C/2026/5719

30.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5719)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Chianti”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Chianti”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede, prehrane i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Potvrđujemo da odobrenje i obavijest o ovoj standardnoj izmjeni ispunjavaju uvjete za odobrenje standardne izmjene u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 i odredbama donesenima na temelju te uredbe.

Ova izmjena obuhvaćena je definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer:

— ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

— ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta;

— ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Ažuriranje vrsta vina

Opis

— Odredbe o izrazu „Riserva” jasnije su formulirane kako bi tekst bio logičniji i lakši za čitanje.

— Pojašnjeno je da se izraz „Superiore” ne može upotrebljavati zajedno s nazivom potpodručja ZOI-ja.

— Uvedena je nova vrsta vina, ružičasto vino Chianti, koje se može označivati i nazivom potpodručja ZOI-ja Chianti.

— Terre di Vinci uveden je kao nova manja geografska jedinica (potpodručje), uz sedam već navedenih potpodručja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje i revizija sastava sorti grožđa

Opis

— Najmanji postotak sorte Sangiovese N. smanjen je sa 70 % na 60 %.

— Za potpodručje Colli Senesi utvrđeno je ograničenje od 10 % za sorte Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon.

— Mješavina grožđa utvrđena za ružičasto vino Chianti iznosi najmanje 60 % sorte Sangiovese N. u kombinaciji sa sortama s popisa odobrenih sorti.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Definicija i razgraničenje novog potpodručja

Opis

Nova dodatna zemljopisna jedinica (potpodručje) „Terre di Vinci” definirana je opisom njezinih granica; nema proširenja područja ZOI-ja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Prilagodba parametara proizvodnje i kvalitete

Opis

— Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost povećana je na 11,50 % za određena potpodručja.

— Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost utvrđena je na 11,50 % za „Chianti” Terre di Vinci i na 10,50 % za ružičasto vino „Chianti”.

— Utvrđene su najveće vrijednosti prinosa grožđa i vina po hektaru za nove vrste ZOI-ja „Chianti” Terre di Vinci i ZOI-ja za ružičasto vino „Chianti”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena postupaka odležavanja i dorade te pravila o puštanju u potrošnju

Opis

Zahtjev da vina „Riserva” moraju odležavati dvije godine ostaje nepromijenjen.

— Za vina Riserva s potpodručja Colli Fiorentina i Rufina uklonjen je zahtjev za odležavanje u drvenim bačvama tijekom šest mjeseci.

— Za vina Riserva s potpodručja Colli Senesi uklonjen je zahtjev za odležavanje u drvenim bačvama tijekom 18 mjeseci, nakon čega slijedi odležavanje u boci tijekom najmanje četiri mjeseca.

— Datum puštanja u potrošnju pomaknut je na 1. lipnja za vina s potpodručja Colli Fiorentini.

— Za vino „Chianti” Terre di Vinci datum puštanja u potrošnju utvrđen je na 1. rujna.

— Za novu vrstu ružičastog vina „Chianti” datum puštanja u potrošnju utvrđen je na 1. prosinca godine berbe.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Uvođenje zahtjeva za certifikaciju i izvješćivanje

Opis

Gospodarski subjekti koji žele stavljati na tržište serije vina „Chianti”, sa ili bez naziva potpodručja, i „Chianti” s izrazom „Superiore” morat će prvo dobiti potvrdu kojom se dokazuje prikladnost vina, a za proizvode koji su još u fermentaciji moraju obavijestiti i nadležno inspekcijsko tijelo.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje svojstava pri konzumaciji vina

Opis

— Izmijenjena su neka svojstva pri konzumaciji različitih vrsta vina sa ZOI—jem Chianti (najmanja ukupna volumna alkoholna jakost, najmanja ukupna kiselost, najmanja količina ekstrakta bez šećera).

— Dodana su svojstva pri konzumaciji za ružičasta vina „Chianti”.

— Dodana su svojstva pri konzumaciji za ružičasta vina „Chianti” s nazivom potpodručja.

— Svojstva pri konzumaciji vina „Chianti” Terre di Vinci utvrđena su u skladu sa svojstvima drugih sedam potpodručja ZOI-ja Chianti.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjene pakiranja proizvoda

Opis

Ružičasto vino „Chianti” ne smije se puniti u tradicionalne boce „fiasco”.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje povezanosti sa zemljopisnim okruženjem

Opis

Opisi su preformulirani te je dodana nova vrsta i potpodručje.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Upućivanja na nadzorno tijelo

Opis

Upućivanje na naziv poduzeća i registrirano sjedište nadzornog tijela izbrisano je iz specifikacije i dodana je sljedeća rečenica:

„Delegirano tijelo koje je Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene suverenosti i šumarstva odredilo za provedbu godišnje provjere sukladnosti s ovom specifikacijom proizvoda u skladu s važećim zakonodavstvom navedeno je na odgovarajućem popisu objavljenom na internetskim stranicama Ministarstva (odjeljak o kontrolama).”

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Chianti”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026.

1. **Naziv(i)**

„Chianti”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Chianti

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Intenzivna rubin crvena, odležavanjem dobiva granatne nijanse.

Miris

Intenzivan miris, ponekad s notama ljubičice koje se odležavanjem dodatno razvijaju.

Okus

Suh, pun, čist, prilično taninski, s vremenom sazrijeva u blagi baršunasti okus; zaokružen i svjež u berbama za koje je korištena tehnika *Governo all'uso Toscano*.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,0
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 22,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Chianti Riserva

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Intenzivna rubin crvena, odležavanjem dobiva granatne nijanse.

Miris

Intenzivan miris, ponekad s notama ljubičice koje se odležavanjem dodatno razvijaju.

Okus

Suh, pun, čist, prilično taninski, s vremenom sazrijeva u blagi baršunasti okus; šumsko voće.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,00
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Chianti Superiore

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Intenzivna rubin crvena, odležavanjem dobiva granatne nijanse.

Miris

Intenzivan miris, ponekad s notama ljubičice koje se odležavanjem dodatno razvijaju.

Okus

Suh, pun, čist, prilično taninski, s vremenom sazrijeva u blagi baršunasti okus; zaokružen i svjež u berbama za koje je korištena tehnika *Governo all'uso Toscano*.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,00
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Chianti, uključujući s nazivom potpodručja

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Intenzivna rubin crvena, odležavanjem dobiva granatne nijanse.

Miris

Intenzivan miris, ponekad s notama ljubičice koje se odležavanjem dodatno razvijaju.

Okus

Suh, pun, čist, prilično taninski, s vremenom sazrijeva u blagi baršunasti okus; zaokružen i svjež u berbama za koje je korištena tehnika *Governo all'uso Toscano*.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,00
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Chianti Riserva s nazivom potpodručja

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Intenzivna rubin crvena, odležavanjem dobiva granatne nijanse.

Miris

Intenzivan miris, ponekad s notama ljubičice koje se odležavanjem dodatno razvijaju.

Okus

Suh, pun, čist, prilično taninski, s vremenom sazrijeva u blagi baršunasti okus; šumsko voće.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,00
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %, osim vina s potpodručja „Colli Senesi", čija ukupna alkoholna jakost mora iznositi najmanje 13,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Ružičasto vino Chianti

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Blijedoružičaste boje, različitih tonova ovisno o sorti ili sortama grožđa koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina.

Miris

Nježan miris s intenzivnim voćnim notama koje proizlaze iz primarnih aroma upotrijebljenih sorti grožđa.

Okus

Suh, svjež i ugodan, uravnotežene kiselosti i polifenola.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,00
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Ružičasto vino Chianti s nazivom potpodručja

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Blijedoružičaste boje, različitih tonova ovisno o sorti ili sortama grožđa koje se upotrebljavaju za proizvodnju vina.

Miris

Nježan miris s intenzivnim voćnim notama koje proizlaze iz primarnih aroma upotrijebljenih sorti grožđa.

Okus

Suh, svjež i ugodan, uravnotežene kiselosti i polifenola.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	4,00
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

Tehnika *Governo all'uso Toscano*

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Vinari mogu upotrebljavati tradicionalni postupak *Governo all'uso Toscano* pri kojem se neposredno nakon pretakanja vina polako započinje ponovna fermentacija dodavanjem blago prosušenoga grožđa dopuštenih sorti. Tehnika proizvodnje vina *Governo all'uso Toscano* nije dopuštena za ružičastu vrstu.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Chianti, Chianti Riserva i ružičasto vino Chianti

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	11 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Chianti, Chianti Riserva i ružičasto vino Chianti

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	77
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Chianti i Chianti Riserva s potpodručjima Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina i Montespertoli

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	9 500
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Chianti i Chianti Riserva s potpodručjima Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina i Montespertoli

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	66,5
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Chianti i Chianti Riserva s potpodručjima Colli Fiorentini, Colli Senesi i Terre di Vinci

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	9 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Chianti i Chianti Riserva s potpodručjima Colli Fiorentini, Colli Senesi i Terre di Vinci

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	63
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Chianti Superiore

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	9 500
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Chianti Superiore

Maksimalni prinos

Maksimalni prinos:	66,5
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Vina sa ZOI-jem „Chianti”, koja obuhvaćaju sve vrste vina i potpodručja, proizvode se u središnjoj Toskani. Područje proizvodnje ZOI-ja „Chianti” brežuljkast je teren, izvrstan za vinogradarstvo, koji obuhvaća pokrajine Arezzo, Firenca, Prato, Pistoia, Pisa i Siena. Proizvodi se u sljedećim općinama:

— 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 i Terranuova Bracciolini u pokrajini Arezzo;

— Firenca, 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 i Vinci u pokrajini Firenca;

— Carmignano, Montemurlo i Poggio a Caiano u pokrajini Prato;

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

— Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce i Terricciola u pokrajini 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 i Trequanda u pokrajini Siena.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Prirodni čimbenici

Područje proizvodnje nalazi se u središnjoj Toskani i obuhvaća brežuljkastija područja pokrajina Arezzo, Firenca, Pistoia, Pisa, Prato i Siena nedaleko od Apenina. S obzirom na veličinu područje Chianti može se podijeliti na četiri geološka sustava prema vremenu nastanka: najstariji su predapeninski lanci iz miocena/eocena, zatim brežuljci iz pliocena, dolina nastala slivom Gornji Valdarno i naslagama iz pleistocena, dok su najmlađe aluvijalne naslage.

Izrazito raznolika tla nastala su složenim geološkim i morfološkim terenom te kontinuiranim preklapanjem ljudskih aktivnosti i čimbenika koji utječu na nastanak tla. S obzirom na to da su tla nastala tijekom različitih geoloških razdoblja, unutar samo jednog gospodarstva moguće je naći supstrate pješčenjaka i vapnenačkog lapora, ali i glinoviti škriljevac i pijesak ili tla koja sadržavaju čestice različitih veličina koje ponekad prelaze u pijesak ili glinu. Takav sastav jamči dostatne zalihe prirodno prisutnih hranjivih tvari kojima vinogradari dodaju uobičajeno gnojivo za tlo i/ili lišće, čime se osiguravaju analitička i organoleptička svojstva, kako grožđa na kraju ciklusa rasta tako i vina sa ZOI-jem „Chianti”.

Područje ima vlažnu i poluvlažnu klimu tipičnu za toskanske brežuljke u unutrašnjosti: ljeta su suha, a prosječna godišnja količina padalina iznosi 867 mm. Takvi uvjeti omogućuje pravilno odležavanje grožđa i ispunjavanje osnovnih analitičkih parametara iz specifikacije proizvoda za vina sa ZOI-jem „Chianti”.

Najkišovitiji je studeni kad može pasti 121 mm, dok je najmanje padalina u prosjeku u srpnju, 32 mm.

Kolovoz je u prosjeku najtopliji mjesec sa srednjim temperaturama višima od 23 °C, a najhladniji je obično siječanj sa srednjim temperaturama od oko 5 °C.

Ljudski faktor

Simbiotska povezanost ljudskih čimbenika i područja proizvodnje od iznimne je važnosti. Pronađeni su fosilizirani trsovi starosti nekoliko desetaka milijuna godina, što dokazuje da se vinova loza uzgajala u Toskani mnogo prije Etruščana. Stoljećima je bila glavna kultura tog područja, a vinogradarstvo je naročito uznapredovalo zajedno s moći obitelji Medici. Vino se u popularnoj kulturi druge polovice 15. stoljeća prikazivalo kao bit teatra domišljatosti i banalnosti na granici groteske u djelima Lorenza de' Medicija Il Simposio i Trionfo di Bacco e Arianna. Zahvaljujući viziji baruna Bettina Ricasolija 1870. utvrđena je kombinacija sorti grožđa za proizvodnju vina „Chianti" te su uvedeni posebni postupci proizvodnje vina kao što je *Governo all'uso Toscano*.

Prelaskom sa zajedničke poljoprivredne proizvodnje na pojedinačnu 70-ih godina 20. stoljeća vinova loza koja se uzgajala u miješanim sustavima kultura zamijenjena je specijaliziranim vinogradima koji su često sađeni u okomitom rasporedu „rittochino" koji slijedi usmjerenje obronaka. Poduzetni firentinski vinogradari usmjereni na budućnosti osnovali su 1927. Konzorcij za vino Chianti kako bi zaštitili „tipični Chianti" onog vremena u domaćoj trgovini i izvozu. Područje proizvodnje „Chianti" prvi je put službeno razgraničeno u vladinom dekretu od 31. srpnja 1932., nakon čega mu je 1967. dodijeljen status DOC (Denominazione di Origine Controllata), a 1984. status DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Povezanost s razgraničenim zemljopisnim područjem pokazuje način na koji posebna obilježja okoliša (brežuljkasti teren, vrsta i struktura tla, vlažna do poluvlažna klima s temperaturnim varijacijama i suhim ljetima) uzajamno djeluju s povijesnom tradicijom (početak vinogradarstva u etruščansko vrijeme, razvoj i širenje uz podršku obitelji Medici u 15. stoljeću, nastanak vina „Chianti" zahvaljujući barunu Ricasoliju krajem 19. stoljeća).

Ljudski čimbenici (na primjer, način odabira cjepova i sorti vinove loze, postotci sorti vinove loze korištenih u mješavinama, metode uzgoja vinove loze, izostavljanje pergola, sustavi uzgoja unutar granica utvrđenih u specifikaciji proizvoda koju predlažu i odobravaju vinogradari, zabrana prisilne proizvodnje i navodnjavanja vinograda osim u slučajevima nužde, mogućnost zelene berbe i odlučivanje o vremenu berbe grožđa) u kombinaciji su s prirodnim čimbenicima tipičnima za brežuljkasto područje središnje Toskane na kojem se proizvode vina sa ZOI-jem „Chianti". Kombinacija tih čimbenika poboljšava kvalitetu proizvedenog grožđa i daje vina složenih mirisa, punoće i odgovarajuće alkoholne jakosti. Idealna količina kiselosti pruža fleksibilnost, pa je moguća proizvodnja vina spremnih za konzumaciju, ali i vina prikladnih za odležavanje kao što su kategorije Riserva i Superiore.

Opis uzročne povezanosti prirodnih i ljudskih čimbenika i svojstava proizvoda

Na količinu i, prije svega, kvalitetu grožđa za proizvodnju vina „Chianti" utječu nadmorska visina, topografija i priroda tla s različitim postotcima gline, pijeska i ilovače te rahlosti na području proizvodnje.

Ti se čimbenici savršeno spajaju s crnom sortom koja je autohtona za to područje (Sangiovese N.), ali i s međunarodnim sortama uvedenima u novije vrijeme (kao što su Merlot i Cabernet) te povijesnim bijelim sortama (primjerice, Trebbiano i Malvasia Lunga Toscana). U specifikaciji proizvoda utvrđeni su najmanji i najveći postotak za te sorte grožđa koji uravnotežuje zahtjeve za proizvodnju i kvalitetu kako bi se dobila razna vina prilagođena različitim tržištima.

Vrijeme berbe grožđa ovisi o povoljnosti vremenskih uvjeta. Berba obično počinje početkom rujna, ali može i poslije ovisno po području, a naročito o nadmorskoj visini vinograda. Kiselost, pH i šećeri u zrelom grožđu savršeno su uravnoteženi, pa proizvedena vina imaju uravnotežene analitičke vrijednosti. Izvrsna ravnoteža šećera i kiselina u kombinaciji s fenolnom zrelosti grožđa osnova su za proizvodnju vina s karakterističnim dobrim mirisom, ravnotežom, strukturom i punoćom.

Naposljetku, vina se i dalje proizvode tradicionalnim postupcima proizvodnje mirnih crnih vina koji su se s vremenom ustalili na tom području, uz odgovarajuće prilagodbe. Od dopuštenih sorti, ovisno o njihovim posebnim svojstvima, odabire se grožđe najprikladnije za proizvodnju osnovnog vina Chianti te strukturiranijih crnih vina tipova Riserva i Superiore.

Ružičasta vina blijedoružičaste su boje s različitim tonovima ovisno o sorti ili sortama grožđa koje se upotrebljavaju za proizvodnju tih vina. Crna vina imaju intenzivan miris, ponekad s notama ljubičice koje odležavanjem postaju izraženije, dok ružičasta vina imaju blagu aromu s intenzivnim voćnim notama.

U specifikaciji proizvoda utvrđena su posebna pravila za odležavanje pojedinih vrsta proizvoda.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Područje za vinifikaciju i odležavanje vina Chianti

Pravni okvir

Propisi EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje od proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Područje vinifikacije i odležavanja izmijenjeno je u skladu s važećim zakonodavstvom EU-a kako bi se različite faze proizvodnje vina sa ZOI-jem „Chianti” mogle odvijati na području proizvodnje. To je područje prošireno na cijelo administrativno područje pokrajina Arezzo, Firenca, Pisa, Pistoia, Prato i Siena te susjednih pokrajina Grosseto, Livorno i Lucca.

Vina sa ZOI-jem „Chianti” označena nazivom potpodručja moraju se vinificirati i odležavati na području proizvodnje utvrđenom za predmetno potpodručje. Međutim, iznimno, ti se postupci mogu provoditi i u vinarijama koje se nalaze unutar administrativnih granica pokrajina Arezzo, Firenca, Pisa, Pistoia, Prato ili Siena odnosno u susjednim pokrajinama Grosseto, Livorno i Lucca.

Cilj je da se ograničavanjem vinifikacije, prerade i odležavanja na područje proizvodnje ili susjedne zone očuvaju kvaliteta i ugled vina sa ZOI-jem „Chianti”, što uključuje i dodatne nazive potpodručja.

Vinifikacija grožđa izvan područja proizvodnje mogla bi narušiti krajnju kvalitetu vina sa ZOI-jem „Chianti” zbog vremena potrebnog za prijevoz tijekom kojeg bi grožđe moglo abnormalno fermentirati, što se obično događa zbog visokih temperatura pri berbi, ili se mikrobiološki kontaminirati. Takvi čimbenici mogu negativno utjecati na kemijska, fizikalna i organoleptička svojstva vina. Što je veća udaljenost vinograda i područja punjenja u boce, to su veći ti rizici. Suprotno tome, mirovanje grožđa i vina ili tek minimalno premještanje radi prerade i odležavanja omogućuju maksimalno očuvanje svojstava i kvaliteta osnovnog proizvoda. Time se štiti i ugled ZOI-ja „Chianti” koji predstavlja više od 3 000 vinogradara s godišnjom proizvodnjom vina od više od 100 000 tona grožđa (što odgovara oko 700 000 hektolitara).

S obzirom na povezanost tih aspekata s iskustvom te dobrom tehničkom i znanstvenom potkovanošću kad je riječ o grožđu i vinu koje su proizvođači vina sa ZOI-jem „Chianti” stjecali s godinama, prerada i, ako je primjenjivo, odležavanje može se provoditi gotovo bilo gdje na čitavom području podrijetla uz najbolje postupke za očuvanje svih svojstava utvrđenih u specifikaciji proizvoda.

Proizvodnjom i, prema potrebi, odležavanjem na području proizvodnje nastoji se, osim očuvanja kvalitete proizvoda koji se stavljaju na tržište, osigurati učinkovitost i ekonomičnost odgovarajućih kontrola te omogućiti kontrolnim i nadležnim tijelima provjeru sljedivosti u skladu s važećim zakonodavstvom EU-a.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Područje punjenja u boce

Pravni okvir

Propisi EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Područje na kojem se vina sa ZOI-jem „Chianti” pune u boce, a vrste vina za koje je to propisano i odležavaju, određeno je tako da se podudara s područjem proizvodnje. To je područje prošireno na cijelo područje pokrajina Arezzo, Firenca, Pisa, Pistoia, Prato i Siena te susjednih pokrajina Grosseto, Livorno i Lucca.

Vina „Chianti” koja nose nazive potpodručja pune se u boce i, ako je primjenjivo, oplemenjuju u završnoj fazi na području proizvodnje definiranom za predmetno potpodručje. No, iznimno, ti postupci mogu se provoditi i u pokrajinama Arezzo, Firenca, Pisa, Pistoia, Prato ili Siena te u susjednim pokrajinama Grosseto, Livorno i Lucca.

Cilj je da se ograničavanjem tih faza na područje proizvodnje ili susjedne zone očuvaju kvaliteta i ugled vina sa ZOI-jem „Chianti”, što uključuje i dodatne nazive potpodručja.

Prijevoz i u punjenje u boce izvan područja proizvodnje mogu narušiti kvalitetu vina i negativno utjecati na njegova kemijska, fizikalna i organoleptička svojstva. Što je veća udaljenost između područja proizvodnje i područja punjenja u boce, to su veći rizici. Izbjegavanjem premještanja ili minimalnim premještanjem mogu se očuvati neizmijenjena svojstva proizvoda i zadržati izvrstan ugled ZOI-ja „Chianti”.

S obzirom na povezanost tih aspekata s iskustvom te dobrom tehničkom i znanstvenom potkovanošću, punjenje u boce može se provoditi u regiji podrijetla uz najstrože tehnološke mjere opreza kako bi se sačuvala sva fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva opisana u specifikaciji.

Punjenjem u boce na području proizvodnje nastoji se zajamčiti učinkovitost i isplativost odgovarajućih kontrola te omogućiti kontrolnim i nadležnim tijelima provjeru sljedivosti u skladu s važećim zakonodavstvom.

Punjenjem u boce unutar razgraničenog područja daje se i jamstvo krajnjem potrošaču u smislu sigurnosti hrane jer proizvod napušta područje podrijetla već zapakiran, označen oznakama osiguranja kvalitete te podvrgnut postupcima certifikacije koji se zahtijevaju specifikacijom proizvoda i pravilima za ZOI.

No, kako bi se sačuvala postojeća prava, u skladu s važećim zakonodavstvom predmetne punionice mogu podnijeti zahtjev za odstupanje kako bi nastavile puniti vina u boce u svojim postrojenjima izvan razgraničenog područja, ali pod utvrđenim uvjetima i uz prethodnu obavijest svim proizvođačima na nediskriminirajućoj osnovi.

Postupak omogućuje predmetnim punionicama da podnesu relevantan zahtjev ministarstvu uz priloženu dokumentaciju kojom dokazuju da su vina sa ZOI-jem „Chianti” punile u boce najmanje dvije (ne nužno konsekutivne) godine od pet godina od stupanja na snagu izmjene kojom je uveden zahtjev za punjenje u boce na području podrijetla.

Ta pojedinačna odstupanja usklađena su s relevantnim nacionalnim propisima i propisima EU-a.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Vrijeme puštanja u prodaju ZOI-ja „Chianti”

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Opis uvjeta:

Vino sa ZOI-jem „Chianti” stavlja se na tržište u različito vrijeme ovisno o obilježjima tla, klimatskim čimbenicima, kombinacijama sorti vinove loze te nadmorskim visinama u većem dijelu Toskane zasađenom vinogradima u kojima se dobiva grožđe za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Chianti”, što uključuje i dodatne nazive potpodručja. Vino sa ZOI-jem „Chianti”, kao ni Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colline Pisane i Chianti Montalbano, smiju se stavljati na tržište tek od 1. ožujka svake godine; Chianti Montespertoli i Chianti Colli Fiorentini mogu se stavljati na tržište najranije 1. lipnja svake godine; Chianti Rufina, Chianti Terre di Vinci i Chianti Superiore mogu se stavljati na tržište najranije 1. rujna svake godine; a ružičasto vino Chianti od 1. prosinca godine berbe. Osim toga, vina se smiju puštati u prodaju samo ako ispunjavaju kemijske, fizikalne i organoleptičke zahtjeve utvrđene za pojedine vrste.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Posebna pravila za pakiranje

Pravni okvir

Propisi EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

—

Opis zahtjeva/odstupanja

Uporaba tradicionalne boce „fiasco” nije dopuštena za ružičasto vino Chianti, ni kada je označeno nazivom potpodručja.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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