C/2026/5719

30.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5719)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Chianti»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Dénomination du produit**

«Chianti»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Mise à jour des types

Description

— Afin de rendre la lecture du texte plus facile et plus cohérente, la mention «Riserva» est présentée plus clairement;

— Le cahier des charges précise que la mention «Superiore» ne peut pas être ajoutée aux sous-zones de l'AOP «Chianti»;

— Le type «Chianti» Rosé est introduit, y compris en ce qui concerne les sous-zones présentes dans l'AOP «Chianti»;

— L'unité géographique plus petite (sous-zone) *Terre di Vinci* est introduite en plus des 7 unités déjà présentes.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour et révision de la base ampélographique

Description

— Le cépage Sangiovese N. est réduit et passe de 70 % à 60 % minimum;

— Les cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon sont limités à 10 % dans la sous-zone *Colli Senesi*;

— La base ampélographique est introduite pour le «Chianti» Rosé avec un minimum de 60 % de cépage Sangiovese N. et une liste des cépages supplémentaires autorisés.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Définition et délimitation de la nouvelle sous-zone

Description

La nouvelle unité géographique supplémentaire (sous-zone) *Terre di Vinci* est définie avec indication des limites territoriales sans extension de la zone de l'AOP

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ajustement des paramètres de production et de qualité

Description

— Le titre alcoométrique naturel minimal est augmenté à 11,50 % pour certaines sous-zones

— Le titre alcoométrique naturel minimal du «Chianti» *Terre di Vinci* est établi à 11,50 % vol. et celui du «Chianti» Rosé à 10,50 % vol.;

— Les valeurs maximales de rendement en raisin et en vin par hectare sont ajoutées pour les nouveaux types AOP «Chianti» *Terre di Vinci* et AOP «Chianti» Rosé.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification des modalités de vieillissement et d'affinage des vins - règles relatives à la mise à la consommation

Description

Tout en maintenant une période de vieillissement de deux ans pour les produits portant la mention «Riserva»,

— L'obligation de vieillir 6 mois en fûts de bois pour les sous-zones *Colli Fiorentini* et *Rufina* portant l'indication «Riserva» est supprimée;

— L'exigence selon laquelle le vin doit être vieilli pendant au moins 18 mois en fûts de bois, puis affiné en bouteille pendant au moins 4 mois pour la sous-zone *Colli Senesi* portant l'indication «Riserva», est supprimée.

— La mise à la consommation de la sous-zone *Colli Fiorentini* a été avancée au 1er juin.

— La date de mise à la consommation du vin «Chianti» *Terre di Vinci* est ajoutée et fixée au 1er septembre;

— La date de mise à la consommation du nouveau type de vin «Chianti» Rosé est ajoutée et fixée au 1er décembre de l'année de récolte;

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Introduction d'exigences en matière de certification et de communications

Description

Une obligation a été introduite pour les opérateurs souhaitant commercialiser des lots de vin «Chianti», avec ou sans sous-zone, et de vin «Chianti» portant la mention «Superiore» d'obtenir au préalable un certificat de conformité et, dans le cas de produits encore en fermentation, d'en informer l'organisme de contrôle compétent.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour des caractéristiques à la consommation

Description

— Certaines caractéristiques à la consommation des différents types d'AOP «Chianti» (titre alcoométrique volumique total minimal, acidité totale minimale, extrait non réducteur minimal) sont modifiées.

— Les caractéristiques à la consommation des vins «Chianti» Rosé sont ajoutées.

— Les caractéristiques à la consommation des vins «Chianti» Rosé sont ajoutées avec indication des sous-zones.

— Les caractéristiques à la consommation des vins «Chianti» *Terre di Vinci* sont fixées de manière uniforme pour les 7 autres sous-zones de l'AOP «Chianti».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modifications du conditionnement du produit

Description

L'utilisation de la fiasque pour le «Chianti» Rosé est interdite

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour du lien avec le milieu géographique

Description

Les descriptions ont été reformulées et une nouvelle typologie et une nouvelle sous-zone ont été ajoutées

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Référence à la structure de contrôle

Description

La référence à la raison sociale et au siège de l'organisme certificateur est supprimée du cahier des charges et la phrase suivante est ajoutée:

«L'organisme délégué désigné par le ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts pour effectuer la vérification annuelle du respect du présent cahier des charges, conformément à la législation en vigueur, est indiqué dans la liste correspondante publiée sur le site internet du ministère, section "Contrôles".»

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Chianti»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Dénomination(s)**

«Chianti»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

«Chianti»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rouge rubis vif, tirant sur le grenat après vieillissement;

Nez

arôme: intense, dégageant parfois des notes de violette qui mûrissent durant la phase de vieillissement.

Bouche

sèche, savoureuse, légèrement tanique qui devient, avec le temps, plus tendre, veloutée; pour les millésimes soumis à la technique du «Governo all'uso Toscano», la bouche est vive et ronde.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Chianti» avec mention «Riserva»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: teinte rouge rubis vif, tirant sur le grenat après vieillissement;

Nez

arôme: intense, dégageant parfois des notes de violette qui mûrissent durant la phase de vieillissement.

Bouche

sèche, savoureuse, légèrement tanique qui devient, avec le temps, plus tendre, veloutée, fruits des bois;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,00
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 vol;

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Chianti» avec mention «Superiore»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: teinte rouge rubis vif, tirant sur le grenat après vieillissement;

Nez

arôme: intense, dégageant parfois des notes de violette qui mûrissent durant la phase de vieillissement.

Bouche

sèche, savoureuse, légèrement tanique qui devient, avec le temps, plus tendre, veloutée;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,00
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 vol;

extrait non réducteur minimal: 25,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Chianti» avec référence aux sous—zones:

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rouge rubis vif, tirant sur le grenat après vieillissement;

Nez

arôme: intense, dégageant parfois des notes de violette qui mûrissent durant la phase de vieillissement.

Bouche

sèche, savoureuse, légèrement tanique qui devient, avec le temps, plus tendre, veloutée; pour les millésimes soumis à la technique du «Governo all'uso Toscano», la bouche est vive et ronde.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,00
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Chianti» avec référence aux sous-zones portant la mention «Riserva»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rouge vif du rubis, tirant sur le grenat après vieillissement;

Nez

arôme: intense, dégageant parfois des notes de violette qui mûrissent durant la phase de vieillissement.

Bouche

sèche, savoureuse, légèrement tanique qui devient, avec le temps, plus tendre, veloutée, fruits des bois;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,00
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol, à l'exception de la sous-zone *Colli Senesi*, qui doit avoir un titre alcoométrique volumique total minimal de 13,00 % vol;

extrait non réducteur minimal: 25,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Chianti» Rosé:

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rose clair avec des nuances pouvant varier en fonction du ou des cépages utilisés pour la vinification;

Nez

arôme: parfum délicat avec des notes fruitées intenses résultant des arômes primaires des cépages utilisés;

Bouche

sèche, fraîche, agréable, équilibrée en acides et en polyphénols;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,00
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Chianti» Rosé avec référence aux sous—zones:

Caractéristiques organoleptiques

Robe

couleur: rose clair avec des nuances pouvant varier en fonction du ou des cépages utilisés pour la vinification;

Nez

arôme: parfum délicat avec des notes fruitées intenses résultant des arômes primaires des cépages utilisés;

Bouche

sèche, fraîche, agréable, équilibrée en acides et en polyphénols;

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,00
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

«Governo all'uso Toscano»

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les viticulteurs peuvent utiliser la pratique traditionnelle du «Governo all'uso Toscano», qui consiste en une lente remise en fermentation du vin, dès sa sortie de la cuve, avec des raisins issus de cépages autorisés légèrement passerillés. La pratique du «Governo all'uso Toscano» n'est pas autorisée pour le type Rosé.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Chianti» y compris avec la mention «Riserva» et «Chianti» Rosé

Rendement maximal

Rendement maximal:	11 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Chianti» y compris avec la mention «Riserva» et «Chianti» Rosé

Rendement maximal

Rendement maximal:	77
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Chianti» avec les sous-zones *Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina* et *Montespertoli*, y compris avec la mention «Riserva»

Rendement maximal

Rendement maximal:	9 500
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Chianti» avec les sous-zones *Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina* et *Montespertoli*, y compris avec la mention «Riserva»

Rendement maximal

Rendement maximal:	66,5
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Chianti» avec les sous-zones *Colli Fiorentini, Colli Senesi, Terre di Vinci*, y compris avec la mention «Riserva»

Rendement maximal

Rendement maximal:	9 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Chianti» avec les sous-zones *Colli Fiorentini, Colli Senesi, Terre di Vinci*, y compris avec la mention «Riserva»

Rendement maximal

Rendement maximal:	63
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Chianti» avec la mention «Superiore»

Rendement maximal

Rendement maximal:	9 500
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Chianti» avec la mention «Superiore»

Rendement maximal

Rendement maximal:	66,5
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Les vins de l'AOP «Chianti», englobant l'ensemble des différentes catégories et sous-zones, sont produits dans la partie centrale de la région de Toscane. La zone de production de l'AOP «Chianti» présente un relief vallonné — ce qui en fait un excellent territoire viticole — qui s'étend aux provinces d'Arezzo, de Florence, de Prato, de Pistoia, de Pise et de Sienne. Les communes concernées sont les suivantes:

— 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 et Terranuova Bracciolini dans la province d'Arezzo;

— Florence, Bagno a Ripoli, Barberino v. 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 et Vinci dans la province de Florence;

— Carmignano, Montemurlo et Poggio a Caiano dans la province de Prato;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata et Serravalle Pistoiese dans la province de Pistoia;

— Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce et Terricciola dans la province de Pise;

— Sienne, 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 et Trequanda dans la province de Sienne.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Facteurs naturels

La zone de production se trouve au centre de la Toscane, s'étendant sur les parties plus vallonnées des provinces d'Arezzo, de Florence, de Pistoia, de Pise, de Prato et de Sienne, non loin des Apennins. Compte tenu de son immensité, le territoire de l'AOP «Chianti» peut être divisé en quatre systèmes géologiques présentés ci-après par ordre décroissant selon leur âge de formation: les dorsales pré-apennines du Miocène et de l'Éocène, les collines du Pliocène, la vallée formée par le bassin du Valdarno supérieur et les dépôts du Pléistocène, et les dépôts alluvionnaires.

La complexité du terrain géologique et morphologique et la superposition continue de l'activité anthropique et des facteurs de formation du sol ont créé un paysage pédologique extrêmement varié. Étant donné que les sols se sont développés au cours de différentes ères géologiques, il est possible, au sein d'une même exploitation, de passer de substrats gréseux et calcaires marneux à des schistes argileux et à du sable, ou d'avoir des sols contenant des particules de différentes tailles parfois à tendance sableuse ou argileuse. Cela garantit un apport adéquat en nutriments naturels, complété par la fertilisation régulière du sol et/ou la fumure foliaire pratiquées par les viticulteurs, la combinaison de tous ces éléments assurant l'acquisition, à la fin du cycle végétatif, des caractéristiques analytiques et organoleptiques des raisins et du vin requises pour bénéficier de l'AOP «Chianti».

La zone possède le climat typique des collines intérieures de la Toscane: un climat humide à semi-humide avec des étés secs et une pluviométrie annuelle moyenne de 867 mm. Cela permet aux raisins de mûrir dans de bonnes conditions, ce qui signifie qu'ils satisfont facilement aux paramètres analytiques de base prévus par le cahier des charges pour les vins de l'AOP «Chianti».

Les précipitations atteignent habituellement leur niveau maximal au mois de novembre (121 mm), la pluviométrie moyenne minimale étant de 32 mm en juillet.

Août est le mois le plus chaud en moyenne, avec des températures moyennes supérieures à 23 °C, tandis que janvier est généralement le mois le plus froid, avec des températures moyennes d'environ 5 °C.

Facteurs humains

Le lien symbiotique entre les facteurs humains et la zone de production est d'une importance cruciale. La découverte en Toscane de vignes fossilisées datant de dizaines de millions d'années permet de penser que des vignes étaient cultivées bien avant l'époque des Étrusques. Au fil des siècles, la vigne est restée la culture principale de la zone. La viticulture a s'est fortement développée lorsque la famille des Médicis a accédé au pouvoir. Dès la seconde moitié du XV[e] siècle, le vin était décrit dans la culture populaire comme l'essence d'un théâtre d'esprit et de banalités frôlant le grotesque, notamment dans le *Simposio* et *Le Triomphe de Bacchus* de Laurent de Médicis. Plus tard, en 1870, la composition variétale utilisée pour produire le «Chianti» a été établie grâce à l'intuition du baron Bettino Ricasoli, et des techniques viticoles spéciales, comme celle du *Governo all'uso Toscano*, ont été introduites.

Du fait du passage du métayage à l'agriculture «classique» dans les années 70 les systèmes de culture mixte ont été remplacés par des vignobles spécialisés, souvent plantés selon une disposition verticale dite «rittochino», c'est-à-dire suivant la direction des versants. En 1927, des viticulteurs florentins visionnaires et animés par l'esprit d'entreprise ont créé le Consortium du vin Chianti dans le but de défendre et de protéger ce qu'était alors le «Chianti typique» dans les échanges intérieurs et les exportations. La zone de production du «Chianti» a été officiellement délimitée pour la première fois dans un décret gouvernemental daté du 31 juillet 1932, avant que n'ait été attribué en 1967 le statut de DOC (*Denominazione di Origine Controllata* ou appellation d'origine contrôlée) et en 1984 le statut de DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* ou appellation d'origine contrôlée et garantie).

Le lien avec la zone géographique délimitée est prouvé par la manière dont les caractéristiques particulières de l'environnement (le relief vallonné, le type et la structure du sol, le climat «humide à semi-humide» avec des variations de température et des étés secs) interagissent avec la tradition historique (le début de la viticulture à l'époque des Étrusques, puis son développement et son expansion grâce au soutien de la famille des Médicis au XV[e] siècle, suivis par la formulation du vin «Chianti» par le baron Ricasoli à la fin des années 1800).

Les facteurs humains (tels que le mode de sélection des greffes et des cépages, les pourcentages de cépages utilisés dans les assemblages, les méthodes de conduite des vignes, l'exclusion du palissage, les systèmes de culture dans les limites fixées dans le cahier des charges proposé et approuvé par les viticulteurs, l'interdiction de forcer la production et l'irrigation des vignobles sauf en cas d'urgence, la possibilité de vendanges en vert et la décision quant à la date de récolte des raisins) se conjuguent aux facteurs naturels caractéristiques de la zone vallonnée du centre de la Toscane, où sont produits les vins de l'AOP «Chianti». La combinaison de ces facteurs contribue à améliorer la qualité des raisins produits et donne des vins aux arômes très complexes, avec du corps et un titre alcoométrique approprié. La juste quantité d'acidité offre un niveau élevé de flexibilité, permettant ainsi de produire des vins qui sont prêts à boire et d'autres qui sont adaptés au vieillissement, tels que ceux qui relèvent des catégories «Riserva» et «Superiore».

Description de l'interaction causale entre les facteurs naturels et humains et les caractéristiques des vins

Plus précisément, la latitude, la topographie et la nature du sol — présentant des teneurs en argile, sable et limon et un squelette du sol variable selon la zone de production — influencent toutes la quantité, et surtout, la qualité des raisins cultivés pour l'élaboration de vins «Chianti».

Ces facteurs se combinent parfaitement au cépage rouge natif de la zone (Sangiovese N) ainsi qu'aux cépages internationaux introduits plus récemment (comme le Merlot et le Cabernet) et aux cépages blancs historiques (Trebbiano et Malvasia Lunga Toscana, par exemple). Le cahier des charges fixe pour ces cépages les pourcentages minimaux et maximaux qui équilibrent les exigences en matière de production et de qualité afin d'obtenir une gamme de vins adaptés à différents marchés.

Le moment de la récolte des raisins dépend du caractère favorable des conditions météorologiques. La vendange commence généralement début septembre, mais peut avoir lieu plus tard en fonction de la zone et en particulier de l'altitude à laquelle les vignobles sont situés. Les raisins mûrs atteignent un équilibre parfait entre l'acidité, le pH et les sucres, conférant ainsi aux vins qui en sont issus des valeurs analytiques équilibrées. Cet excellent équilibre entre les sucres et les acides, associé à la maturité phénolique des raisins, donne des vins caractérisés par un arôme, un équilibre, une structure et un corps de bonne qualité.

Enfin, les vins sont encore élaborés selon les pratiques traditionnelles qui sont devenues, au fil du temps, bien établies dans la zone locale pour la production de vins tranquilles rouges, se différenciant de manière appropriée par la sélection de raisins provenant des différents types autorisés et sur la base des caractéristiques spécifiques des divers cépages, qui conviennent le mieux à l'élaboration du vin «Chianti» de base et des vins rouges plus structurés des catégories «Riserva» et «Superiore».

Le type Rosé présente une robe rose clair avec des nuances pouvant varier en fonction du ou des cépages utilisés pour la vinification. Pour le type rouge, l'arôme est intense, dégageant parfois des notes de violette qui mûrissent durant la phase de vieillissement, tandis que pour le type rosé, l'arôme est délicat avec des notes fruitées intenses.

Le cahier des charges fixe des règles spécifiques concernant le vieillissement pour les différents types de produits.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Zone de vinification et de vieillissement du «Chianti»

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation à l'exigence de production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Conformément à la législation en vigueur de l'UE, la zone de vinification et de vieillissement a été revue de manière que les différentes étapes du cycle de production du vin de l'AOP «Chianti» puissent être concentrées dans la zone de production (qui s'étend à l'ensemble des territoires administratifs des provinces d'Arezzo, de Florence, de Pise, de Pistoia, de Prato et de Sienne) ainsi qu'aux provinces voisines de Grosseto, Livourne et Lucques.

Chacun des vins provenant d'une sous-zone de l'AOP «Chianti» doit être vinifié et vieilli dans la zone de production délimitée pour la sous-zone concernée. Il est possible de déroger à cette obligation et que ces opérations puissent être réalisées également sur le territoire administratif des provinces d'Arezzo, de Florence, de Pise, de Pistoia, de Prato ou de Sienne ou dans les provinces qui leur sont adjacentes de Grosseto, Livourne et Lucques.

L'exigence selon laquelle les étapes de vinification et de vieillissement sont limitées à la zone de production ou aux zones voisines vise à sauvegarder la qualité et à protéger la réputation des vins bénéficiant de l'AOP «Chianti», y compris ceux portant des indicateurs de sous-zones supplémentaires.

La vinification des raisins en dehors de la zone de production pourrait, en conséquence de la durée de transport nécessaire, compromettre la qualité finale des vins bénéficiant de l'AOP «Chianti», car les raisins pourraient être soumis à des procédés de fermentation anormaux au cours du voyage, ce qui se produit généralement à cause des températures élevées au moment de la récolte, ou même subir une contamination microbiologique. Ces facteurs peuvent avoir une influence négative sur les caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques du vin. Plus la distance entre les zones de viticulture et de vinification est grande, plus ces risques augmentent. À l'inverse, veiller à ce que les raisins et le vin restent en place ou que leur déplacement soit réduit au minimum durant la transformation et le vieillissement permet de préserver le plus possible les caractéristiques et les qualités du produit de base. Cela protège également la réputation de l'AOP «Chianti», qui représente plus de 2 000 viticulteurs avec une production annuelle moyenne de près de 100 000 tonnes de raisins (l'équivalent de près de 700 000 hectolitres de vin).

Ces aspects, liés à l'expérience et aux connaissances techniques et scientifiques sur les raisins et les vins que les producteurs du vin bénéficiant de l'AOP «Chianti» ont acquises au fil des ans, permettent de procéder au vieillissement presque partout dans l'ensemble de la zone d'origine au moyen des meilleures techniques, conçues dans le but de préserver toutes les caractéristiques définies dans le cahier des charges.

En plus de garantir la qualité des produits mis sur le marché, la transformation et, le cas échéant, le vieillissement dans la zone de production visent à assurer et à garantir l'efficacité et le rapport coût-efficacité des contrôles respectifs et la traçabilité par les organismes de contrôle et les autorités compétentes, conformément à la législation de l'UE en vigueur.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Zone de mise en bouteille de l'AOP «Chianti»

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de l'exigence/de la dérogation

La zone de mise en bouteille et d'affinage final a été revue de manière que cette étape de l'élaboration de vin de l'AOP «Chianti» puisse également être concentrée dans la zone de production (qui s'étend à l'ensemble des territoires administratifs des provinces d'Arezzo, de Florence, de Pise, de Pistoia, de Prato et de Sienne) ainsi qu'aux provinces voisines de Grosseto, Livourne et Lucques.

Les vins «Chianti» portant un indicateur de sous-zone doivent être mis en bouteille et, le cas échéant, affinés dans la zone de production délimitée pour la sous-zone concernée. Cependant, il est possible de déroger à cette obligation et ces opérations peuvent également être réalisées sur le territoire des provinces d'Arezzo, de Florence, de Pise, de Pistoia, de Prato ou de Sienne ou dans les provinces adjacentes de Grosseto, Livourne et Lucques.

La limitation de ces étapes à la zone de production ou aux zones voisines vise à sauvegarder la qualité et la réputation des vins de l'AOP «Chianti», y compris ceux portant des indicateurs de sous-zones supplémentaires.

Le transport et la mise en bouteille en dehors de la zone de production peuvent compromettre la qualité du vin et avoir des effets négatifs sur ses caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques. Les risques sont proportionnels à la distance entre la zone de production et la zone de mise en bouteille. À l'inverse, éviter le déplacement ou le réduire au minimum garantit que les caractéristiques du produit restent intactes, ce qui aide à maintenir l'excellente réputation de l'AOP «Chianti».

Ces aspects, qui sont liés à l'expérience et à des connaissances technico-scientifiques approfondies, permettent d'assurer la mise en bouteille dans la région d'origine avec les meilleures précautions technologiques en vue de préserver toutes les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques décrites dans le cahier des charges.

La mise en bouteille dans la zone de production vise aussi à assurer et à garantir l'efficacité et le rapport coût-efficacité des contrôles respectifs et la traçabilité par les organismes de contrôle et les autorités compétentes, conformément à la législation de l'UE en vigueur.

Une mise en bouteille dans la zone délimitée offre également au consommateur la sécurité alimentaire, étant donné que le produit quitte la zone d'origine en étant déjà conditionné, avec une étiquette portant les marquages d'assurance de la qualité et en ayant déjà fait l'objet des processus de certification requis par le cahier des charges et les règles applicables aux AOP.

Néanmoins, conformément à la législation en vigueur, afin de sauvegarder les droits établis, les entreprises de mise en bouteille concernées peuvent demander une dérogation afin de pouvoir continuer à embouteiller le vin dans leurs locaux situés en dehors de la zone délimitée, selon les conditions fixées et communiquées au préalable à tous les producteurs sans discrimination.

Cette procédure permet aux entreprises de mise en bouteille concernées de présenter la demande adéquate au ministère, en annexant des documents attestant qu'elles ont mis en bouteille des vins de l'AOP «Chianti» pendant au moins 2 ans (pas nécessairement consécutifs) sur les 5 ans précédant l'entrée en vigueur de la modification introduisant l'obligation de procéder à la mise en bouteille dans la zone.

Ces dérogations individuelles sont alignées sur la législation nationale spécifique et le droit de l'UE.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Calendrier de mise à la consommation du «Chianti»

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Description de la condition:

Le vin de l'AOP «Chianti» est mis sur le marché à différents moments, qui varient en fonction des caractéristiques pédologiques, des facteurs climatiques, des combinaisons de cépages et des altitudes au-dessus du niveau de la mer que l'on retrouve dans une grande partie de la Toscane occupée par les vignobles produisant les raisins utilisés pour l'élaboration des vins de l'AOP «Chianti» (y compris ceux portant des indicateurs géographiques supplémentaires). Le vin de l'AOP «Chianti» et les mentions géographiques complémentaires «Chianti» *Colli Aretini*, «Chianti» *Colli Senesi*, «Chianti» *Colline Pisane* et «Chianti» *Montalbano* ne peuvent être commercialisés qu'à partir du 1er mars de chaque année, le «Chianti» *Montespertoli* et le «Chianti» *Colli Fiorentini* ne peuvent être commercialisés qu'à partir du 1er juin de chaque année, le «Chianti» Rufina, le «Chianti» *Terre di Vinci* et le «Chianti» Superiore ne peuvent être commercialisés qu'à partir du 1er septembre de chaque année, tandis que le «Chianti» Rosé ne peut être commercialisé qu'à partir du 1er décembre de l'année de récolte et, en tout état de cause, qu'après avoir satisfait aux exigences chimiques, physiques et organoleptiques fixées pour chaque type.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

règles spécifiques applicables au conditionnement

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

-

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour le type «Chianti» Rosé, y compris avec la référence aux sous-zones, l'utilisation de la fiasque est interdite.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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