C/2026/5719

30.10.2026

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge le haghaidh tásc geografach i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2026/5719)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Chianti'

Uimhir thagartha AE: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Ainm an táirge**

'Chianti'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☑ ATFC

☐ TGFC

3. **Earnáil**

☐ Táirgí talmhaíochta

☑ Fíonta

☐ Deochanna biotáilleacha

4. **Tír ar léi an limistéar geografach**

An Iodáil

5. **Údarás an Bhallstáit atá ag cur an leasaithe chaighdeánaigh in iúl**

Ainm

Aireacht Talmhaíochta, Bhiafhlaithis agus Foraoiseachta

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Deimhnímid go gcomhlíonann an formheas ar an leasú caighdeánach seo agus teachtaireacht maidir leis an bhformheas sin na coinníollacha chun leasú caighdeánach a fhormheas faoi Rialachán (AE) 2024/1143 agus na forálacha a glacadh dá bhun sin.

Tagann an leasú sin faoin sainmhíniú ar 'leasú caighdeánach' dá bhforáiltear in Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) 2024/1143 ar na cúiseanna seo a leanas:

— níl i gceist leis athrú ar ainm ná ar úsáid an ainm, ná ar chatagóir an táirge nó na dtáirgí arna n-ainmniú leis an tásc geografach;

— níl baol ann dá dheasca go gcuirfí an nasc leis an limistéar geografach dá dtagraítear sa doiciméad aonair ar neamhní;

— níl aon srian breise ar mhargú an táirge i gceist leis.

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

Teideal

Na cineálacha fíona a thabhairt cothrom le dáta

Tuairisc

— Leagadh amach an téarma 'Riserva' ar bhealach níos soiléire chun an téacs a dhéanamh níos loighciúla agus níos éasca le léamh.

— Cuireadh in iúl go soiléir nach féidir an téarma 'Superiore' a úsáid in éineacht le hainm folimistéir ATFC.

— Tugadh isteach cineál nua fíona, *rosé* Chianti, lena n-áirítear le tásc ar fholimistéar ATFC Chianti.

— Tugadh Terre di Vinci isteach mar aonad geografach (folimistéar) níos lú atá le cur leis na seacht limistéar den sórt sin atá liostaithe cheana féin.

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Comhdhéanamh na gcineálacha fíonchaor a thabhairt cothrom le dáta agus a athbhreithniú

Tuairisc

— Laghdaíodh íoschéatadán chineál Sangiovese N. ó 70 % go 60 %.

— Maidir le folimistéar Colli Senesi, socraíodh teorainn 10 % le haghaidh chineálacha Cabernet Franc agus Cabernet Sauvignon.

— 60 % ar a laghad de Sangiovese N. atá i gceist leis an meascán fíonchaor a shocraítear don chineál *rosé* Chianti in éineacht le cineálacha ón liosta cineálacha údaraithe.

☐ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Sainiú agus críochú an fholimistéir nua

Tuairisc

Sainíodh an t-aonad geografach breise nua (folimistéar) 'Terre di Vinci' trí thuairisc a thabhairt ar a theorainneacha; níl aon leathnú ar an limistéar ATFC.

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Paraiméadair tháirgeachta agus cháilíochta a choigeartú

Tuairisc

— Méadaíodh an neart alcóil nádúrtha íosta de réir toirte go 11,50 % le haghaidh folimistéir áirithe.

— Socraíodh an neart alcóil nádúrtha íosta de réir toirte ag 11,50 % le haghaidh 'Chianti' Terre di Vinci agus ag 10,50 % le haghaidh *rosé* 'Chianti'.

— Socraíodh uasluachanna táirgeachta fíonchaor agus fíona in aghaidh an heicteáir le haghaidh na gcineálacha nua ATFC 'Chianti' Terre di Vinci agus ATFC *rosé* 'Chianti'.

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Leasú ar na nósanna imeachta maidir le haosú agus mionchoigeartú agus ar na rialacha maidir le scaoileadh lena dtomhailt

Tuairisc

Níl aon athrú ar an gceanglas nach mór fíonta 'Riserva' a aosú ar feadh 2 bhliain.

— I gcás fíonta Riserva ó fholimistéir Colli Fiorentina agus Rufina, baineadh an ceanglas na fíonta a aosú i mbairillí adhmaid ar feadh 6 mhí.

— I gcás fíonta Riserva ó fholimistéar Colli Senesi, baineadh an ceanglas an fíon a aosú i mbairillí adhmaid ar feadh 18 mí, agus mionchoigeartú sa bhuidéal ina dhiaidh sin ar feadh 4 mhí ar a laghad.

— Tugadh an dáta scaoilte lena thomhailt ar aghaidh go dtí an 1 Meitheamh le haghaidh fíonta ó fholimistéar Colli Fiorentini.

— I gcás fhíon 'Chianti' Terre di Vinci, socraíodh an dáta scaoilte lena thomhailt ag an 1 Meán Fómhair.

— Maidir leis an gcineál *rosé* nua 'Chianti', socraíodh an dáta scaoilte lena thomhailt ag an 1 Nollaig de bhliain na buana.

☐ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Ceanglais deimhniúcháin agus tuairiscithe a thabhairt isteach

Tuairisc

Oibreoirí ar mian leo baisceanna de 'Chianti' a mhargú, bíodh ainm folimistéir orthu nó ná bíodh, agus 'Chianti' lena ngabhann an téarma 'Superiore', ceanglófar orthu deimhniú a fháil ar dtús lena gcruthaítear oiriúnacht an fhíona; i gcás táirgí atá fós faoi choipeadh, ní mór dóibh an comhlacht cigireachta freagrach a chur ar an eolas freisin.

☐ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Saintréithe na bhfíonta nuair a óltar iad a thabhairt cothrom le dáta

Tuairisc

— Leasaíodh roinnt saintréithe maidir le cineálacha éagsúla ATFC Chianti a ól (neart alcóil iomlán íosta de réir toirte, aigéadacht iomlán íosta, eastóscán íosta saor ó shiúcra).

— Cuireadh saintréithe na bhfíonta nuair a óltar iad isteach i gcás fhíonta *rosé* 'Chianti'.

— Cuireadh saintréithe maidir leis na fíonta a ól isteach i gcás fhíonta *rosé* 'Chianti' ar a bhfuil ainm folimistéir.

— Leagadh síos na saintréithe maidir le fhíonta 'Chianti' Terre di Vinci a ól i gcomhréir le saintréithe na seacht bhfolimistéar eile de ATFC Chianti.

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Leasuithe ar phacáistiú an táirge

Tuairisc

Ní cheadaítear *fiasco* (fleasc) a úsáid le haghaidh fhíon *rosé* 'Chianti'.

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

An nasc leis an timpeallacht gheografach a thabhairt cothrom le dáta

Tuairisc

Athraíodh foclaíocht na dtuairiscí agus cuireadh cineál agus folimistéar nua leis.

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Tagairtí don chomhlacht cigireachta

Tuairisc

Scriosadh an tagairt d'ainm gnó agus d'oifig chláraithe an chomhlachta cigireachta ón tsonraíocht agus cuireadh an abairt seo a leanas léi:

'An comhlacht tarmligthe arna ainmniú ag an Aireacht Talmhaíochta, Bhiafhlaithis agus Foraoiseachta chun an tseiceáil bhliantúil a dhéanamh ar chomhlíonadh na sonraíochta táirge seo faoin reachtaíocht atá ann faoi láthair, léirítear é sa liosta ábhartha a fhoilsítear ar shuíomh gréasáin na hAireachta (roinn maidir le seiceálacha).'

☐ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

Ainmniúcháin tionscnaimh agus tásca geografacha i ndáil le fíon

'Chianti'

Uimhir thagartha AE: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

'Chianti'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☑ ATFC

☐ TGFC

3. **Tír ar léi an limistéar geografach sainithe**

An Iodáil

4. **Aicmiú an táirge talmhaíochta i gcomhréir leis an gceannteideal agus leis an gcód Ainmníochta Comhcheangailte, dá dtagraítear in Airteagal 6(1) de Rialachán (AE) 2024/1143**

2204 – Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

5. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna mar a liostaítear i gCuid II d'Iarscríbhinn VII a ghabhann le Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013**

1. Fíon

6. **Tuairisc ar an bhfíon nó ar na fíonta**

Táirge fíniúna

Chianti

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath geal an rúibín, ar a dtagann toin an ghairnéid nuair a aosaítear é.

Dea-bholadh

Cumhracht dhian, uaireanta lena mbaineann siollaí corcairghorma a éiríonn níos galánta le haois.

Blas

Tirim, blasta, beagán tainneach, a iompaíonn, le himeacht ama, ina bhlas séimh mín; slán agus bríomhar i mblianta fíona ar úsáideadh teicníc *Governo all'uso Toscano* ina leith.

Faisnéis bhreise maidir le tréithe orgánaileipteacha

—

Saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	—
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	—
Aigéadacht iomlán íosta:	4,0
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir):	—
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):	—

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,50 %.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 22,0 g/l.

☑ Aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo tá sí laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

Táirge fíniúna

Chianti Riserva

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath geal an rúibín, ar a dtagann toin an ghairnéid nuair a aosaítear é.

Dea-bholadh

Cumhracht dhian, uaireanta lena mbaineann siollaí corcairghorma a éiríonn níos galánta le haois.

Blas

Tirim, blasta, beagán tainneach, a iompaíonn, le himeacht ama, ina bhlas séimh mín; torthaí foraoise.

Faisnéis bhreise maidir le tréithe orgánaileipteacha

—

Saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	—
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	—
Aigéadacht iomlán íosta:	4,00
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	graim in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir):	—
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):	—

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,50 %.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 24,0 g/l.

☑ Aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo tá sí laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

Táirge fíniúna

Chianti Superiore

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath geal an rúibín, ar a dtagann toin an ghairnéid nuair a aosaítear é.

Dea-bholadh

Cumhracht dhian, uaireanta lena mbaineann siollaí corcairghorma a éiríonn níos galánta le haois.

Blas

Tirim, blasta, beagán tainneach, a iompaíonn, le himeacht ama, ina bhlas séimh mín; slán agus bríomhar i mblianta fíona ar úsáideadh teicníc *Governo all'uso Toscano* ina leith.

Faisnéis bhreise maidir le tréithe orgánaileipteacha

—

Saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	—
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	—
Aigéadacht iomlán íosta:	4,00
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	graim in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir):	—
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):	—

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,50 %.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 25,0 g/l.

☑ Aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo tá sí laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

Táirge fíniúna

Chianti, lena n-áirítear le tásc ar fholimistéar

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath geal an rúibín, ar a dtagann toin an ghairnéid nuair a aosaítear é.

Dea-bholadh

Cumhracht dhian, uaireanta lena mbaineann siollaí corcairghorma a éiríonn níos galánta le haois.

Blas

Tirim, blasta, beagán tainneach, a iompaíonn, le himeacht ama, ina bhlas séimh mín; slán agus bríomhar i mblianta fíona ar úsáideadh teicníc *Governo all'uso Toscano* ina leith.

Faisnéis bhreise maidir le tréithe orgánaileipteacha

—

Saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	—
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	—
Aigéadacht iomlán íosta:	4,00
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	graim in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir):	—
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):	—

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,00 %.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 24,0 g/l.

☑ Aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo tá sí laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

Táirge fíniúna

Chianti Riserva ar a bhfuil ainm folimistéir

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath geal an rúibín, ar a dtagann toin an ghairnéid nuair a aosaítear é.

Dea-bholadh

Cumhracht dhian, uaireanta lena mbaineann siollaí corcairghorma a éiríonn níos galánta le haois.

Blas

Tirim, blasta, beagán tainneach, a iompaíonn, le himeacht ama, ina bhlas séimh mín; torthaí foraoise.

Faisnéis bhreise maidir le tréithe orgánaileipteacha

—

Saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	—
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	—
Aigéadacht iomlán íosta:	4,00
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir):	—
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):	—

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,50 %; cé is moite d'fhíonta ó fho-limistéar 'Colli Senesi', nach mór neart alcóil iomlán 13,00 % ar a laghad a bheith acu.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 25,0 g/l.

☑ Aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo tá sí laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

Táirge fíniúna

rosé Chianti

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath bándearg éadrom, lena mbaineann toin éagsúla ag brath ar an gcineál fíniúna nó ar na cineálacha a úsáidtear chun an fíon a dhéanamh.

Dea-bholadh

Boladh fíneálta lena mbaineann blasanna diana torthaíocha a eascraíonn as príomh-dhea-bholaithe na gcineálacha fíniúna a úsáidtear.

Blas

Tirim, úr agus taitneamhach, aigéadacht chothromaithe agus polaifeanóil.

Faisnéis bhreise maidir le tréithe orgánaileipteacha

—

Saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	—
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	—
Aigéadacht iomlán íosta:	4,00
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir):	—
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):	—

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,50 %.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,0 g/l.

☑ Aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo tá sí laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

Táirge fíniúna

Rosé Chianti, lena n-áirítear le tásc ar fholimistéar

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath bándearg éadrom, lena mbaineann toin éagsúla ag brath ar an gcineál fíniúna nó ar na cineálacha a úsáidtear chun an fíon a dhéanamh.

Dea-bholadh

Boladh fíneálta lena mbaineann blasanna diana torthaíocha a eascraíonn as príomh-dhea-bholaithe na gcineálacha fíniúna a úsáidtear.

Blas

Tirim, úr agus taitneamhach, aigéadacht chothromaithe agus polaifeanóil.

Faisnéis bhreise maidir le tréithe orgánaileipteacha

—

Saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	—
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	—
Aigéadacht iomlán íosta:	4,00
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir):	—
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):	—

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,50 %.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,0 g/l.

☑ Aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo tá sí laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

7. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

7.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha a úsáidtear chun an fíon nó na fíonta a dhéanamh, srianta ábhartha maidir lena ndéanamh*

Cleachtas fíoneolaíoch

Teicníc *Governo all'uso Toscano*

Cineál an chleachtais fhíoneolaíoch

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Tuairisc

Féadfaidh déantóirí fíona an cleachtas traidisiúnta ar a dtugtar *Governo all'uso Toscano* a úsáid, lena n-atosaítear an coipeadh go mall, díreach tar éis an fíon a chur ó shoitheach amháin go soitheach eile, trí fhíonchaora atá beagán triomaithe ó na cineálacha ceadaithe a chur leis. Ní cheadaítear teicníc fíonóireachta *Governo all'uso Toscano* don chineál *rosé*.

7.2. *Uastáirgeacht*

Gach fíon / catagóir / cineál / cineál

Chianti, Chianti Riserva agus *rosé* Chianti

Uastáirgeacht

Uastáirgeacht:	11 000
Aonad uastáirgeachta:	cileagraim d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál / cineál

Chianti, Chianti Riserva agus *rosé* Chianti

Uastáirgeacht

Uastáirgeacht:	77
Aonad uastáirgeachta:	heictilítear in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál / cineál

Chianti agus Chianti Riserva agus na folimistéir Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina agus Montespertoli

Uastáirgeacht

Uastáirgeacht:	9 500
Aonad uastáirgeachta:	cileagraim d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál / cineál

Chianti agus Chianti Riserva agus na folimistéir Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina agus Montespertoli

Uastáirgeacht

Uastáirgeacht:	66,5
Aonad uastáirgeachta:	heictilítear in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál / cineál

Chianti agus Chianti Riserva ag a bhfuil na folimistéir Colli Fiorentini, Colli Senesi agus Terre di Vinci

Uastáirgeacht

Uastáirgeacht:	9 000
Aonad uastáirgeachta:	cileagraim d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál / cineál

Chianti agus Chianti Riserva ag a bhfuil na folimistéir Colli Fiorentini, Colli Senesi agus Terre di Vinci

Uastáirgeacht

Uastáirgeacht:	63
Aonad uastáirgeachta:	heictilítear in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál

Chianti Superiore

Uastáirgeacht

Uastáirgeacht:	9 500
Aonad uastáirgeachta:	cileagraim d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál

Chianti Superiore

Uastáirgeacht

Uastáirgeacht:	66,5
Aonad uastáirgeachta:	heictilítear in aghaidh an heicteáir

8. **Léiriú ar an gcineál nó cineálacha fíonchaor óna dtáirgtear an fíon nó na fíonta**

— 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. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach sainithe**

Táirgtear fíonta ATFC Chianti, lena gcomhdhéantar na cineálacha agus folimistéir éagsúla uile, i gcuid láir Réigiún na Tuscáine. Is talamh cnocach é limistéar táirgeachta ATFC Chianti – críoch fíonsaothrúcháin den scoth – lena gcumhdaítear cúigí Arezzo, Fhlórans, Prato, Pistoia, Pisa agus Siena. Is iad seo a leanas na bardais lena mbaineann:

— 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 agus Terranuova Bracciolini i gcúige Arezzo;

— Florence, 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 agus Vinci i gcúige Fhlórans;

— Carmignano, Montemurlo agus Poggio a Caiano i gcúige Prato;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata agus Serravalle Pistoiese i gcúige Pistoia;

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

— Siena, Asciano, Casole d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Colle di Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Murlo, Pienza, Poggibonsi, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, San Gimignano, Sarteano, Sinalunga, Sovicille, Torrita di Siena agus Trequanda i gcúige Siena.

10. **Nasc leis an limistéar geografach**

Catagóir an táirge fíniúna

1. Fíon

Achoimre ar an nasc

Tosca nádúrtha

Tá an limistéar táirgeachta suite i lár na Tuscáine, lena gcumhdaítear na codanna is cnocaí de chúigí Arezzo, Fhlórans, Pistoia, Pisa, Prato agus Siena, nach bhfuil i bhfad ó na hAipiníní. Mar gheall ar a méid ollmhóir, is féidir críoch Chianti a roinnt ina ceithre chóras gheolaíocha in ord laghdaitheach na haoise foirmíochta: na dromanna Méicéineacha/Eoicéineacha réamh-Aipiníní, na cnoic Phléicicéineacha, an gleann arna fhoirmiú ag imchuach Valdarno Uachtarach agus na sil-leagain Phléisticéineacha, agus sil-leagain ghláracha.

Mar gheall ar chastacht an talaimh gheolaíoch agus mhoirfeolaíoch, agus an comhthráth idir gníomhaíocht na ndaoine agus na tosca foirmithe ithreach, tá tírdhreach ithreach thar a bheith éagsúil ann. Ós rud é gur forbraíodh na hithreacha i gcaitheamh réanna geolaíocha éagsúla, is féidir, laistigh den ghabháltas céanna fiú, dul ó shubstráití gaineamhchloiche agus marla chailcrigh chuig siostaí agus gaineamh, nó ithreacha ina bhfuil cáithníní de mhéideanna éagsúla a bhíonn cosúil le gaineamh nó cré uaireanta. Ráthaítear leis sin soláthar leordhóthanach cothaitheach a fhaightear go nádúrtha, a chomhlánaítear le leasú tráthrialta ithreach agus/nó duilleach ag na fíonsaothraithe, nithe a thagann le chéile chun tréithe anailíseacha agus orgánaileipteacha a cheanglaítear do na fíonchaora agus don fhíon faoi seach chun cáiliú do ATFC Chianti a bhaint amach roimh dheireadh an timthrialla fáis a áirithiú.

Tá aeráid thipiciúil chnoic intíre na Tuscáine le brath sa limistéar: aeráid bhogthais nó fho-bhogthais ina bhfuil samhraí an-tirim agus meánbháisteach bhliantúil 867 mm. Leis sin cumasaítear do na fíonchaora aibiú i gceart, rud a chiallaíonn go gcomhlíonann siad na bunpharaiméadair anailíseacha a cheanglaítear leis an tsonraíocht táirge d'fhíonta ATFC Chianti go héasca.

Faightear an bháisteach is mó i mí na Samhna de ghnáth, thart ar 121 mm, agus faightear an mheánbháisteach is lú de 32 mm i mí Iúil.

Is í mí Lúnasa an mhí is teo ar an meán nuair a bhíonn na teochtaí os cionn 23 °C, agus is í mí Eanáir an mhí is fuaire nuair a bhíonn na meánteochtaí thart ar 5 °C.

Tosca daonna

Tá an nasc siombóiseach idir tosca daonna agus an limistéar táirgeachta fíorthábhachtach. Toisc go bhfuarthas fíniúnacha iontaisithe a théann siar os cionn 10 milliúin bliain sa Tuscáin, tugann sé sin le fios gur fásadh fíniúnacha ann i bhfad roimh ré na nÉatrúscach. Ar feadh na gcéadta, ba iad fíniúnacha príomhbharr an limistéir, agus bhí dul chun cinn mór le feiceáil san fhíonsaothrúchán nuair a tháinig muintir Medici i gcumhacht. Chomh luath leis an dara leath den cúigiú haois déag, bhí léiriú á thabhairt ar an bhfíon sa chhultúr coiteann in *Il Simposio* [Siompóisiam] agus *Il trionfo di Bacco e Arianna* [Caithréim Bacchus] le Lorenzo de Medici, mar rud lárnach de théatar an deisbhéil agus na leimhe a bhí gráiniúil nach mór. Ina dhiaidh sin, in 1870, a bhuí le fís an Bharúin Bettino Ricasoli, bunaíodh an cumasc cineálacha fíniúna a úsáidtear chun 'Chianti' a tháirgeadh, agus tugadh isteach teicnící fíonóireachta speisialta amhail *Governo all'uso Toscano*.

Leis an aistriú ó mhéiteagáiste chuig feirmeoireacht 'dhíreach' sna 1970idí, cuireadh fíonghoirt speisialaithe, a plandaíodh i leagan amach ingearach '*rittochino*' a lean treo na bhfánaí, in ionad fíniúnacha a fásadh i gcórais curaíochta measctha. Bhunaigh fíonsaothraithe fiontraíocha ceannródaíocha Fhlórans Cuibhreannas Fhíon Chianti in 1927 chun 'Chianti tipiciúil', mar a bhí an tráth úd, a chosaint agus a chaomhnú sa trádáil intíre agus in onnmhairí. Críochaíodh limistéar táirgeachta Chianti go hoifigiúil den chéad uair i bhforaithne rialtais dar dáta an 31 Iúil 1932, tar éis bhronnadh stádas DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) in 1967 agus stádas DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) in 1984.

Cruthaítear an nasc leis an limistéar geografach sainithe leis an tslí a n-idirghníomhaíonn gnéithe sonracha den timpeallacht (an talamh cnocach, cineál agus struchtúr na hithreach, aeráid 'idir bogthais agus fo-bhogthais' ina mbíonn éagsúlacht teochtaí agus samhraí tirime) leis an traidisiún stairiúil (fíonsaothrúchán a thosaigh i ré na nÉatrúscach, agus a forbraíodh agus a scaipeadh ansin le tacaíocht ó mhuintir Medici sa chúigiú haois déag, agus foirmliú fhíon 'Chianti' leis an mBarún Ricasoli ag deireadh na 1800idí ina dhiaidh sin).

Tagann na tosca daonna (amhail an bealach a roghnaítear na beangáin agus cineálacha fíniúna, na céatadáin de chineálacha fíniúna a úsáidtear sna cumaisc, na modhanna treoraithe fíniúna, eisiamh treilísí, na córais saothrúcháin laistigh de na teorainneacha a leagtar síos sa tsonraíocht táirge arna moladh agus arna formheas ag na fíonsaothraithe, an cosc ar tháirgeadh agus uisciú éigeantach na bhfíonghort, ach amháin faoi chúinsí éigeandála, an fhéidearthacht glasbhuaint a dhéanamh agus an cinneadh maidir leis an mbealach leis na fíonchaora a bhuain) leis na tosca nádúrtha a bhaineann le limistéar cnocach na Tuscáine láir, áit a ndéantar fíonta ATFC Chianti. Nuair a chuirtear na tosca sin le chéile cabhraítear le cáilíocht na bhfíonchaor a tháirgtear a fheabhsú agus dá thoradh sin bíonn fíonta ann lena ngabhann dea-bholaithe an-chasta, tathag agus an neart alcóil iomchuí. Leis an méid ceart aigéadachta bíonn leibhéal ard solúbthachta ann, agus mar gheall air sin is féidir fíonta a tháirgeadh atá réidh le hól agus cinn eile atá oiriúnach don aosú amhail cineálacha Riserva agus Superiore.

Tuairisc ar an idirghníomhaíocht chúisíoch idir na tosca nádúrtha agus daonna agus saintréithe na bhfíonta

Go sonrach, leis an domhanleithead, an topagrafaíocht agus cineál na hithreach – ina mbíonn na céatadáin de chré, gaineamh agus dúrabhán agus creatlach na hithreach éagsúil ar fud an limistéir táirgeachta – imrítear tionchar ar chainníocht agus, thar aon rud eile, ar cháilíocht na bhfíonchaor a fhástar chun fíonta Chianti a dhéanamh.

Tagann na tosca sin le chéile go foirfe i gcás an chineáil dheirg atá dúchasach sa limistéar (Sangiovese N.) chomh maith leis na cineálacha idirnáisiúnta arna dtabhairt isteach níos déanaí (amhail Merlot agus Cabernet) agus cineálacha geala stairiúla (Trebbiano agus Malvasia Lunga Toscana, mar shampla). Leis an tsonraíocht táirge socraítear céatadáin íosta agus uasta le haghaidh na gcineálacha fíniúna sin lena mbaintear amach cothromaíocht idir ceanglais maidir le táirgeadh agus cáilíocht chun réimse fíonta atá saincheaptha do mhargaí éagsúla a tháirgeadh.

Braitheann tráth bhuain na bhfíonchaor ar na dálaí aimsire. Is gnách go dtosaíonn an bhuain go luath i mí Mheán Fómhair, ach d'fhéadfadh sé a bheith níos déanaí ag brath ar an limistéar, agus an airde go háirithe, ina bhfuil na fíonghoirt suite. Tá cothromaíocht fhoirfe idir an aigéadacht, pH agus siúcraí sna fíonchaora aibí agus, dá barr sin, bíonn luachanna anailíseacha cothromaithe sna fíonta a thagann astu. As an gcothromaíocht iontach seo idir siúcraí agus aigéid, chomh maith le haibíocht fheanólach na bhfíonchaor, tagann fíonta arb iad dea-bholadh maith, cothromaíocht, struchtúr agus tathag is saintréithe dóibh.

Agus ar deireadh, leantar de na fíonta a dhéanamh trí úsáid a bhaint as na cleachtais thraidisiúnta chun fíonta dearga socra a dhéanamh, ar fíonta iad atá seanbhunaithe le himeacht ama sa limistéar áitiúil, arna n-oiriúnú de réir mar is iomchuí. Roghnaítear na fíonchaora is oiriúnaí chun bunfhíon Chianti a dhéanamh agus fíonta dearga níos struchtúrtha na gcineálacha Riserva agus Superiore as na cineálacha éagsúla is ceadmhach ar bhonn shaintréithe sonracha na gcineálacha fíniúna éagsúla.

Bíonn dath bándearg éadrom ar na fíonta *rosé*, lena mbaineann toin éagsúla ag brath ar an gcineál fíniúna nó ar na cineálacha a úsáidtear chun an fíon a dhéanamh. Bíonn boladh dian ar na fíonta dearga, uaireanta lena mbaineann blasanna corcairghorma a éiríonn níos míne le haois, agus tá dea-bholadh éadrom ar na fíonta *rosé* lena mbaineann blasanna torthaíocha diana.

Leagtar síos sa tsonraíocht táirge rialacha aosúcháin sonracha le haghaidh na gcineálacha éagsúla táirge.

11. **Tuilleadh ceanglas is infheidhme**

Teideal an cheanglais/an mhaolaithe

Limistéar fíonóireachta agus aosúcháin Chianti

Creat dlíthiúil

I reachtaíocht an Aontais

Cineál an cheanglais breise / an mhaolaithe breise

Maolú ar an táirgeadh sa limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gceanglas/ar an maolú

I gcomhréir le reachtaíocht an Aontais atá ann faoi láthair, athbhreithníodh an limistéar fíonóireachta agus aosúcháin ionas gur féidir céimeanna éagsúla an timthrialla táirgeachta le haghaidh fhíon ATFC Chianti a chomhchruinniú sa limistéar táirgeachta ar cuireadh síneadh leis ionas go gcumhdófar leis críocha riaracháin iomlána chúigí Arezzo, Fhlórans, Pisa, Pistoia, Prato agus Siena chomh maith le cúigí comharsanacha Grosseto, Livorno agus Lucca.

Ní mór fíonóireacht a dhéanamh ar fhíonta ATFC Chianti ar a bhfuil ainm folimistéir agus ní mór iad a aosú laistigh den limistéar táirgeachta a shainítear le haghaidh an fholimistéir i gceist. De mhaolú ar an méid sin, afách, féadfar na hoibríochtaí sin a dhéanamh ag fíonlanna atá suite laistigh de chríocha riaracháin chúigí Arezzo, Fhlórans, Pisa, Pistoia, Prato nó Siena nó i gcúigí comharsanacha Grosseto, Livorno agus Lucca freisin.

Tá sé d'aidhm ag teorannú na gcéimeanna fíonóireachta agus aosúcháin don limistéar táirgeachta nó do na limistéir comharsanacha cáilíocht agus clú fhíonta ATFC Chianti, lena n-áirítear iad siúd a bhfuil ainm folimistéir orthu, a chosaint.

D'fhéadfadh fíonóireacht na bhfíonchaor lasmuigh den limistéar táirgeachta, de thoradh an aga iompair a theastaíonn, cur isteach ar cháilíocht dheiridh na bhfíonta lena ngabhann ATFC Chianti, toisc go bhféadfadh próisis choipthe neamhghnácha tarlú sna fíonchaora le linn an turais, rud a tharlaíonn mar gheall ar na teochtaí a bhíonn ard de ghnáth tráth na buana, nó d'fhéadfadh éilliú miocróbach fiú difear a dhéanamh dóibh. D'fhéadfadh drochthionchar a bheith ag na tosca sin ar thréithe ceimiceacha, fisiceacha agus orgánaileipteacha an fhíona. Dá mhéad an fad idir na limistéir táirgeachta agus fíonóireachta, is ea is mó an mhéadaithe a thagann ar na rioscaí sin. Os a choinne sin, nuair a áirithítear go bhfanann na fíonchaora agus an fíon mar atá siad nó go mbíonn a laghad gluaiseachta is féidir ann le haghaidh na próiseála agus an aosaithe, is féidir saintréithe agus cáilíochtaí an bhuntáirge a chaomhnú a mhéid is féidir. Cosnaítear leis sin freisin clú ATFC Chianti, lena léirítear breis agus 2 000 fíonsaothraí ag a bhfuil táirgeacht fíona bhliantúil de bhreis agus 100 000 tona fíonchaor (atá coibhéiseach le 700 000 heictilítear).

Ciallaíonn na gnéithe sin, atá nasctha leis an taithí agus leis an eolas fairsing teicniúil agus eolaíoch a fuair déantóirí fíona ATFCChianti ar na fíonchaora agus na fíonta i gcaitheamh na mblianta, gur féidir próiseáil agus, i gcás inarb infheidhme, aosú a dhéanamh aon áit, nach mór, sa limistéar tionscnaimh iomlán a bhuí leis na teicnící is fearr, atá ceaptha chun na saintréithe uile a leagtar síos sa tsonraíocht táirge le haghaidh na bhfíonta sin a chaomhnú.

Chomh maith le cosaint cháilíocht na dtáirgí a chuirtear ar an margadh, tá sé d'aidhm ag an bpróiseáil agus, i gcás inarb infheidhme, ag an aosú sa limistéar táirgeachta éifeachtúlacht agus costéifeachtacht na seiceálacha a áirithiú agus a ráthú agus ligean do chomhlachtaí cigireachta agus d'údaráis inniúla inrianaitheacht a sheiceáil i gcomhréir le reachtaíocht an Aontais atá ann faoi láthair.

Teideal an cheanglais/an mhaolaithe

Limistéar buidéalúcháin Chianti

Creat dlíthiúil

I reachtaíocht an Aontais

Cineál an cheanglais breise / an mhaolaithe breise

Pacáistiú laistigh den limistéar geografach sainithe

Tuairisc ar an gceanglas/ar an maolú

Sainíodh an limistéar ina ndéantar fíonta ATFC Chianti a bhuidéalú, chomh maith lena scagadh le haghaidh na gcineálacha lena n-éilítear an cineál próiseála sin, chun go mbeidh sé i gcomhthráth leis an limistéar táirgeachta, a leathnaíodh chun críocha iomlána chúigí Arezzo, Fhlórans, Pisa, Pistoia, Prato agus Siena a chumhdach chomh maith leis na cúigí comharsanacha Grosseto, Livorno agus Lucca.

Ní mór fíonta Chianti lena ngabhann ainm folimistéir a bhuidéalú agus, más infheidhme, a mhínghlanadh sa chéim dheiridh laistigh den limistéar táirgeachta a shainítear don fholimistéar i gceist. De mhaolú ar an méid sin, áfach, féadfar na hoibríochtaí sin a dhéanamh laistigh de chúigí Arezzo, Fhlórans, Pisa, Pistoia, Prato nó Siena nó i gcúigí comharsanacha Grosseto, Livorno agus Lucca freisin.

Tá sé d'aidhm ag teorannú na gcéimeanna sin sa limistéar táirgeachta nó sna limistéir chomharsanacha cáilíocht agus chlú fhíonta ATFC Chianti a chosaint, lena n-áirítear iad siúd a bhfuil ainm folimistéir orthu.

D'fhéadfadh iompar agus buidéalú lasmuigh den limistéar táirgeachta cur isteach ar cháilíocht an fhíona, agus éifeachtaí diúltacha a bheith acu ar a thréithe ceimiceacha, fisiceacha agus orgánaileipteacha; dá mhéad an fad idir an limistéar táirgeachta agus an limistéar buidéalaithe, is ea is mó na rioscaí. Os a choinne sin, nuair a sheachnaítear an ghluaiseacht nó nuair a bhíonn a laghad gluaiseachta is féidir ann, is féidir saintréithe an táirge a chaomhnú gan athrú, agus cuidíonn sin le clú iontach ATFC Chianti a choinneáil ar bun.

Leis na gnéithe sin, atá nasctha leis an taithí agus leis an eolas teicniúil eolaíoch fónta, is féidir an buidéalú a chur i gcrích sa limistéar tionscnaimh a bhuí leis na réamhchúraimí teicneolaíocha is fearr d'fhonn na saintréithe fisiceacha, ceimiceacha agus orgánaileipteacha uile ar a dtugtar tuairisc sa tsonraíocht a chaomhnú.

Tá sé d'aidhm ag an mbuidéalú sa limistéar táirgeachta freisin éifeachtúlacht agus costéifeachtacht na seiceálacha a áirithiú agus a ráthú, agus ligean do na comhlachtaí cigireachta agus údaráis inniúla an inrianaitheacht a sheiceáil, i gcomhréir leis an reachtaíocht atá ann.

Le buidéalú laistigh den limistéar sainithe, ráthaítear sábháilteacht bia don tomhaltóir deiridh freisin, toisc go bhfágann an táirge an limistéar tionscnaimh agus é pacáistithe, lipéadaithe le marcanna dearbhúcháin cáilíochta agus na próisis deimhniúcháin, a cheanglaítear leis an tsonraíocht táirge agus na rialacha ATFC, déanta air cheana féin.

Mar sin féin, i gcomhréir leis an reachtaíocht atá ann faoi láthair, chun cearta bunaithe a choigeartú, is féidir le cuideachtaí buidéalúcháin iarratas a dhéanamh ar mhaolú chun leanúint den bhuidéalú ag a n-áitreabh atá suite lasmuigh den limistéar sainithe, faoi réir na gcoinníollacha a leagtar síos agus a dtugtar fógra ina leith roimh ré do na táirgeoirí uile ar bhonn neamh-idirdhealaitheach.

Leis an nós imeachta, is féidir le cuideachtaí buidéalúcháin lena mbaineann an t-iarratas ábhartha a chur faoi bhráid na hAireachta, agus doiciméadacht faoina iamh lena gcruthaítear go bhfuil siad ag buidéalú fhíonta ATFC Chianti le 2 bhliain (nach gá teacht i ndiaidh a chéile) ar a laghad as na 5 bliana roimh theacht i bhfeidhm an leasaithe lena dtugtar isteach an ceanglas maidir le buidéalú a dhéanamh sa limistéar.

Tá na maoluithe aonair sin ailínithe leis an reachtaíocht náisiúnta ábhartha agus dlí an Aontais.

Teideal an cheanglais/an mhaolaithe

Uainiú scaoileadh Chianti lena thomhailt

Creat dlíthiúil

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an cheanglais breise / an mhaolaithe breise

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gceanglas/ar an maolú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Cuirtear fíon an ATFC 'Chianti' ar an margadh ag tráthanna éagsúla, a bhíonn difriúil ag brath ar shaintréithe na hithreach, tosca aeráide, cumaisc cineálacha fíniúna agus airdí os cionn leibhéal na farraige a fhaightear sa chuid mhór den Tuscáin ina bhfuil na fíonghoirt a sholáthraíonn na fíonchaora a úsáidtear chun fíonta ATFC Chianti a dhéanamh, lena n-áirítear iad siúd lena ngabhann ainm folimistéir. Ní fhéadfar fíon ATFC Chianti, ná Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colline Pisane ná Chianti Montalbano a chur ar an margadh roimh an 1 Márta ar a luaithe gach bliain; Féadfar Chianti Montespertoli agus Chianti Colli Fiorentini a chur ar an margadh an 1 Meitheamh gach bliain ar a luaithe; Féadfar Chianti Rufina, Chianti Terre di Vinci agus Chianti Superiore a chur ar an margadh an 1 Meán Fómhair gach bliain ar a luaithe; agus *rosé* Chianti ón 1 Nollaig de bhliain na buana. Thairis sin, ní fhéadfar na fíonta a scaoiltear lena dtomhailt má chomhlíonann siad na ceanglais cheimiceacha, fhisiceacha agus orgánaileipteacha a leagtar síos do na cineálacha éagsúla.

Teideal an cheanglais/an mhaolaithe

Rialacha sonracha maidir le pacáistiú

Creat dlíthiúil

I reachtaíocht an Aontais

Cineál an cheanglais breise / an mhaolaithe breise

—

Tuairisc ar an gceanglas/ar an maolú

Ní cheadaítear *fiasco* (fleasc) a úsáid don chineál *rosé* Chianti, lena n-áirítear le tásc ar fholimistéar.

Tagairt leictreonach (URL) d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

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