagikuse ühik	Hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Alapiirkondade Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina ja Montespertoli Chianti, sealhulgas märkega Riserva

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	9 500
Maksimaalse saagikuse ühik	Kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Alapiirkondade Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina ja Montespertoli Chianti, sealhulgas märkega Riserva

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	66,5
Maksimaalse saagikuse ühik	Hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Alapiirkondade Colli Fiorentini, Colli Senesi ja Terre di Vinci Chianti, sealhulgas märkega Riserva

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	9 000
Maksimaalse saagikuse ühik	Kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Alapiirkondade Colli Fiorentini, Colli Senesi ja Terre di Vinci Chianti, sealhulgas märkega Riserva

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	63
Maksimaalse saagikuse ühik	Hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Chianti märkega Superiore

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	9 500
Maksimaalse saagikuse ühik	Kilogrammi viinamarju hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Chianti märkega Superiore

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	66,5
Maksimaalse saagikuse ühik	Hektoliitrit hektari kohta

8. **Viinamarjasort või -sordid, millest vein(id) on valmistatud**

— Abrusco (P)

— Albana (V)

— Albarola (V)

— Aleatico (P)

— Alicante (P)

— Alicante bouchet (P)

— Ancellotta (P)

— Ansonica (V)

— Barbera (P)

— Barsaglina (P)

— Biancone (V)

— Bonamico (P)

— Bracciola nera (P) – Bracciola

— Cabernet franc (P) – Cabernet

— Cabernet sauvignon (P) – Cabernet

— Calabrese (P)

— Caloria (P)

— Canaiolo bianco (V) – Canaiolo

— Canaiolo nero (P) – Canaiolo

— Canina nera (P) – Canina

— Carignano (P)

— Carmenère (P)

— Cesanese d'Affile (P) – Cesanese

— Chardonnay (V)

— Ciliegiolo (P)

— Clairette (V)

— Colombana nera (P) – Colombana

— Colorino (P)

— Durella (V)

— Fiano (V)

— Foglia tonda (P)

— Gamay (P)

— Grechetto (V)

— Greco (V)

— Groppello di S. Stefano (P) – Groppello

— Groppello gentile (P) – Groppello

— Incrocio Bruni 54 (V)

— Lambrusco Maestri (P) – Lambrusco

— Livornese bianca (V) – Livornese

— Malbech (P)

— Malvasia Istriana (V) – Malvasia

— Malvasia (P)

— Malvasia bianca Lunga (V) – Malvasia

— Malvasia bianca di Candia (V) – Malvasia

— Malvasia nera di Brindisi (P) – Malvoisie

— Malvasia nera di Lecce (P) – Malvasia

— Mammolo (P)

— Manzoni bianco (V)

— Marsanne (V)

— Mazzese (P)

— Merlot (P)

— Mondeuse (P)

— Montepulciano (P)

— Moscato bianco (V) – Moscato

— Müller thurgau (V)

— Orpicchio (V)

— Petit manseng (V)

— Petit verdot N

— Pinot bianco (V)

— Pinot grigio

— Pinot nero (P)

— Pollera nera (P)

— Prugnolo gentile (P)

— Pugnitello (P)

— Rebo (P)

— Refosco dal peduncolo rosso (P) – Refosco

— Riesling italico (V) – Riesling

— Riesling renano (V) – Riesling

— Roussane (V)

— Sagrantino (P)

— Sanforte (P)

— Sangiovese (P) – Sangioveto

— Sauvignon (V)

— Schiava gentile (P) – Schiava

— Semillon (V)

— Syrah (P)

— Tempranillo (P)

— Teroldego (P)

— Traminer aromatico Rs

— Trebbiano toscano (V) – Trebbiano

— Verdea (V)

— Verdello (V)

— Verdicchio bianco (V) – Verdicchio

— Vermentino (V)

— Vermentino nero (P)

— Vernaccia di San Gimignano (V) – Vernaccia

— Viogner (V)

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetusega veine Chianti (kõik veinitüübid ja alapiirkonnad) tootmispiirkond asub Toscana maakonna keskosas. Ennekõike kuuluvad kaitstud päritolunimetusega veini Chianti tootmispiirkonda küngastega kaetud alad, kus toodetakse esmaklassilisi veine ja mis asuvad Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia, Pisa ja Siena provintsi territooriumil. Asjaomased kommuunid on järgmised:

— Arezzo provintsis 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 ja Terranuova Bracciolini;

— Firenze provintsis 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 ja Vinci;

— Prato provintsis Carmignano, Montemurlo ja Poggio ja Caiano;

— Pistoia provintsis Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata ja Serravalle Pistoiese;

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

— Siena provintsis 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 ja Trequanda;

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Ülevaade geograafilisest seosest

Looduslikud tegurid

Tootmispiirkond asub Toscana keskosas ning hõlmab Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato ja Siena provintsi küngastega kaetud piirkondi Apenniinide jalamil. Geoloogilisest seisukohast jaguneb Chianti kui väga suur piirkond neljaks geoloogiliseks süsteemiks, mis on (vanemast ajastikust nooremani) järgmised: eotseeni/miotseeni Apenniinide eelmäestik, pliotseeni künkad, Arno jõe ülemjooksu mägedevaheline org (*Valdarno Superiore*) ja pleistotseeni ladestused ning alluviaalsete setete piirkond.

Maastiku geoloogilise ja morfoloogilise struktuuri mitmekesisus ning inimtegevuse ja pinnast kujundavate tegurite pideva koosmõju tulemusena on piirkonna mullastik ülimalt mitmekesine: kuna see on kujunenud eri geoloogilistel ajastutel, võib isegi ühe ja sama ettevõtte maadel leida pinnasest nii liivakivi, lubjakivi ja merglit, kiltkivi kui ka liiva, samuti erineva teralisusega muldi, mis mõnikord on pigem liivased, mõnikord pigem savised, ja need tagavad taimedele küllaldasel määral loomulikke toitaineid, millele lisanduvad tavapäraselt viinamarjakasvatajate praktiseeritavast mulla ja/või lehtedele pihustamisega väetamisest, nii et tootmistsükli lõpuks on tagatud viinamarjade analüütilised ja veini organoleptilised omadused, mis võimaldavad kasutada kaitstud päritolunimetust Chianti.

Kliima on nn Toscana sisemaa-küngastele iseloomulik: seda võib pidada niiskeks kuni mõõdukalt niiskeks; suvel on vett napilt ja aasta keskmine sademete hulk on 867 mm, mis võimaldab viinamarjadel korralikult küpseda, nii et need vastavus kaitstud päritolunimetusega veini Chianti tootespetsifikaadis nõutavatele põhilistele analüütilistele parameetritele on hõlpsasti saavutatav.

Tavaliselt on sademete hulk suurim novembris (121 mm) ja väikseim juulis (32 mm).

Kõige soojem kuu on august, kui keskmine temperatuur ületab 23 °C, tavaliselt kõige külmem aga jaanuar, kui keskmine temperatuur on umbes 5 °C.

Inimtegurid

Inimtegurite ja tootmispiirkonna sümbiootiline seos on ülimalt tähtis. Kuna leitud on kümneid miljoneid aastaid vanu viinapuude kivistisi, võib arvata, et Toscanas kasvatati viinapuid ammu enne etruskide ilmumist. Sajandite jooksul on viinapuud alati olnud piirkonna peamine ja iseloomulik kultuur. Viinamarjakasvatuse tormiline areng algas Medicite perekonna võimuletulekuga. Juba 15. sajandi teisel poolel kirjeldab Lorenzo de' Medici oma teostes „Sümpoosion" ja „Bacchuse triumf" rahvakombeid, mille puhul veini mõjul sünnivad nii vaimukused kui ka peaaegu grotesksed labasused. Parun Bettino Ricasoli eestvedamisel pandi 1870. aastal paika viinamarjasortide kombinatsioon veini Chianti tootmiseks ja võeti kasutusele spetsiaalsed veinivalmistamistehnikad, nagu *governo all'uso Toscano*.

Kui 1970ndatel asendus pooleterarent otseste rendilepingutega, asendusid vanad ja eri sortidega viinamarjapõllud spetsialiseerunud viinamägedega, kus taimed olid istutatud vastavalt *ritocchino* süsteemile (st nõlvade kallet järgivatesse vertikaalsesse ridadesse). Firenze uuendusmeelsed ja ettevõtlikud viinamarjakasvatajad asutasid 1927. aastal veinikonsortsiumi Chianti, et hoida ja kaitsta tollal „tüüpiliseks Chiantiks" peetud veini nii sise– kui ka väliskaubanduses. Esimest korda määratleti nimetusega „Chianti" hõlmatud tootmispiirkond valitsuse 31. juuli 1932. aasta dekreediga. 1967. aastal omistati tootele kontrollitud päritolunimetus (*Denominazione di Origine Controllata*) ja 1984. aastal kontrollitud ja garanteeritud päritolunimetus (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*).

Seost määratletud geograafilise piirkonnaga tõendab keskkonna eripärade (künklik maastik, mulla tüüp ja struktuur, niiske kuni mõõdukalt niiske kliima, mille juurde kuuluvad temperatuurikõikumised ja kuivad suved) koosmõju vanade traditsioonidega (etruskide-aegne algus, viinamarjakasvatuse areng ja levik sealsetel maadel Medicite perekonna toel 15. sajandil ning lõpuks visionäärist parun Ricasoli eestvedamisel „loodud" Chianti).

Inimtegurite (nagu pookealuste ja viinamarjasortide valik, nende vahekord, viinamarjaistanduste ekspluateerimisviisid, keeld kasutada pergolameetodit (*allevamento a tendone*), viljelussüsteemid, mis jäävad tootjate poolt esitatud ja heaks kiidetud tootespetsifikaadiga kehtestatud piiridesse, keeld taimi kunstlikult stimuleerida, samuti keeld viinamarjaistandust kasta, välja arvatud hädakorral, ning võimalus roheliseks korjeks ja marjade valikuks korje käigus) ja sellele Toscana keskosa künklikule alale, kus tehakse kaitstud päritolunimetusega veini Chianti, iseloomulike looduslike tegurite kombinatsiooni tulemuseks on tegurite kooslus, mis aitab viinamarju veelgi kvaliteetsemaks muuta ja seega saada väga täiusliku lõhnabuketiga veine, mis on täidlased, kohase alkoholisisaldusega ja täpselt õige happesusega ning võimaldavad toote suurt paindlikkust, nii et valmistada saab niihästi nn joomisvalmis veine kui ka veine, mis on mõeldud laagerdamiseks, et saavutada „riserva" ja „Superiore" tüüpi veine.

Seose kirjeldus – looduslike ja inimtegurite ning veini omaduste vastastikune mõju

Laiuskraad, topograafia ja pinnas, milles leidub tootmispiirkonnast sõltuvalt eri vahekorras savi, liiva ja liivsavi, samuti mulla struktuur - kõik need on tegurid, mis mõjutavad veini Chianti valmistamiseks kasvatatavate viinamarjade kogust ja eelkõige kvaliteeti.

Need tegurid sobivad täiuslikult niihästi peamisele punasele viinamarjasordile „Sangiovese" (P), mis on kohalikku päritolu, ja hiljem kasutusele võetud mujalt pärit viinamarjasortidele, nagu „Merlot" ja „Cabernet", ja vanadele valgetele viinamarjasortidele, nagu „Trebbiano" ja „Malvasia lunga toscana", nii et tulemuseks on tootespetsifikaadis kindlaks määratud minaalse/maksimaalse kogus vahekord, mis võimaldab seada tasakaalu toote kvantiteedi ja kvaliteedi ning saavutada veinitüüpide turgudele vastava mitmekesisuse.

Saagikoristus sõltub klimaatilistest tingimustest, mis on vähem või rohkem soodsad, ja algab tavaliselt septembri alguses ning võib sõltuvalt piirkonnast ja eriti kõrgusest, kus viinamarjaistandused asuvad, jätkuda ka järgnevatel kuudel. Küpsete viinamarjade happesus, pH ja suhkrud on täiuslikult tasakaalud, nii et saadud veinide analüütilised väärtused on tasakaalus. See suhkrute ja hapete suurepärane tasakaal koos viinamarjade fenoolse küpsusega võimaldab toota aromaatseid, tasakaalus, hea struktuuriga ja täidlaseid veine.

Veinide valmistamisel järgitakse endiselt traditsioonilisi, selles piirkonnas vaiksete punaste veinide valmistamiseks kindlalt juurdunud meetodeid, mis erinevad üksteisest lubatud viinamarjasortide valiku suhtes ja seoses omadustega, mis iseloomustavad eri viinamarjasorte, mis sobivad kõige paremini nn baasveini Chianti valmistamiseks, ning sorte, mis on sobilikud veinitüüpidesse Riserva ja Superiore kuuluvate komplekssemate struktureeritud punaste veinide valmistamiseks.

Veinitüüp Rosé on pastelset roosat värvi, millel võivad olla eri varjundid sõltuvalt veinivalmistamisel kasutatud viinamarjasordist või viinamarjasortidest. Punase veinitüübi lõhn on tugev, mõnikord kannikeses aroomiga, mis laagerdudes küpseb, samas kui veinitüübi Rosé lõhn on peen ja tugevate marjaste nüanssidega.

Tootespetsifikaadiga on ette nähtud eri tooteliikide laagerdamisel kehtivad erieeskirjad.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

Chianti veinivalmistus– ja laagerdamispiirkond

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisanõude/erandi liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Nõude/erandi kirjeldus

Kehtivate ELi õigusaktide kohaselt on veinivalmistus– ja laagerdamispiirkonna kirjeldus läbi vaadatud, et kaitstud päritolunimetusega veini Chianti tootmistsükli eri etapid oleksid koondatud tootmispiirkonda, mis hõlmab kogu Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato ja Siena provintsi ning nende naaberprovintside Grosseto, Livorno ja Lucca haldusterritooriume.

Kaitstud päritolunimetusega vein Chianti, millele on märgitud alapiirkond, peab olema valmistatud ja laagerdatud vastava alapiirkonna tootmispiirkonnas. Erandina võib neid toiminguid teha ka Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato ja Siena provintsi ning nendega naaberprovintside Grosseto, Livorno ja Lucca haldusterritooriumil.

Nõue, mille kohaselt veini tootmise ja laagerdamise võimalikult paljud etapid peavad toimuma tootmispiirkonnas või selle naaberpiirkondades, on ajendatud soovist tagada kaitstud päritolunimetusega veinide Chianti (sh alapiirkonna tähisega veinide) kvaliteet ja maine.

Viinamarjadest veini valmistamine väljaspool tootmispiirkonda võib tulenevalt nende transpordiks kuluvast ajast vähendada veinide lõppkvaliteeti, kuna teekonna jooksul võib viinamarjades saagikoristuse ajal valitseva kõrge temperatuuri tõttu alata soovimatu käärimine; samuti esineb mikrobioloogilise saastumise oht. Sellistel asjaoludel võib olla negatiivne mõju füüsikalis-keemilistele ja organoleptilistele omadustele. Nimetatud ohud on seda suuremad, mida kaugemal on tootmispiirkond veinivalmistamispiirkonnast. Seevastu veinivalmistamine ja laagerdamine, mille käigus transporti ei toimu või see on minimaalne, võimaldab hoida tooraine omadused võimalikult muutumatutena ning aitab tagada kaitstud päritolunimetuse Chianti (mis hõlmab enam kui 2 000 viinamarjakasvatajat, kelle aastane viinamarjatoodang on keskmiselt üle 100 000 tonni, st ligikaudu 700 000 hektoliitrit veini) suurepärase maine.

Need tegurid koos kaitstud päritolunimetusega veinide Chianti valmistajate aastate jooksul omandatud kogemuste ning ulatuslike tehniliste ja teaduslike teadmistega viinamarjade ja veinide kohta, võimaldavad samahästi kui kõikjal päritolupiirkonnas töötlemist ja – kui see on ette nähtud, laagerdamist – parimate tehnoloogiliste tavade kohaselt, mille eesmärk on tagada kõik tootespetsifikaadis sätestatud omadused.

Lisaks turule lastavate toodete kvaliteedi kaitsmisele on töötlemise – ja kui see on ette nähtud, laagerdamise – eesmärk tagada nende toimingute kontrolli tulemuslikkus ja kulutõhusus ning jälgitavus kontrollorganite ja pädevate asutuste poolt kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega.

Nõude/erandi pealkiri

Chianti villimise piirkond

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisanõude/erandi liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Nõude/erandi kirjeldus

Kavas on läbi vaadata kaitstud päritolunimetusega veinidega Chianti villimise ja lõpliku rafineerimise piirkonna kirjeldus, et koondada ka see etapp samasse tootmispiirkonda, mis hõlmab kogu Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato ja Siena provintsi, samuti naaberprovintside Grosseto, Livorno ja Lucca territooriumi.

Alapiirkonna tähisega veinide Chianti puhul peab villimine ja – kui see on ette nähtud – laagerdamine toimuma vastava alapiirkonna tootmispiirkonnas; erandina võib neid toiminguid teha ka Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato ja Siena provintsis ning nende naabruses asuvates Grosseto, Livorno ja Lucca provintsis.

Nõue, mille kohaselt ka need toimingud tuleb teha tootmispiirkonnas või naaberpiirkondades, on ajendatud soovist tagada kaitstud päritolunimetusega veinide Chianti (sh alapiirkonna tähisega veinide) kvaliteet ja maine.

Transport ja villimine väljaspool tootmispiirkonda võib vähendada veini kvaliteeti ning mõjutada negatiivselt selle füüsikalis-keemilisi ja organoleptilisi omadusi. Seevastu transportimise vältimine või minimeerimine tähendab, et toote omadusi saab muutmata kujul säilitada, mis aitab säilitada kaitstud päritolunimetuse Chianti suurepärast mainet.

Kogemused ning põhjalikud tehnilised ja teaduslikud teadmised võimaldavad villida veini päritolupiirkonnas parimate tehnikate kohaselt, et säilitada kõik tootespetsifikaadiga ette nähtud füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused.

Lisaks on tootmispiirkonnas villimise eesmärk tagada asjaomaste kontrollide tulemuslikkus ja kulutõhusus ning jälgitavus kontrollorganite ja pädevate asutuste poolt kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

Määratletud piirkonnas villimine tagab lõpptarbijale toiduohutuse, mis tuleneb asjaolust, et toode väljub päritolupiirkonnast juba pakendatult ja riikliku kvaliteedimärgisega märgistatult ning on läbinud tootespetsifikaadis ja kaitstud päritolunimetuse eeskirjades nõutud sertifitseerimismenetlused.

Siiski on asjaomastel villimisettevõtjatel kehtivate õigusaktide kohaselt õigus taotleda olemasolevate õiguste kaitsmiseks erandit, et jätkata villimist oma käitistes, mis asuvad väljaspool määratletud piirkonda, tehes seda eelnevalt kindlaks määratud tingimustel, millest on kõikidele tootjatele kedagi diskrimineerimata teada antud.

Menetlus võimaldab asjaomastel villimisettevõtjatel esitada ministeeriumile vastava taotluse koos dokumentidega, mis tõendavad, et nad on kaitstud päritolunimetusega veine Chianti villinud vähemalt kahel (mitte tingimata järjestikusel) aastal viiest, mis eelnesid selle muudatuse jõustumisele, millega kehtestati nõue, et villimine peab toimuma tootmispiirkonnas.

Need üksikud erandid on kooskõlas nii konkreetsete riiklike õigusaktidega kui ka ELi õigusega.

Nõude/erandi pealkiri

Veini Chianti tarbimisse laskmise aeg

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisanõude/erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega veinide Chianti turule viimise kuupäevad varieeruvad sõltuvalt istuanduste mulla omadustest, kliimateguritest, kasutatud viinamarjasortide kombinatsioonist ja istanduse kõrgusest merepinnast neis viinamarjaistandustes, mis katavad suurt osa Toscanast ja kus kasvatatakse kaitstud päritolunimetusega veinide Chianti (sealhulgas täiendava geograafilise tähisega veinide) valmistamiseks kasutatavaid viinamarju. Kaitstud päritolunimetusega veini Chianti ja täiendava geograafilise tähisega veine Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colline Pisane ja Chianti Montalbano tohib turule viia igal aastal alates 1. märtsist, veinitüüpe Chianti Montespertoli ja Chianti Colli Fiorentini tohib turule viia igal aastal alates 1. juunist, veinitüüpe Chianti Rufina, Chianti Terre di Vinci ja Chianti Superiore tohib turule viia igal aastal 1. septembrist, veinitüüpi Chianti Rosé aga tohib turule viia alates saagikoristuse aasta 1. septembrist; igal juhul tuleb seda siis, kui iga veinitüüp vastab selle puhul ette nähtud füüsikalis-keemilistele ja organoleptilistele nõuetele.

Nõude/erandi pealkiri

Pakendamise erieeskirjad

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisanõude/erandi liik

-

Nõude/erandi kirjeldus

Veinitüübi Chianti Rosé (sealhulgas viitega alapiirkonnale) puhul on keelatud kasutada korvpudelit (*fiasco*).

Veebis avaldatud tootespetsifikaadi viide (URL)

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