C/2026/5719

30.10.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/5719)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Chianti”

EU-viitenumero: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Chianti”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistamme, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset.

Tämä muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, eli

— se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

— se ei uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Viinityyppien päivitys

Kuvaus

— Riserva-merkintä on määritelty selkeämmin, jotta tekstistä tulisi loogisempi ja luettavampi.

— On selvennetty, että Superiore-merkintää ei voi käyttää yhdessä suojatun alkuperänimityksen osa-alueen nimen kanssa.

— On otettu käyttöön uusi viinityyppi, ”Chianti rosé”, jonka merkinnöissä voidaan myös mainita suojatun alkuperänimityksen ”Chianti” osa-alueen nimi.

— ”Terre di Vinci” on otettu käyttöön pienempänä maantieteellisenä yksikkönä (osa-alueena), joka lisätään seitsemän olemassa olevan alueen luetteloon.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Rypälelajikkeiden yhdistelmän päivitys ja tarkistus

Kuvaus

— Sangiovese N. -lajikkeen vähimmäisprosenttiosuus on alennettu 70 prosentista 60 prosenttiin.

— Colli Senesin osa-alueella Cabernet Franc- ja Cabernet Sauvignon -lajikkeiden osuudelle on asetettu 10 prosentin raja.

— Chianti rosé -viinityypille vahvistetussa rypäleyhdistelmässä on vähintään 60 prosenttia Sangiovese N. -lajiketta ja loput sallittujen lajikkeiden luettelossa mainittuja lajikkeita.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Uuden osa-alueen määrittely ja rajaus

Kuvaus

Uusi täydentävä maantieteellinen yksikkö (osa-alue) ”Terre di Vinci” on määritelty kuvailemalla sen rajat; suojatun alkuperänimityksen kattamaa aluetta ei ole laajennettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotanto- ja laatuparametrien mukauttaminen

Kuvaus

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on nostettu 11,50 tilavuusprosenttiin tietyillä osa-alueilla.

— Luonnolliseksi vähimmäisalkoholipitoisuudeksi on vahvistettu 11,50 tilavuusprosenttia Chianti Terre di Vinci -viinityypin osalta ja 10,50 tilavuusprosenttia Chianti rosé -viinityypin osalta.

— Suojatun alkuperänimityksen Chianti uusille viinityypeille Terre di Vinci ja rosé on vahvistettu rypäleiden ja viinin hehtaarikohtaiset enimmäistuotokset.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Vanhentamis- ja jalostusmenettelyjen sekä kulutukseen luovuttamista koskevien sääntöjen muuttaminen

Kuvaus

Vaatimus, jonka mukaan Riserva-viinejä on vanhennettava kahden vuoden ajan, pysyy ennallaan.

— Colli Fiorentinan ja Rufinan osa-alueilta peräisin olevien Riserva-viinien osalta on poistettu vaatimus viinien vanhentamisesta puutynnyreissä kuuden kuukauden ajan.

— Colli Senesin osa-alueelta peräisin olevien Riserva-viinien osalta on poistettu vaatimus viinin vanhentamisesta puutynnyreissä 18 kuukauden ajan ja sen jälkeisestä jalostuksesta pullossa vähintään neljän kuukauden ajan.

— Colli Fiorentinin osa-alueelta peräisin olevien viinien kulutukseen luovuttamisen päivämäärää on aikaistettu 1. päivään kesäkuuta.

— Chianti Terre di Vinci -viinin osalta kulutukseen luovuttamisen päivämääräksi on vahvistettu 1. päivä syyskuuta.

— Uuden Chianti rosé -viinityypin osalta kulutukseen luovutuksen päivämääräksi on vahvistettu sadonkorjuuvuoden 1. päivä joulukuuta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Sertifiointi- ja raportointivaatimusten käyttöönotto

Kuvaus

Toimijoiden, jotka haluavat saattaa markkinoille Chianti-viinin eriä joko varustettuna osa-alueen nimellä tai ilman sitä taikka varustettuna merkinnällä ”Superiore”, on ensin hankittava todistus viinin soveltuvuudesta. Vielä käymistilassa olevien tuotteiden osalta niiden on ilmoitettava asiasta myös vastuulliselle valvontaelimelle.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Viinien kulutushetken ominaisuuksia koskeva päivitys

Kuvaus

— Joitakin suojatun alkuperänimityksen ”Chianti” saaneiden tuotteiden eri tyyppien ominaisuuksia kulutushetkellä (kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäismäärä tilavuusprosentteina, vähimmäishappopitoisuus, sokerittoman uutteen vähimmäismäärä) on muutettu.

— Chianti rosé -viinien ominaisuudet kulutushetkellä on lisätty.

— Osa-alueen nimellä varustettujen Chianti rosé -viinien ominaisuudet kulutushetkellä on lisätty.

— Chianti Terre di Vinci -viinien ominaisuudet kulutushetkellä on vahvistettu muita seitsemää suojatun alkuperänimityksen ”Chianti” osa-aluetta vastaavalla tavalla.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotteen pakkaamista koskevat muutokset

Kuvaus

Chianti rosé -viiniä ei saa pakata *fiasco*-pulloihin.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Viinin ja maantieteellisen ympäristön yhteyttä koskeva päivitys

Kuvaus

Kuvaukset on muotoiltu uudelleen, ja kohtaan on lisätty yksi uusi viinityyppi ja yksi uusi osa-alue.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelintä koskevat tiedot

Kuvaus

Tuote-eritelmästä on poistettu viittaus valvontaelimeen toiminimeen ja sääntömääräiseen toimipaikkaan, ja siihen on lisätty seuraava virke:

”Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriön nimeämä toimeksiannon saanut elin, joka tarkastaa vuosittain tämän tuote-eritelmän noudattamisen voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti, ilmoitetaan ministeriön verkkosivustolla julkaistavassa luettelossa (tarkastuksia koskevassa kohdassa).”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Chianti”

EU-viitenumero: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026

1. **Nimi/nimet**

Chianti

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Chianti

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkkaan rubiininpunainen, saa granaatinpunaisia sävyjä ikääntyessään.

Tuoksu

Voimakas, joskus tuoksuorvokin vivahteita, joiden aromi jalostuu viinin ikääntyessä.

Maku

Kuiva, maukas, hieman tanniininen, kehittyy ajan mittaan pehmeän samettiseksi; pyöreä ja eloisa vuosikerroissa, joissa on käytetty Governo all’uso Toscano -menetelmää.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4,0
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Chianti Riserva

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkkaan rubiininpunainen, saa granaatinpunaisia sävyjä ikääntyessään.

Tuoksu

Voimakas, joskus tuoksuorvokin vivahteita, joiden aromi jalostuu viinin ikääntyessä.

Maku

Kuiva, maukas, hieman tanniininen, kehittyy ajan mittaan pehmeän samettiseksi; marjamainen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4,00
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Chianti Superiore

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkkaan rubiininpunainen, saa granaatinpunaisia sävyjä ikääntyessään.

Tuoksu

Voimakas, joskus tuoksuorvokin vivahteita, joiden aromi jalostuu viinin ikääntyessä.

Maku

Kuiva, maukas, hieman tanniininen, kehittyy ajan mittaan pehmeän samettiseksi; pyöreä ja eloisa vuosikerroissa, joissa on käytetty Governo all'uso Toscano -menetelmää.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4,00
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 25,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Chianti-viini, jonka merkinnöissä mainitaan osa-alueen nimi

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkkaan rubiininpunainen, saa granaatinpunaisia sävyjä ikääntyessään.

Tuoksu

Voimakas, joskus tuoksuorvokin vivahteita, joiden aromi jalostuu viinin ikääntyessä.

Maku

Kuiva, maukas, hieman tanniininen, kehittyy ajan mittaan pehmeän samettiseksi; pyöreä ja eloisa vuosikerroissa, joissa on käytetty Governo all'uso Toscano -menetelmää.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4,00
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,00 til-%.

Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Chianti Riserva -viini, jonka merkinnöissä mainitaan osa-alueen nimi

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Kirkkaan rubiininpunainen, saa granaatinpunaisia sävyjä ikääntyessään.

Tuoksu

Voimakas, joskus tuoksuorvokin vivahteita, joiden aromi jalostuu viinin ikääntyessä.

Maku

Kuiva, maukas, hieman tanniininen, kehittyy ajan mittaan pehmeän samettiseksi; marjamainen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4,00
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 %, lukuun ottamatta Colli Senesin osa-alueelta peräisin olevia viinejä, joiden kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään 13,00 prosenttia.

Sokeriton uutos vähintään: 25,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Chianti rosé -viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Vaaleanpunainen, sävyt vaihtelevat viinin valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden mukaan.

Tuoksu

Hienostunut tuoksu, voimakkaita hedelmäisiä vivahteita, jotka ovat peräisin valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden primääriaromeista.

Maku

Kuiva, raikas ja miellyttävä, hapokkuudeltaan ja polyfenoleiltaan tasapainoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4,00
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Chianti rosé -viini, jonka merkinnöissä mainitaan osa-alueen nimi

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Vaaleanpunainen, sävyt vaihtelevat viinin valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden mukaan.

Tuoksu

Hienostunut tuoksu, voimakkaita hedelmäisiä vivahteita, jotka ovat peräisin valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden primääriaromeista.

Maku

Kuiva, raikas ja miellyttävä, hapokkuudeltaan ja polyfenoleiltaan tasapainoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	4,00
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 16,0 g/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmät

Governo all'uso Toscano -menetelmä

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Viininvalmistajat voivat käyttää perinteistä Governo all'uso Toscano -menetelmää, jossa käyminen käynnistetään hitaasti uudelleen heti viinin kirkastamisen jälkeen lisäämällä sallittujen lajikkeiden hieman kuivattuja rypäleitä. Governo all'uso Toscano -viininvalmistustekniikkaa ei saa käyttää roseeviinin valmistuksessa.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Chianti, Chianti Riserva ja Chianti rosé

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	11 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Chianti, Chianti Riserva ja Chianti rosé

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	77
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Chianti ja Chianti Riserva, joiden merkinnöissä mainitaan Colli Aretinin, Colline Pisanen, Montalbanon, Rufinan tai Montespertolin osa-alue

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	9 500
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Chianti ja Chianti Riserva, joiden merkinnöissä mainitaan Colli Aretinin, Colline Pisanen, Montalbanon, Rufinan tai Montespertolin osa-alue

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	66,5
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Chianti ja Chianti Riserva, jos viinin merkinnöissä mainitaan Colli Fiorentinin, Colli Senesin tai Terre di Vincin osa-alue

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	9 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Chianti ja Chianti Riserva, jos viinin merkinnöissä mainitaan Colli Fiorentinin, Colli Senesin tai Terre di Vincin osa-alue

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	63
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Chianti Superiore

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	9 500
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Chianti Superiore

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	66,5
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutetut viinit, kaikki eri viinityypit ja osa-alueet mukaan lukien, tuotetaan Toscanan alueen keskiosassa. Suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutettujen viinien tuotantoalue on mäkistä maastoa ja siten erinomaista viininviljelyaluetta, ja se sijaitsee Arezzon, Firenzen, Praton, Pistoian, Pisan ja Sienan maakuntien alueella. Tuotantoalueeseen kuuluvat seuraavat kunnat:

— 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 Arezzon maakunnassa;

— 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 Firenzen maakunnassa;

— Carmignano, Montemurlo ja Poggio ja Caiano Praton maakunnassa;

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

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

— 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 Sienan maakunnassa.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Luontoon liittyvät tekijät

Tuotantoalue sijaitsee Toscanan keskiosassa ja kattaa Apenniinien vuoriston lähellä sijaitsevat Arezzon, Firenzen, Pistoian, Pisan, Praton ja Sienan mäkisemmät osat. Chiantin alue voidaan jo pelkästään kokonsa vuoksi jakaa neljään geologiseen järjestelmään muodostumisiän mukaisessa laskevassa järjestyksessä: mioseenikaudella/eoseenikaudella ennen Apenniineja muodostuneet harjanteet, plioseenikaudella muodostuneet kukkulat, Ylä-Valdarnon altaan muodostama laakso ja pleistoseenikauden kerrostumat sekä alluviaaliset kerrostumat.

Geologisesti ja morfologisesti monimuotoisen maaston sekä ihmisen toiminnan ja maaperää muovaavien tekijöiden välisen jatkuvan päällekkäisyyden tuloksena on maaperältään hyvin monimuotoinen maisema. Koska maaperä on kehittynyt eri geologisten aikakausien aikana, sen koostumus voi jopa samalla tilalla vaihdella hiekkakivestä ja kalkkikivi- ja merkelisaviaineksista saviseen liuskekiveen ja hiekkaan tai se voi paikoin muodostua erikokoisia partikkeleita sisältävästä hiekasta tai savesta. Tämä takaa luonnossa esiintyvien ravintoaineiden riittävän saannin, jota täydentää viininviljelijöiden säännöllisesti suorittama maaperän ja/tai lehtien lannoitus. Nämä tekijät yhdessä varmistavat, että Chianti-viiniltä suojatun alkuperänimityksen saamiseksi vaadittavat rypäleiden ja viinin analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet saavutetaan kasvukauden loppuun mennessä.

Alueella on tyypillinen ”Toscanan sisämaan kukkuloiden” ilmasto, joka on kostea tai puolikostea ja jossa kesät ovat kuivia ja sademäärät keskimäärin 867 mm. Rypäleet kypsyvät näissä olosuhteissa sopivasti, mikä tarkoittaa, että ne täyttävät helposti Chianti-viinien tuote-eritelmässä suojatun alkuperänimityksen saamiseen vaaditut analyyttiset perusparametrit.

Marraskuussa sataa yleensä eniten, 121 mm, ja heinäkuussa sademäärä on keskimäärin pienin, 32 mm.

Lämpimin kuukausi on elokuu, jolloin keskilämpötila on keskimäärin yli 23 °C, kun taas kylmin kuukausi on yleensä tammikuu, jolloin keskilämpötila on noin 5 °C.

Inhimilliset tekijät

Inhimillisten tekijöiden ja tuotantoalueen välinen symbioottinen yhteys on ratkaisevan tärkeä. Toscanasta on löydetty kymmeniä miljoonia vuosia vanhoja fossilisoituneita viiniköynnöksiä, mikä osoittaa, että viiniköynnöksiä kasvatettiin kauan ennen etruskien aikaa. Viiniköynnökset ovat vuosisatojen mittaan olleet aina alueen pääviljelykasvi, ja viininviljely edistyi huomattavasti Medicien suvun noustua valtaan. Jo 1400-luvun jälkipuoliskolla viiniä kuvattiin kansankulttuurissa nokkeluuden näyttämön ytimenä ja banaaliutena, jota esitetään lähes irvokkaalla tavalla Lorenzo de' Medicin Symposiumissa ja Bacchuksen voitossa. Myöhemmin vuonna 1870 kehitettiin Baron Bettino Ricasolin näkemyksen mukaisesti Chianti-viinin tuottamiseen käytettävä rypälelajikeyhdistelmä ja otettiin käyttöön erityisiä viininvalmistustekniikoita, kuten Governo all'uso Toscano -menetelmä.

Siirtyminen osaviljelystä "suoraan" viljelyyn 1970-luvulla merkitsi sitä, että sekaviljelyjärjestelmissä kasvatetut viiniköynnökset korvattiin erikoistuneilla viinitiloilla, joissa köynnökset istutettiin usein pystysuoraan "rittochino"-muotoon rinteiden suunnan mukaisesti. Edistykselliset, yritteliäät firenzeläiset viininviljelijät perustivat vuonna 1927 Chianti-viiniyhteenliittymän, jonka tarkoituksena oli puolustaa ja suojella tuohon aikaan "tyypillistä Chianti-viiniä" sekä kotimaankaupassa että viennissä. Chianti-viinin tuotantoalue rajattiin virallisesti ensimmäisen kerran 31. heinäkuuta 1932 päivätyllä hallituksen asetuksella. Sen jälkeen sille myönnettiin DOC-merkintä (Denominazione di Origine Controllata) vuonna 1967 ja DOCG-merkintä (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) vuonna 1984.

Yhteyden rajattuun maantieteelliseen alueeseen osoittaa se, miten ympäristön erityispiirteet (mäkinen maasto, maaperän tyyppi ja rakenne, kostea tai puolikostea ilmasto vaihtelevine lämpötiloineen ja kuivine kesineen) nivoutuvat historialliseen perinteeseen (viininviljely alkoi etruskien aikana ja kehittyi ja levisi sitten 1400-luvulla Medicin suvun tuella laajalle, minkä jälkeen Baron Ricasoli kehitti Chianti-viinin 1800-luvun lopulla).

Inhimilliset tekijät (kuten se, miten varttamisoksat ja rypälelajikkeet valitaan, mitkä ovat sekoituksissa käytettyjen rypälelajikkeiden prosenttiosuudet, viiniköynnösten kasvatusmenetelmät, säleikköjen pois jättäminen, viininviljelijöiden ehdottamat ja hyväksymät viljelyjärjestelmät tuote-eritelmässä vahvistettujen rajojen puitteissa, viinitarhojen pakkotuotannon ja -kastelun kieltäminen muuten kuin hätätilanteissa, mahdollisuus korjata rypäleet raakana ja sen päättäminen, milloin rypäleet korjataan) yhdistyvät luontoon liittyviin tekijöihin, jotka ovat tyypillisiä Toscanan keskiosan mäkiselle alueelle, missä suojatun alkuperänimityksen "Chianti" viinejä valmistetaan. Nämä tekijät yhdessä auttavat parantamaan tuotettavien rypäleiden laatua, ja niiden ansiosta viinien aromit ja rakenne ovat hyvin monivivahteisia ja alkoholipitoisuus sopiva. Juuri oikea määrä happoja mahdollistaa suuren joustavuuden, niin että on mahdollista tuottaa sekä viinejä, jotka ovat heti valmiita juotavaksi, että viinejä, jotka soveltuvat vanhennettavaksi, kuten Riserva- ja Superiore-tyypin viinejä.

Luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden sekä viinien ominaisuuksien välisen syy-seuraussuhteen kuvaus

Tarkemmin sanottuna leveysaste, pinnanmuodostus ja maaperän luonne – saven, hiekan ja hiesun sekä maan runkoaineksen prosenttiosuudet vaihtelevat tuotantoalueella – vaikuttavat kaikki Chianti-viinin valmistukseen viljeltävien rypäleiden määrään ja ennen kaikkea laatuun.

Nämä tekijät yhdistyvät täydellisesti alueen kotoperäiseen punaiseen lajikkeeseen (Sangiovese N.) sekä sitä uudempiin kansainvälisiin lajikkeisiin (kuten Merlot ja Cabernet) ja historiallisiin valkoisiin lajikkeisiin (esimerkiksi Trebbiano ja Malvasia Lunga Toscana). Tuote-eritelmässä määritellään näiden rypälelajikkeiden vähimmäis- ja enimmäisosuudet, joiden mukaan määritetään tuotanto- ja laatuvaatimukset eri markkinoille räätälöidyn viinivalikoiman tuottamiseksi.

Rypäleiden korjuuajankohta riippuu siitä, miten hyvät sääolosuhteet ovat. Sadonkorjuu aloitetaan yleensä syyskuun alussa, mutta se voidaan aloittaa myöhemmin sen mukaan, millä alueella ja erityisesti leveysasteella viinitila sijaitsee. Kypsien rypäleiden happopitoisuudelle, pH:lle ja sokereille on olemassa tietty täydellinen tasapaino, jonka tuloksena niistä saatavien viinien analyyttiset arvot ovat tasapainossa. Tämä sokerien ja hapon erinomainen tasapaino yhdessä rypäleiden fenolisen kypsyyden kanssa tuottaa viinejä, joille on ominaista hyvä aromi, tasapaino, rakenne ja runko.

Lisäksi viinit valmistetaan yhä perinteisillä menetelmillä, jotka ovat alueella ajan mittaan vakiintuneet hiilihapottomien punaviinien valmistukseen ja joita on mukautettu tarpeen mukaan. Chianti-perusviinin valmistukseen ja Riserva- ja Superiore-tyyppien rakenteellisesti vankempien punaviinien valmistukseen parhaiten soveltuvat rypäleet valitaan sallittujen rypäletyyppien joukosta eri rypälelajikkeiden erityisominaisuuksien perusteella.

Roseeviinit ovat väriltään vaaleanpunaisia, ja niiden sävyt vaihtelevat viinin valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden mukaan. Punaviinien tuoksu on voimakas, ja niissä on joskus tuoksuorvokin vivahteita, joiden aromi jalostuu viinin ikääntyessä. Roseeviinien tuoksu taas on hienostunut, ja niissä on voimakkaita hedelmäisiä vivahteita.

Tuote-eritelmässä vahvistetaan eri tuotetyypeille erityiset vanhentamissäännöt.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Chianti-viinin viiniyttämis- ja vanhentamisalue

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Viiniyttämis- ja vanhentamisaluetta on tarkistettu EU:n voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti niin, että suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutetun viinin tuotantosyklin eri vaiheet voidaan keskittää tuotantoalueelle (jota on laajennettu kattamaan Arezzon, Firenzen, Pisan, Pistoian, Praton ja Sienan maakuntien koko hallintoalue) sekä naapurimaakuntiin Grossetoon, Livornoon ja Luccaan.

Kaikki SAN-viinit, jotka on varustettu osa-alueen nimellä, on viiniytettävä ja vanhennettava kyseiselle osa-alueelle määritetyllä tuotantoalueella. Nämä toiminnot voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti suorittaa myös viininvalmistamoissa, jotka sijaitsevat Arezzon, Firenzen, Pisan, Pistoian, Praton tai Sienan maakuntien hallinnollisten rajojen sisällä tai naapurimaakunnissa Grossetossa, Livornossa tai Luccassa.

Viiniyttämis- ja vanhentamisvaiheiden rajoittamisella tuotantoalueelle tai naapurialueille on tarkoitus suojata suojatun alkuperänimityksen ”Chianti” ja myös osa-alueen nimellä varustettujen viinien laatua ja mainetta.

Rypäleiden viiniyttäminen tuotanto-alueen ulkopuolella voisi siihen tarvittavan kuljetusajan vuoksi vaarantaa suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutettujen viinien lopullisen laadun. Koska sadonkorjuuaikaan lämpötilat ovat yleensä korkeita, rypäleissä saattaisi matkan aikana tapahtua epänormaalia käymistä tai ne voisivat joutua mikrobiologisen saastumisen kohteeksi. Nämä tekijät voivat vaikuttaa haitallisesti viinin kemiallisiin, fysikaalisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Mitä suurempi tuotanto- ja viiniyttämisalueen välinen etäisyys on, sitä suurempia nämä riskit ovat. Kun sen sijaan varmistetaan, että rypäleitä ja viinejä ei liikuteta lainkaan tai niitä liikutetaan mahdollisimman vähän käsittelyn ja vanhentamisen aikana, perustuotteen ominaisuudet ja ominaispiirteet säilyvät ennallaan niin hyvin kuin mahdollista. Tämä suojaa myös suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutettujen viinien mainetta. Suojatun alkuperänimityksen on saanut yli 2 000 viininviljelijää, jotka tuottavat vuosittain yli 100 000 tonnia rypäleitä (vastaava määrä viiniä on noin 700 000 hehtolitraa).

Nämä seikat yhdistettynä suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutettujen viinien viljelijöiden vuosien mittaan hankkimaan kokemukseen ja laajaan tekniseen ja tieteelliseen tietämykseen rypäleistä ja viineistä tarkoittavat, että käsittely ja tarvittaessa vanhentaminen voidaan suorittaa melkein missä tahansa alkuperäalueella parhailla menetelmillä, jotka on suunniteltu niin, että kaikki tuote-eritelmässä määritellyt ominaisuudet säilyvät.

Tuotantoalueella käsittelyn ja soveltuvin osin vanhentamisen tarkoituksena on markkinoille saatettavien tuotteiden laadun suojaamisen lisäksi varmistaa ja taata tarkastusten teho ja kustannustehokkuus sekä mahdollistaa valvontaelinten ja toimivaltaisten viranomaisten tekemät jäljitettävyystarkastukset voimassa olevan EU-lainsäädännön mukaisesti.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Chianti-viinin pullotusalue

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Alue, jolla suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutetut viinit pullotetaan (ja myös jatkokäsitellään, mikäli kyseinen viinityyppi edellyttää tämäntyyppistä käsittelyä), on määritelty samaksi kuin tuotantoalue, jota on laajennettu kattamaan Arezzon, Firenzen, Pisan, Pistoian, Praton ja Sienan maakuntien koko hallintoalue, sekä naapurimaakunnat Grosseto, Livorno ja Lucca.

Chianti-viinit, jotka on varustettu osa-alueen nimellä, on pullotettava ja soveltuvin osin jatkokäsiteltävä loppuvaiheessa kyseiselle osa-alueelle määritetyllä tuotantoalueella. Nämä toiminnot voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti suorittaa myös Arezzon, Firenzen, Pisan, Pistoian, Praton tai Sienan maakunnissa tai naapurimaakunnissa Grossetossa, Livornossa tai Luccassa.

Kyseisten vaiheiden rajoittamisella tuotantoalueelle tai naapurialueille on tarkoitus suojata suojatun alkuperänimityksen ”Chianti” ja myös osa-alueen nimellä varustettujen viinien laatua ja mainetta.

Kuljetus ja pullotus tuotantoalueen ulkopuolella voi vaarantaa viinin laadun ja vaikuttaa negatiivisesti sen kemiallisiin, fysikaalisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Mitä suurempi tuotanto- ja viiniyttämisalueen välinen etäisyys on, sitä suurempia riskit ovat. Vastaavasti liikuttamisen välttäminen kokonaan tai niin paljon kuin mahdollista tarkoittaa, että tuotteen ominaisuudet voivat säilyä muuttumattomina, mikä auttaa säilyttämään suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutetun viinin erinomaisen maineen.

Nämä kokemukseen ja vankkaan teknis-tieteelliseen tietämykseen liittyvät näkökohdat mahdollistavat pullottamisen alkuperäalueella noudattaen parhaita teknisiä varotoimenpiteitä, jotta voidaan säilyttää kaikki tuote-eritelmässä kuvatut fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Tuotantoalueella pullottamisen tarkoituksena on myös varmistaa ja taata tarkastusten teho ja kustannustehokkuus sekä mahdollistaa valvontaelinten ja toimivaltaisten viranomaisten tekemät jäljitettävyystarkastukset voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Pullottaminen rajatulla alueella takaa myös loppukäyttäjälle elintarviketurvallisuuden, koska tuote on tuotantoalueelta poistuessaan jo pakattu ja varustettu laadunvarmistusmerkinnöillä ja se on läpäissyt tuote-eritelmässä ja SAN-säännöissä vaaditut sertifiointimenettelyt.

Voimassa olevan lainsäädännön mukaan asianomaiset pullotusyhtiöt voivat kuitenkin vakiintuneiden oikeuksien suojaamiseksi hakea poikkeusta voidakseen jatkaa pullottamista rajatun alueen ulkopuolella sijaitsevissa tiloissaan, jotka täyttävät vahvistetut edellytykset, kunhan siitä ilmoitetaan etukäteen kaikille tuottajille syrjimättömin perustein.

Tämän menettelyn mukaisesti kyseiset pullotusyhtiöt voivat toimittaa ministeriölle asiaankuuluvan hakemuksen, johon on liitetty todisteet siitä, että ne ovat pullottaneet suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutettuja viinejä vähintään kahden (ei välttämättä peräkkäisen) vuoden ajan viiden vuoden aikana ennen kuin muutos, jolla otettiin käyttöön alueella pullottamista koskeva vaatimus, tuli voimaan.

Nämä yksittäiset poikkeukset ovat yhdenmukaisia sekä asiaa koskevan kansallisen lainsäädännön että EU:n oikeuden kanssa.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Chianti-viinin kulutukseen luovuttamisen ajoitus

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Edellytyksen kuvaus:

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutettuja viinejä saatetaan markkinoille vaihtelevina ajankohtina sen mukaan, millaisia maaperän ominaisuudet, ilmastotekijät ja rypälelajikkeiden yhdistelmät ovat ja miten korkealla viinitila sijaitsee suhteessa merenpintaan. Suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti” oikeutettujen viinien (myös osa-alueen nimellä varustettujen viinien) valmistusta varten käytetyt rypäleet kasvatetaan alueella, joka kattaa suuren osan Toscanaa. Suojatun alkuperänimityksen ”Chianti” viinin sekä Chianti Colli Aretini-, Chianti Colli Senesi-, Chianti Colline Pisane- ja Chianti Montalbano -viinit saa saattaa markkinoille aikaisintaan kunkin vuoden 1. päivänä maaliskuuta. Chianti Montespertoli- ja Chianti Colli Fiorentini -viinit saa saattaa markkinoille aikaisintaan kunkin vuoden 1. päivänä kesäkuuta, ja Chianti Rufina-, Chianti Terre di Vinci- ja Chianti Superiore -viinit saa saattaa markkinoille aikaisintaan kunkin vuoden 1. päivänä syyskuuta. Chianti rosé -viinit saa saattaa markkinoille aikaisintaan sadonkorjuuvuoden 1. päivänä joulukuuta. Lisäksi viinit saa luovuttaa kulutukseen vain, jos ne täyttävät eri tyypeille asetetut kemialliset, fysikaaliset ja aistinvaraiset vaatimukset.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pakkaamista koskevat erityissäännöt

Oikeudellinen kehys

EU:n lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

–

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Fiasco-pullojen käyttö ei ole sallittua Chianti rosé -viinityypin pakkaamiseen, silloinkaan kun merkinnöissä mainitaan osa-alueen nimi.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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