C/2026/5719

2026.10.30.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5719)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Chianti”

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-A1228-AM06 – 2026.8.4.

1. **A termék elnevezése**

„Chianti”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Megerősítjük, hogy e standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek.

Ez a módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősül, mivel:

— nem jár az elnevezés vagy az elnevezés használatának, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatásával,

— nem jár az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával,

— nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A bortípusok aktualizálása

Leírás

— A „Riserva” kifejezést egyértelműbben meghatározták annak érdekében, hogy a szöveg logikusabb és könnyebben olvasható legyen.

— Egyértelművé tették, hogy a „Superiore” kifejezés nem használható az OEM valamely alterületének nevével együtt.

— Bevezetésre került egy új bortípus, a Chianti rozé, amelyen Chianti OEM valamely alterülete is feltüntethető.

— A Terre di Vinci kisebb földrajzi egységként (alterületként) került bevezetésre, amely hozzáadódik a már felsorolt hét ilyen területhez.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A szőlőfajták összetételének naprakésszé tétele és felülvizsgálata

Leírás

— A Sangiovese N. fajta minimális százalékos aránya 70 %-ról 60 %-ra csökkent.

— A Colli Senesi alterület esetében 10 %-os határértéket állapítottak meg a Cabernet Franc és a Cabernet Sauvignon fajtákra.

— A Chianti rozé típus esetében meghatározott szőlőkeverék legalább 60 %-ban Sangiovese N., az engedélyezett fajták jegyzékében szereplő fajtákkal kombinálva.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az új alterület meghatározása és körülhatárolása

Leírás

A „Terre di Vinci” új kiegészítő földrajzi egységet (alterületet) határainak leírásával határozták meg; az OEM területe nem bővül.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termelési és minőségi paraméterek kiigazítása

Leírás

— Egyes alterületeken a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmat 11,50 %-ra emelték.

— A térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom a „Chianti” Terre di Vinci esetében 11,50 %, a „Chianti” rozé esetében pedig 10,50 %.

— A „Chianti” OEM Terre di Vinci és a „Chianti” OEM rozé új típusok esetében meghatározták a szőlő- és borhozam hektáronkénti maximális értékét.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az érlelési és finomítási eljárások, valamint a szabad forgalomba bocsátásra vonatkozó szabályok módosítása

Leírás

Változatlan marad az a követelmény, hogy a „Riserva” borokat két évig kell érlelni.

— A Colli Fiorentina és Rufina alterületről származó Riserva borok esetében törölték azt a követelményt, hogy a borokat hat hónapig fahordóban kell érlelni.

— A Colli Senesi alterületről származó Riserva borok esetében törölték azt a követelményt, hogy a bort 18 hónapig fahordóban kell érlelni, majd legalább négy hónapig palackban kell finomítani.

— A Colli Fiorentini alterületről származó borok esetében a szabad forgalomba bocsátás időpontját előrehozták június 1-jére.

— A „Chianti” Terre di Vinci bor esetében a forgalomba hozatal időpontja szeptember 1-je.

— Az új „Chianti” rozé típus esetében a forgalomba hozatal időpontját a szüret évének december 1-jében határozták meg.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Tanúsítási és jelentéstételi követelmények bevezetése

Leírás

Az alterület nevével ellátott vagy anélküli „Chianti” és a „Superiore” megjelöléssel ellátott „Chianti” tételeket forgalmazni kívánó gazdasági szereplőknek először tanúsítványt kell beszerezniük a bor megfelelőségéről; a még erjedésben lévő termékek esetében az illetékes ellenőrző szervet is értesíteniük kell.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A borok fogyasztási jellemzőinek naprakésszé tétele

Leírás

— A Chianti OEM különböző típusainak egyes fogyasztási jellemzői (térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom, minimális összes savtartalom, minimális cukormentes kivonat) módosultak.

— A „Chianti” rozéborok esetében a termékleírás kiegészült a fogyasztási jellemzőkkel.

— A szöveg kiegészült az alterület nevével ellátott „Chianti” rozéborok fogyasztási jellemzőivel.

— A „Chianti” Terre di Vinci borok fogyasztási jellemzőit a másik hét Chianti OEM alterület jellemzőivel összhangban határozták meg.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termék csomagolásának módosítása

Leírás

A „Chianti” rozébor esetében nem engedélyezett a *fiasco* (palack) használata.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A földrajzi környezettel való kapcsolat naprakésszé tétele

Leírás

A leírásokat átfogalmazták, és a szöveg egy új típussal és alterülettel egészült ki.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Az ellenőrző szervre való hivatkozások

Leírás

A termékleírásból törölték az ellenőrző szerv cégnevére és székhelyére való hivatkozást, és a szöveg a következő mondattal egészült ki:

„A Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium által a hatályos jogszabályok értelmében az e termékleírásnak való megfelelés éves ellenőrzésére kijelölt, átruházott feladatokat ellátó szerv neve a Minisztérium honlapján közzétett vonatkozó jegyzékben (az ellenőrzésekről szóló szakaszban) szerepel."

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Chianti"

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-A1228-AM06 – 2026.8.4.

1. **Elnevezés(ek)**

„Chianti"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Chianti

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Élénk rubinpiros szín, amely idővel gránátpirossá válik.

Illat

Intenzív illat, esetenként ibolyára és erdei gyümölcsökre emlékeztető, az érleléssel finomodó jegyekkel.

Íz

Száraz, zamatos, enyhén fanyar, amely idővel bársonyosan simává fejlődik; a *Governo all'uso Toscano* technikával előállított évjáratokban az íz élénk és telt.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	4,0
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Chianti Riserva

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Élénk rubinpiros szín, amely idővel gránátpirossá válik.

Illat

Intenzív illat, esetenként ibolyára és erdei gyümölcsökre emlékeztető, az érleléssel finomodó jegyekkel.

Íz

Száraz, zamatos, enyhén fanyar, amely idővel bársonyosan simává fejlődik; erdei gyümölcsökre emlékeztető.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	4,00
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Chianti Superiore

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Élénk rubinpiros szín, amely idővel gránátpirossá válik.

Illat

Intenzív illat, esetenként ibolyára és erdei gyümölcsökre emlékeztető, az érleléssel finomodó jegyekkel.

Íz

Száraz, zamatos, enyhén fanyar, amely idővel bársonyosan simává fejlődik; a *Governo all'uso Toscano* technikával előállított évjáratokban az íz élénk és telt.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	4,00
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 25,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Chianti, az alterület megjelölésével is

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Élénk rubinpiros szín, amely idővel gránátpirossá válik.

Illat

Intenzív illat, esetenként ibolyára és erdei gyümölcsökre emlékeztető, az érleléssel finomodó jegyekkel.

Íz

Száraz, zamatos, enyhén fanyar, amely idővel bársonyosan simává fejlődik; a *Governo all'uso Toscano* technikával előállított évjáratokban az íz élénk és telt.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	4,00
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Chianti Riserva, az alterület megjelölésével

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Élénk rubinpiros szín, amely idővel gránátpirossá válik.

Illat

Intenzív illat, esetenként ibolyára és erdei gyümölcsökre emlékeztető, az érleléssel finomodó jegyekkel.

Íz

Száraz, zamatos, enyhén fanyar, amely idővel bársonyosan simává fejlődik; erdei gyümölcsökre emlékeztető.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	4,00
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,50 %; kivéve a „Colli Senesi” alterületről származó borokat, amelyek összes alkoholtartalma legalább 13,00 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 25,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Chianti rozé

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Halvány rózsaszínű, a bor készítéséhez használt szőlőfajtától vagy fajtáktól függően változó árnyalatokkal.

Illat

Finom illat, a felhasznált szőlőfajták elsődleges aromáiból eredő intenzív gyümölcsös jegyekkel.

Íz

Száraz, friss és kellemes, kiegyensúlyozott savtartalom és polifenolok.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	4,00
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Chianti rozé, az alterület megjelölésével

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Halvány rózsaszínű, a bor készítéséhez használt szőlőfajtától vagy fajtáktól függően változó árnyalatokkal.

Illat

Finom illat, a felhasznált szőlőfajták elsődleges aromáiból eredő intenzív gyümölcsös jegyekkel.

Íz

Száraz, friss és kellemes, kiegyensúlyozott savtartalom és polifenolok.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	4,00
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 16,0 g/l.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Governo all'uso Toscano technika

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A borászok alkalmazhatják a *Governo all'uso Toscano* néven ismert hagyományos gyakorlatot, amely során közvetlenül a bor lefejtése után az erjesztést lassan újrakezdik az engedélyezett fajtákból származó enyhén szárított szőlő hozzáadásával. A *Governo all'uso Toscano* borkészítési technika a rozé típus esetében nem megengedett.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Chianti, Chianti Riserva és Chianti rozé

Maximális hozam

Maximális hozam:	11 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Chianti, Chianti Riserva és Chianti rozé

Maximális hozam

Maximális hozam:	77
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Chianti és Chianti Riserva a Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina és Montespertoli alterületek megjelölésével

Maximális hozam

Maximális hozam:	9 500
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Chianti és Chianti Riserva a Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina és Montespertoli alterületek megjelölésével

Maximális hozam

Maximális hozam:	66,5
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Chianti és Chianti Riserva a Colli Fiorentini, Colli Senesi és Terre di Vinci alterületek megjelölésével

Maximális hozam

Maximális hozam:	9 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Chianti és Chianti Riserva a Colli Fiorentini, Colli Senesi és Terre di Vinci alterületek megjelölésével

Maximális hozam

Maximális hozam:	63
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Chianti Superiore

Maximális hozam

Maximális hozam:	9 500
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Chianti Superiore

Maximális hozam

Maximális hozam:	66,5
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

Az összes különböző típust és alterületet magukban foglaló Chianti OEM borok előállítása Toszkána régió középső részén történik. A Chianti OEM előállítási területe dombvidék – kiváló borvidék –, és Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia, Pisa és Siena megyékre terjed ki. A földrajzi terület az alábbi településeket foglalja magában:

— 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 és Terranuova Bracciolini Arezzo megyében;

— Firenze, Bagno a Ripoli, Barberino Val d'Elsa, Capraia e Limite, Castelfiorentino, Cerreto Guidi, Certaldo, Dicomano, Empoli, Fiesole, Figline e Incisa Valdarno, Fucecchio, Gambassi Terme, Impruneta, Lastra a Signa, Londa, Montaione, Montelupo Fiorentino, Montespertoli, Pelago, Pontassieve, Reggello, Rignano sull'Arno, Rufina, San Casciano in Val di Pesa, Scandicci, Tavarnelle Val di Pesa, Vicchio és Vinci Firenze megyében;

— Carmignano, Montemurlo és Poggio a Caiano Prato megyében;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata és Serravalle Pistoiese Pistoia megyében;

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

— 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 és Trequanda Siena megyében.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Természeti tényezők

Az előállítási terület Toszkána középső részén található, és Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato és Siena megyék dombosabb részeire terjed ki, közel az Apenninekhez. Méretéből adódóan a Chianti területe négy földtani rendszerre osztható a képződés szerint korban visszafelé haladva: a miocén/eocén korból származó elő-Apenninek hegyvonulatai, a pliocén-kori dombvidék, a felső Valdarno-medence és a pleisztocén-kori hordalékok által alkotott völgy, valamint az alluviális lerakódások.

A terület geológiai és morfológiai összetettsége, valamint az emberi tevékenység és a talajképző tényezők közötti folyamatos átfedés rendkívül változatos talajtakarót eredményez. Tekintettel arra, hogy a talajok különböző geológiai korszakokban fejlődtek ki, még ugyanazon a gazdaságon belül is lehetséges, hogy egyszerre előfordul a homokkő és a mésztartalmú márga szubsztrátum, az agyagos palák és a homok, vagy a különböző méretű részecskéket tartalmazó talajok, amelyek néha homokos vagy agyagos felé hajlanak. Ez biztosítja a természetes módon előforduló tápanyagok megfelelő ellátását, amelyet a szőlőtermesztők rendszeresen talaj- és/vagy levéltrágyázással egészítenek ki, és amelyek együttesen biztosítják, hogy a Chianti OEM használatára való jogosultsághoz szükséges analitikai és érzékszervi jellemzőket a növekedési ciklus végére elérjék.

A terület éghajlata a toszkán szárazföldi dombokra jellemző: nedves és kissé nedves éghajlat, száraz nyarakkal és 867 mm-es átlagos éves csapadékmennyiséggel. Ez lehetővé teszi a szőlő megfelelő érését, ami azt jelenti, hogy könnyedén megfelel a Chianti OEM borok termékleírásában előírt alapvető analitikai paramétereknek.

A legtöbb csapadék általában novemberben esik (121 mm), a legkevesebb átlagos csapadékmennyiség pedig júliusban (32 mm).

Augusztus átlagosan a legmelegebb hónap, amikor az átlaghőmérséklet meghaladja a 23 °C-ot, míg a leghidegebb hónap általában a január, körülbelül 5 °C-os átlaghőmérséklettel.

Emberi tényezők

Az emberi tényezők és az előállítási terület közötti szimbiotikus kapcsolat létfontosságú. Az a tény, hogy Toszkánában több tízmillió éves megkövült szőlőtőkéket találtak, arra utal, hogy a szőlőt már jóval az etruszk idők előtt termesztették. Az évszázadok során mindig is a szőlő volt a terület legfőbb terménye, és a Medici család felemelkedése után a bortermelés jelentős fejlődésen ment keresztül. A bort már a 15. század második felében úgy ábrázolták a populáris kultúrában, mint a szellemesség és banalitás groteszkhez közelítő színházának esszenciája, például Lorenzo de' Medici Szimpózium című művében és a Bacchus diadala – az ivók című festményen. Később, 1870-ben, Bettino Ricasoli báró elképzelésének köszönhetően létrejött a Chianti előállításához felhasznált fajtaösszetétel, és bevezették az olyan különleges borkészítési technikákat, mint a *Governo all'uso Toscano*.

Az 1970-es években a megosztott gazdálkodásról a „tiszta" gazdálkodásra való áttérés azt jelentette, hogy a vegyes növénytermesztési rendszerekben termesztett szőlőket speciális szőlőültetvények váltották fel, amelyeket gyakran a lejtők irányát követve, függőleges „*rittochino*" formában telepítettek. Az előrelátó, vállalkozó szellemű firenzei bortermelők 1927-ben létrehozták a Chianti Borkonzorciumot azzal a céllal, hogy mind a belföldi kereskedelem, mind az export során megóvják az akkoriban „tipikus Chainti"-ként ismert bort. A Chianti előállítási területét először egy 1932. július 31-i kormányrendeletben jelölték ki hivatalosan, majd 1967-ben megkapta a DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) státuszt, 1984-ben pedig a DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) státuszt.

A körülhatárolt földrajzi területtel való kapcsolatot a környezet sajátos adottságainak (a dombvidék, a talajtípus és a talajszerkezet, a „nedvestől mérsékelten nedvesig" terjedő éghajlat hőmérséklet-ingadozásokkal és száraz nyarakkal) és a történelmi hagyományoknak az együttes hatása igazolja (az etruszk időkben kezdődött a bortermelés, amely a Medici család támogatásával a 15. században fejlődött és vált elterjedté, majd ezt követte az 1800-as évek a „Chianti" bor Ricasoli báró általi létrehozása).

Az emberi tényezők (például az oltványok és a szőlőfajták kiválasztásának módja, a házasításba bevont szőlőfajták százalékos aránya, a szőlőművelési módszerek, a lugasművelés kizárása, a szőlőtermesztők által javasolt és jóváhagyott termékleírásban meghatározott határokon belüli művelési rendszerek, a szőlőültetvények kényszertermelésének és öntözésének tilalma, kivéve szükséghelyzetekben, a zöldszüret lehetősége, és a szüret időpontjának eldöntése) ötvöződnek a Toszkána középső részén található dombvidékre jellemző természeti tényezőkkel, ahol a Chianti oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készülnek. Ezek a tényezők együttesen hozzájárulnak az itt termesztett szőlő minőségének javításához, és rendkívül összetett aromájú, testes és megfelelő alkoholtartalmú borokat eredményeznek. Az éppen megfelelő savtartalom nagy fokú rugalmasságot tesz lehetővé, így a fogyasztásra kész borok és az érlelésre alkalmas egyéb borok, például a Riserva és a Superiore típusok is előállíthatók.

A természeti és emberi tényezők, valamint a bor jellemzői közötti ok-okozati összefüggés leírása

Konkrétabban, a szélességi fok, a domborzat és a talaj jellege – az agyagos, a homokos és a vályogos talajok aránya, valamint a talajváz az előállítási területen belül változik – mind befolyásolják a Chianti borok előállítása céljából termesztett szőlő mennyiségét és mindenekelőtt minőségét.

Ezek a tényezők tökéletesen összekapcsolódnak a területen őshonos kék fajtával (Sangiovese N.), valamint a közelmúltban bevezetett nemzetközi fajtákkal (mint például a Merlot és a Cabernet), valamint a hagyományos fehér fajtákkal (pl. Trebbiano és Malvasia Lunga Toscana). A termékleírás meghatározza e szőlőfajták minimális és maximális százalékos arányát, amelyek egyensúlyt teremtenek a termelési és minőségi követelmények között annak érdekében, hogy a különböző piacokra szabott borokat állítsanak elő.

A szőlő szüretelésének időpontja a jó időjárási viszonyoktól függ. A szüret általában szeptember elején kezdődik, de később is történhet a területtől és különösen a szőlőültetvények tengerszint feletti magasságától függően. Az érett szőlőben a savtartalom, a pH-érték és a cukrok tökéletes egyensúlyban vannak, így a belőlük előállított borok analitikai értékei kiegyensúlyozottak. A cukrok és savak kiváló egyensúlya és a szőlők fenolos érettsége együtt megfelelő aromájú, egyensúlyú, struktúrájú és testességű borokat eredményez.

Végül, de nem utolsósorban a borokat továbbra is a csendes vörösborok készítéséhez az idők során a területen kialakult hagyományos gyakorlatok alkalmazásával készítik olyan módon, hogy a szőlőt a különböző engedélyezett szőlőfajták közül a Chianti alapbor készítéséhez, valamint a Riserva és Superiore kategóriák strukturáltabb vörösborainak készítéséhez leginkább alkalmas különböző szőlőfajták sajátosságai alapján választják ki.

A rozéborok halvány rózsaszínűek, a bor készítéséhez használt szőlőfajtától vagy fajtáktól függően változó árnyalatokkal. A vörösborok intenzív illatúak, esetenként ibolyára emlékeztető jegyekkel, amelyek az érleléssel finomabbá válnak, míg a rozéborok finom aromájúak, intenzív gyümölcsös jegyekkel.

A termékleírás egyedi érlelési szabályokat állapít meg a különböző terméktípusokra vonatkozóan.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

A Chianti borkészítési és érlelési területe

Jogi keret

Az uniós jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A hatályos uniós jogszabályoknak megfelelően felülvizsgálták a borkészítési és érlelési területet annak érdekében, hogy a Chianti oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítási ciklusának különböző szakaszai az előállítási területre koncentrálódjanak, amely Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato és Siena megyék teljes közigazgatási területére terjed ki, valamint a szomszédos Grosseto, Livorno és Lucca megyékre.

A valamely alterület nevével ellátott Chianti OEM bort az adott alterületre meghatározott előállítási területen belül kell előállítani és érlelni. A fentiektől eltérve azonban ezeket a műveleteket el lehet végezni Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato vagy Siena megye közigazgatási területén vagy a szomszédos Grosseto, Livorno és Lucca megyék közigazgatási területén található pincészetekben is.

A borkészítési és érlelési szakasznak az előállítási területre vagy a szomszédos területekre való korlátozásának célja, hogy megőrizzék a Chianti OEM borok minőségét és hírnevét, beleértve a valamely alterület-nevével ellátott borokat is.

Ha a szőlőből a termőterületen kívül készítenek bort, az a szükséges szállítási idő miatt veszélyeztetheti a Chianti oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok végső minőségét, mivel a szőlő a szállítás során rendellenes erjedési folyamatokon eshet át, ami a szüretkor általában magas hőmérséklet miatt történik, vagy akár mikrobiológiai szennyeződésnek is ki lehet téve. Ezek a tényezők hátrányosan befolyásolhatják a bor kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőit. Minél nagyobb a távolság az előállítási és borkészítési területek között, annál inkább nőnek ezek a kockázatok. Ezzel szemben annak biztosítása, hogy a szőlőt és a bort nem szállítják, vagy hogy a feldolgozás és érlelés során a lehető legkisebb mértékben mozgatják, lehetővé teszi az alaptermék jellemzőinek és minőségének lehető legnagyobb mértékű megőrzését. Ezzel megóvják a Chianti OEM hírnevét is, amelynek előállításával több mint 2 000 bortermelő foglalkozik, akik évente átlagosan több mint 100 000 tonna szőlőt termelnek (ami mintegy 700 000 hektoliter bornak felel meg).

Ezek a Chianti OEM borok termelői által az évek során szerzett tapasztalatokhoz, valamint a szőlő és a borok alapos műszaki-tudományos ismereteihez kapcsolódó szempontok azt jelentik, hogy a feldolgozás, és adott esetben az érlelés a származási területen belül szinte bárhol a legjobb technikákkal végezhető, amelyek célja az a termékleírásban foglalt valamennyi jellemző megőrzése.

A forgalomba hozott termékek minőségének megőrzése mellett az előállítási területen történő feldolgozás és adott esetben érlelés célja az, hogy a hatályos uniós jogszabályokkal összhangban biztosítsa és garantálja az ellenőrzések eredményességét és költséghatékonyságát, és lehetővé tegye az ellenőrző szervek és az illetékes hatóságok számára a nyomonkövethetőség ellenőrzését.

A követelmény/eltérés címe

A Chianti palackozásának területe

Jogi keret

Az uniós jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A Chianti OEM borok palackozásának és az ilyen jellegű feldolgozást igénylő típusok finomításának területe úgy került meghatározásra, hogy egybeessen az előállítási területtel, amelyet Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato és Siena megyék teljes területére, valamint a szomszédos Grosseto, Livorno és Lucca megyékre is kiterjesztettek.

A valamely alterület nevével ellátott Chianti borokat az adott alterületre meghatározott előállítási területen belül kell palackozni, és adott esetben a végső szakaszban finomítani. A fentiektől eltérve azonban ezeket a műveleteket el lehet végezni Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato vagy Siena megyében vagy a szomszédos Grosseto, Livorno és Lucca megyékben is.

E szakaszoknak az előállítási területre vagy a szomszédos területekre való korlátozásának célja, hogy megőrizzék a Chianti OEM borok minőségét és hírnevét, beleértve a valamely alterület nevével ellátott borokat is.

Az előállítási területen kívüli szállítás és palackozás veszélyeztetheti a bor minőségét, és negatív hatással lehet a bor kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőire; minél nagyobb a távolság az előállítási terület és a palackozási terület között, annál nagyobbak a kockázatok. Ezzel szemben a mozgatás elkerülése vagy minimálisra csökkentése azt jelenti, hogy a termék tulajdonságai változatlan formában megőrizhetők, ami hozzájárul a Chianti OEM kiváló hírnevének fenntartásához.

A tapasztalatokhoz és a megbízható műszaki-tudományos ismeretekhez kapcsolódó ezen szempontok lehetővé teszik, hogy a termékleírásban leírt valamennyi fizikai, kémiai és érzékszervi jellemző megőrzése érdekében a származási régióban a legjobb technológiai óvintézkedések mellett fejezzék be a palackozást.

Az előállítási területen történő palackozásnak a másik célja az, hogy a hatályos jogszabályokkal összhangban biztosítsa és garantálja az ellenőrzések eredményességét és költséghatékonyságát, és lehetővé tegye az ellenőrző szervek és az illetékes hatóságok számára a nyomonkövethetőség ellenőrzését.

A körülhatárolt területen belüli palackozás a végső fogyasztók számára is garantálja az élelmiszer-biztonságot, mivel a termék már csomagolva, minőségbiztosítási jelölésekkel ellátva hagyja el a származási területet, és azon már elvégezték a termékleírásban és az OEM-re vonatkozó szabályokban előírt tanúsítási eljárásokat.

A hatályos jogszabályokkal összhangban azonban a megállapított jogok védelme érdekében az érintett palackozó vállalatok eltérést kérhetnek annak érdekében, hogy a palackozást a körülhatárolt területen kívül található telephelyükön folytassák, a meghatározott feltételek mellett, amelyet minden termelőnek megkülönböztetéstől mentesen, előzetesen bejelentenek.

Az eljárás lehetővé teszi az érintett palackozó vállalatok számára, hogy benyújtsák a vonatkozó kérelmet a Minisztériumhoz, mellékelve az azt igazoló dokumentációt, hogy a területen történő palackozás követelményét bevezető módosítás hatálybalépését megelőző öt évből legalább két (nem szükségszerűen egymást követő) éven keresztül Chianti OEM borok palackozásával foglalkoztak.

Ezek az egyedi eltérések összhangban vannak mind a vonatkozó nemzeti jogszabályokkal, mind pedig az uniós joggal.

A követelmény/eltérés címe

A Chianti szabad forgalomba bocsátásának időzítése

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A feltétel leírása:

A Chianti oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat különböző időpontokban hozzák forgalomba, amelyek Toszkána régiónak a Chianti OEM borok – köztük a valamely alterület nevét viselő borok – készítéséhez felhasznált szőlőt termő ültetvények által elfoglalt nagy részére jellemző talajviszonyoktól, éghajlati tényezőktől, szőlőfajta-kombinációktól és tengerszint feletti magasságtól függően változnak. A Chianti OEM bor, valamint a Chianti Colli Aretini, a Chianti Colli Senesi, a Chianti Colline Pisane és a Chianti Montalbano csak minden év március 1-je után hozható forgalomba; a Chianti Montespertoli és a Chianti Colli Fiorentini legkorábban minden év június 1-jén hozható forgalomba; a Chianti Rufina, a Chianti Terre di Vinci és a Chianti Superiore legkorábban minden év szeptember 1-jén hozható forgalomba; a Chianti rozé pedig a szüret évének december 1-jétől forgalmazható. Ezenkívül a borok csak akkor hozhatók forgalomba, ha megfelelnek a különböző típusokra megállapított kémiai, fizikai és érzékszervi követelményeknek.

A követelmény/eltérés címe

A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok

Jogi keret

Az uniós jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

—

A követelmény/eltérés leírása

A Chianti rozé típus esetében – beleértve a valamely alterület nevével ellátott borokat is – nem megengedett a *fiasco* (palack) használata.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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