C/2026/5719

30.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5719)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Chianti»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Nome del prodotto**

«Chianti»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara che la presente modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Aggiornamento delle tipologie

Descrizione

— Per una lettura più agevole ed organica del testo è stata riportata in maniera più chiara la menzione «Riserva»;

— Specificazione che la menzione «Superiore» non è cumulabile con le sottozone presenti nella DOP Chianti;

— Introduzione della tipologia Chianti Rosé, anche con riferimento alle sottozone presenti nella DOP Chianti;

— Introduzione dell'Unità Geografica più piccola (Sottozona) denominata Terre di Vinci che si va ad aggiungere alle 7 già presenti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento e revisione della composizione ampelografica

Descrizione

— Riduzione della varietà Sangiovese N. minimo dal 70 % al 60 %;

— Limite del 10 % per le varietà Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon nella sottozona Colli Senesi;

— Introduzione base ampelografica per «Chianti» Rosé con la varietà Sangiovese N. minimo 60 % ed elenco di vitigni complementari autorizzati.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Definizione e delimitazione della nuova sottozona

Descrizione

Definizione della nuova Unità Geografica Aggiuntiva (sottozona) «Terre di Vinci» con indicazione dei confini territoriali senza ampliamento dell'area della DOP

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Adeguamento dei parametri produttivi e qualitativi

Descrizione

— Aumento del titolo alcolometrico naturale minimo a 11,50 % per talune sottozone

— Introduzione del titolo alcolometrico naturale minimo per «Chianti» Terre di Vinci 11,50 % vol e «Chianti» Rosé 10,50 % vol;

— Inserimento dei valori di resa massima di uva e di vino ad ettaro per le nuove tipologie Vino «Chianti» DOP Terre di Vinci e «Chianti» DOP Rosé.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica delle procedure di invecchiamento e affinamento dei vini norme di immissione al consumo

Descrizione

Fermo restando l'invecchiamento di due anni per i prodotti che riportano la menzione Riserva,

— Viene eliminata la previsione dell'invecchiamento di 6 mesi in fusti di legno per le sottozone Colli Fiorentini e Rufina con menzione Riserva;

— Viene eliminata la previsione dell'invecchiamento di almeno 18 mesi in fusti di legno con un successivo affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi per la sottozona Colli Senesi con menzione Riserva.

— Viene anticipata l'immissione al consumo per la sottozona Colli Fiorentini, al 1° giugno.

— Inserimento data immissione al consumo del vino «Chianti» Terre di Vinci al 1° settembre;

— Inserimento data immissione al consumo della nuova tipologia di vino «Chianti» Rosé al 1° dicembre anno della vendemmia;

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Introduzione obblighi certificazione e comunicazioni

Descrizione

Viene introdotto l'obbligo, per i soggetti che intendono commercializzare partite di vino «Chianti», con o senza sottozona e vino «Chianti» con menzione «Superiore» di munirsi, preventivamente, del certificato di idoneità e in caso di prodotto ancora in fermentazione di dare comunicazione al competente Organismo di Controllo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento delle caratteristiche al consumo

Descrizione

— Vengono modificate alcune caratteristiche al consumo delle varie tipologie di Chianti DOP (titolo alcolometrico volumico totale minimo, acidità totale minima, estratto non riduttore minimo)

— Sono state inserite le caratteristiche al consumo dei vini «Chianti» Rosé

— Sono state inserite le caratteristiche al consumo dei vini «Chianti» Rosé con riferimento alle sottozone;

— Sono state previste le caratteristiche al consumo dei vini «Chianti» Terre di Vinci uniformemente alle altre 7 sottozone della DOP Chianti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifiche al confezionamento del prodotto

Descrizione

Divieto dell'utilizzo del fiasco per «Chianti» Rosé

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento del legame con l'ambiente geografico

Descrizione

Revisione delle descrizioni e integrazione nuova tipologia e sottozona

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti alla struttura di controllo

Descrizione

Nel disciplinare di produzione viene eliminato il riferimento alla ragione sociale ed alla sede dell'O.d.C. ed inserito il seguente periodo:

«L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli».

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Chianti»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Chianti»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Chianti

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rubino, vivace, tendente al granato con l'invecchiamento;

Aroma

odore: intenso talvolta con profumo di mammola che si affina nella fase di invecchiamento;

Sapore

secco, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Chianti con menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

Aroma

odore: intenso talvolta con profumo di mammola che si affina nella fase di invecchiamento;

Sapore

secco, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato, frutti di bosco.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,00
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Chianti con menzione Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

Aroma

odore: intenso talvolta con profumo di mammola che si affina nella fase di invecchiamento;

Sapore

secco, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,00
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 vol;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Chianti con il riferimento alle sottozone:

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rubino, vivace, tendente al granato con l'invecchiamento;

Aroma

odore: intenso, talvolta con profumo di mammola, che si affina nella fase di invecchiamento;

Sapore

secco, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,00
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Chianti sottozone con menzione Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

Aroma

odore: intenso, talvolta con profumo di mammola, che si affina nella fase di invecchiamento;

Sapore

secco, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato, frutti di bosco

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,00
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol., con eccezione della sottozona «Colli Senesi» che deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Chianti Rosé:

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosa tenue con tonalità che può variare in funzione del o dei vitigni utilizzati nella vinificazione;

Aroma

odore: di profumo delicato con intense note fruttate derivanti dagli aromi primari dei vitigni impiegati;

Sapore

secco, fresco gradevole, equilibrato sia nella componente acida che polifenolica;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,00
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Chianti Rosé con il riferimento alle sottozone:

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: rosa tenue con tonalità che può variare in funzione del o dei vitigni utilizzati nella vinificazione;

Aroma

odore: di profumo delicato con intense note fruttate derivanti dagli aromi primari dei vitigni impiegati;

Sapore

secco, fresco gradevole, equilibrato sia nella componente acida che polifenolica;

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	4,00
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Governo all'uso Toscano

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Nella vinificazione è ammessa la tradizionale pratica enologica del cosiddetto «governo all'uso Toscano» che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con aggiunta di uve dei vitigni consentiti leggermente appassite. La pratica del «governo all'uso Toscano» non è autorizzata per la tipologia Rosé

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Chianti anche con la menzione Riserva e Chianti Rosé

Resa massima

Resa massima:	11 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Chianti anche con la menzione Riserva e Chianti Rosé

Resa massima

Resa massima:	77
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Chianti con le sottozone Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina, Montespertoli anche con la menzione Riserva

Resa massima

Resa massima:	9 500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Chianti con le sottozone Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina, Montespertoli anche con la menzione Riserva

Resa massima

Resa massima:	66,5
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Chianti con le sottozone Colli Fiorentini, Colli Senesi, Terre di Vinci anche con la menzione Riserva

Resa massima

Resa massima:	9 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Chianti con le sottozone Colli Fiorentini, Colli Senesi, Terre di Vinci anche con la menzione Riserva

Resa massima

Resa massima:	63
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Chianti con menzione Superiore

Resa massima

Resa massima:	9 500
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Chianti con menzione Superiore

Resa massima

Resa massima:	66,5
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona di produzione del vino Chianti DOP, nelle sue varie tipologie e sottozone, ricade nel centro del territorio amministrativo della Regione Toscana. In particolare la zona di produzione del vino Chianti DOP ricomprende i territori collinari alle produzioni di vini di eccellenza, ricadenti su porzione dei territori amministrativi delle Provincie di Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia, Pisa e Siena. I Comuni interessati sono i seguenti:

— Provincia di Arezzo, comprende i comuni di 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, Terranuova Bracciolini;

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

— Provincia di Prato, comprende i comuni di Carmignano, Montemurlo, Poggio a Caiano;

— Provincia di Pistoia, comprende i comuni di Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata, Serravalle Pistoiese;

— Provincia di Pisa, comprende i comuni di Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Laiatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce, Terricciola;

— Provincia di Siena, comprende i comuni di Siena, Asciano, Casole d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Colle 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, Trequanda.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Fattori naturali

La zona geografica di produzione ricade nella parte centrale della Regione Toscana e interessa i territori collinari a ridosso della catena degli Appennini delle province di Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato e Siena. Il territorio del Chianti, dal punto di vista geologico, per la sua vastità, può essere suddiviso in quattro sistemi, in odine di età di formazione decrescente: dorsali preappenniniche mio-eoceniche, le colline plioceniche, la conca intermontana del Valdarno Superiore e i depositi pleistocenici, e i depositi alluvionali.

La complessità del paesaggio geologico e morfologico e il continuo sovrapporsi dell'azione dell'uomo a quella dei fattori pedogenetici hanno portato alla formazione di un paesaggio pedologico estremamente vario. Infatti, essendosi formato in ere geologiche diverse, possiamo passare, anche all'interno della medesima azienda, da substrati arenacei, calcareo- marnosi, da sciti argillosi e da sabbia, nonché a terreni con granulometrie miste talvolta tendenti al sabbioso, talvolta tendenti all'argilloso che garantiscono un adeguato apporto di elementi nutritivi naturali, a cui si aggiungono quelli derivanti dalla pratica della concimazione ordinaria realizzata dai viticoltori nei confronti del terreno e/o mediante concimazione fogliare, che garantiscono, al termine del ciclo produttivo, il raggiungimento delle caratteristiche analitiche richieste alle uve ed organolettiche al vino, per essere rivendicato come Chianti DOP.

Il clima si inserisce nel complesso climatico cosiddetto della collina interna della Toscana: può essere definito da «umido» a «subumido», con deficienza idrica in estate e piovosità media annua di 867 mm, che permette di raggiungere una corretta maturazione delle uve superando con facilità i parametri analitici di base richiesti dal disciplinare di produzione del vino Chianti DOP.

La piovosità massima si registra, di regola, nel mese di novembre con 121 mm. e la minima in luglio con 32 mm.

Il mese di agosto è quello mediamente più caldo con temperature medie di oltre 23 °C, mentre il mese più freddo è solitamente gennaio, con temperature medie attorno ai 5 °C.

Fattori umani

Di fondamentale importanza sono i fattori umani legati in simbiosi al territorio di produzione. Il ritrovamento di alcune viti fossili, risalenti a decine di milioni di anni fa, induce a pensare che la vite venisse coltivata in Toscana ben prima della comparsa degli Etruschi. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo della coltura principale e di riferimento del territorio. Il grande sviluppo della viticoltura si è avuto con l'avvento della famiglia dei Medici. Già nella seconda metà del 1400, Lorenzo dei Medici, nel Simposio e nella Canzone di Bacco, illustra un clima popolaresco, dove il vino è l'essenza di un teatro di arguzie e banalità al limite del grottesco. Fino poi ad arrivare nel 1870 all'intuizione del Barone Bettino Ricasoli, con la definizione della base ampelografica del vino Chianti e dell'introduzione di speciali tecniche di vinificazione, quali quella del «governo all'uso Toscano».

Il passaggio negli anni '70 dalla conduzione «mezzadrile» a quella del «conto diretto» ha portato alla trasformazione delle vecchie superfici vitate promiscue, in vigneti specializzati spesso impiantati con sistemazioni a rittochino. Il Consorzio vino Chianti è nato dallo spirito innovativo ed imprenditoriale dei viticoltori fiorentini nel 1927, con finalità di difesa e tutela, per il commercio interno e dell'esportazione dell'allora vino «tipico Chianti». Con Decreto del 31 luglio 1932venne delimitato, per la prima volta, il territorio di produzione della Denominazione «Chianti», poi riconosciuta come D.O.C. nel 1967 e come D.O.C.G. nel 1984.

Il legame con la zona geografica delimitata è comprovato dall'interazione tra le peculiarità ambientali (zona collinare, natura e struttura del terreno, clima da «umido a subumido» con escursioni termiche e carenza idrica estiva) con la tradizione storica (a partire dall'epoca degli etruschi per arrivare all'intuizione del vino Chianti da parte del Barone Ricasoli alla fine del 1800, passando attraverso il 1400 dalla fase di sviluppo e diffusione sul territorio della viticoltura, sostenuta dalla famiglia dei Medici).

I fattori umani come la scelta dei porta-innesti, dei vitigni, loro percentuali, forme di allevamento del vigneto, esclusione del tendone, sistemi di coltivazione nei limiti fissati dal disciplinare di produzione proposto e approvato dai produttori, il divieto di forzatura della produzione, nonché dell'irrigazione del vigneto se non quella di soccorso, la possibilità della vendemmia verde e della scelta vendemmiale delle uve, portano ad ottenere, in combinazione con fattori naturali tipici, che caratterizzano l'area collinare della Toscana centrale su cui si estende la denominazione Vino Chianti DOP, un mix di fattori che contribuiscono ad esaltare la qualità delle uve prodotte e conseguentemente ottenere vini di grande complessità olfattiva, di corpo ed appropriato grado alcolico, di giusta acidità che permettono una grande duttilità al prodotto, tanto da avere possibilità di ottenere vini di «pronta beva», come di ottenere vini da destinare all'invecchiamento per ottenere tipologie come le «riserve» e il «Superiore».

Descrizione dell'interazione causale tra il fattore naturale e quello umano e le caratteristiche dei vini

In particolare, la latitudine, l'orografia e la natura dei terreni in cui cambiano, a seconda dell'areale di produzione, le percentuali delle componenti argillose, sabbiose, limose, di presenza di scheletro, sono tutti fattori che influenzano la quantità e, soprattutto la qualità, della produzione di uva destinata all'ottenimento del vino Chianti.

Questi fattori si coniugano perfettamente, sia con il vitigno principe a bacca rossa, qual è il Sangiovese n., autoctono, e in epoca più recente con l'introduzione dei vitigni internazionali quali il Merlot, Cabernet e i vitigni bianchi storici, quali Trebbiano e Malvasia lunga toscana, in una composizione percentuale minima/massima fissata dal disciplinare tale da conciliare l'esigenza produttiva e qualitativa per arrivare ad ottenere tipologie di vino diversificate in funzione dei mercati.

La raccolta delle uve viene effettuata in funzione dell'andamento climatico, più o meno favorevole, normalmente a partire dai primi di settembre per protrarsi a seconda delle varie aree produttive e della quota in cui sono ubicati i vigneti, in periodi successivi. Le uve a maturazione raggiungono un perfetto equilibrio tra acidità, ph e zuccheri, tali da permettere di ottenere vini con valori analitici equilibrati. L'eccellente equilibrio di zuccheri ed acidi in combinazione con la maturazione fenolica consente la produzione di vini caratterizzati da un buon aroma, equilibrio, struttura e corpo.

Non ultime le pratiche di elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli, adeguatamente differenziate a partire dalla selezione delle uve in funzione delle varie tipologie ammesse e delle caratteristiche proprie dei vari vitigni, che meglio si adattano alla tipologia di vino Chianti base, alla tipologia vino Chianti «Riserva» e vino Chianti «Superiore» riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati.

La tipologia Rosé, si presenta di una intensità rosato tenue con tonalità che può variare in funzione del o dei vitigni utilizzati nella vinificazione. L'odore per la tipologia rossa si presenta intenso, talvolta con profumo di mammola che si affina nella fase dell'invecchiamento, mentre per la tipologia Rosé si presenta di profumo delicato con intense note fruttate.

Il disciplinare fissa particolari disposizioni che regolano le modalità per l'invecchiamento per le varie tipologie di prodotto.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Zona di vinificazione e invecchiamento Chianti

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

In conformità alla vigente normativa dell'Unione europea, si prevede una revisione della zona di vinificazione e invecchiamento in modo da concentrare, per il vino Chianti DOP, tutte le fasi del ciclo produttivo nel medesimo territorio di produzione, allargato a tutto il territorio amministrativo delle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena nonché nelle province limitrofe ad esse confinanti di Grosseto, Livorno e Lucca.

Per il vino Chianti DOP, accompagnato dalla rivendicazione della sottozona, le fasi di vinificazione e invecchiamento devono essere svolte all'interno del territorio di produzione di ciascuna sottozona. È consentito in deroga che dette operazioni possano essere effettuate anche nei territori amministrativi delle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena e nelle province limitrofe ad esse confinanti di Grosseto, Livorno e Lucca.

Il ricondurre quante più fasi possibili della vinificazione e invecchiamento nell'ambito della zona di produzione o limitrofe è finalizzato a salvaguardare la qualità e la reputazione dei vini Chianti DOP, anche con la rivendicazione della sottozona.

Infatti, si evidenzia che la vinificazione delle uve fuori dalla zona di produzione può compromettere in conseguenza ai tempi di trasporto la qualità finale dei vini in quanto le stesse uve possono, durante il percorso, iniziare anomali processi fermentativi, dovuti alle elevate temperature che si rilevano durante il periodo vendemmiale, anche con possibili contaminazioni microbiologiche. Tali fenomeni possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche. Detti rischi sono proporzionali all'aumento della distanza fra zona di produzione e zona di vinificazione. La trasformazione e l'invecchiamento, con l'assenza di spostamenti o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere quanto più inalterate le caratteristiche del prodotto di base, e contribuisce a mantenere alta la reputazione del vino Chianti DOP, che rappresenta oltre 2 000 viticoltori per un quantitativo di vino annualmente prodotto mediamente pari a oltre 1 milione di ql di uve, pari a circa 700 000 hl.

Questi aspetti, associati all'esperienza e alla profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari delle uve e dei vini, maturata negli anni dai produttori e dagli addetti della Denominazione Chianti DOP, consentono di effettuare la trasformazione e l'invecchiamento, ove previsto, pressoché nel territorio totale della regione di origine, con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche previste dal disciplinare.

La trasformazione e l'invecchiamento, ove previsto, nella zona di produzione si prefigge, oltre alla salvaguardia della qualità del prodotto che va in commercio, di assicurare e garantire l'efficacia ed economicità dei relativi controlli, tracciabilità, conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea da parte degli organismi di controllo e delle autorità preposte.

Titolo del requisito / della deroga

Zona imbottigliamento Chianti

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

È prevista la delimitazione della zona di imbottigliamento e affinamento finale per le tipologie di Vino Chianti DOP che lo prevedono, in modo da concentrare anche questa fase nel medesimo territorio di produzione, allargato a tutto il territorio delle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena e delle province limitrofe confinanti di Grosseto, Livorno e Lucca.

Per il vino Chianti con rivendicazione delle «sottozone» le fasi di imbottigliamento e affinamento finale, se previsto, devono essere svolte all'interno del territorio di produzione per ciascuna sottozona, con deroga che tali operazioni possono essere effettuate anche nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena e nelle province limitrofe confinanti di Grosseto, Livorno e Lucca.

Il ricondurre anche queste fasi nell'ambito della zona di produzione o limitrofe è finalizzato a salvaguardare la qualità e la reputazione dei vini Chianti DOP, anche con la rivendicazione della «sottozona».

Infatti, trasporto e imbottigliamento fuori dalla zona di produzione possono compromettere la qualità del vino provocando effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche. I rischi sono proporzionali all'aumento della distanza fra zona di produzione e zona di imbottigliamento, mentre l'assenza di spostamenti o spostamenti minimi consente di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto, e contribuisce a mantenere alta la reputazione della DOP Chianti.

Questi aspetti associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica consentono di effettuare l'imbottigliamento nella regione di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge inoltre di assicurare e garantire l'efficacia ed economicità dei relativi controlli, tracciabilità, conformemente alla vigente normativa da parte degli organismi di controllo e delle autorità preposte.

Inoltre, l'imbottigliamento nell'area delimitata garantisce la sicurezza alimentare nei confronti del consumatore finale, legata al fatto che il prodotto esce dal territorio di origine già confezionato, munito del contrassegno di stato a garanzia della qualità nonché di essere stato sottoposto ai vari processi di certificazione previsti da disciplinare e normative sulle DOP.

Tuttavia, in conformità alla normativa vigente, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizioni prestabilite e preventivamente note a tutti i produttori, senza discriminazione per alcuno.

La procedura prevede che le imprese imbottigliatrici interessate presentino apposita istanza al Ministero, allegando documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP «Chianti» per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.

La previsione di tali deroghe individuali risulta conforme sia alla specifica normativa nazionale che a quella dell'Unione europea.

Titolo del requisito / della deroga

Tempi di immissione al consumo Chianti

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Descrizione della condizione:

Il vino Chianti DOP viene immesso sul mercato in tempi diversificati, collegati alle caratteristiche pedologiche dei terreni, ai fattori climatici, alla composizione ampelografica del vigneto, all'altitudine sul livello del mare che caratterizzano l'ampia area della Toscana occupata dai vigneti atti a produrre uve destinate a dare vino Chianti DOP e vino Chianti DOP con le sue menzioni geografiche aggiuntive. Il vino Chianti DOP e le menzioni geografiche aggiuntive Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colline Pisane, Chianti Montalbano possono essere immessi in commercio solo a partire dal 1° marzo di ogni anno, la tipologia Chianti Montespertoli e Chianti Colli Fiorentini, possono essere immessi in commercio a partire solo dal 1° giugno di ogni anno, le tipologie di vino Chianti Rufina, Chianti Terre di Vinci e Chianti Superiore possono essere immessi in commercio a partire solo dal 1° settembre di ogni anno, mentre la tipologia Chianti Rosé può essere immessa al consumo a partire dal 1 dicembre dell'anno di vendemmia e, comunque, quando hanno raggiunto i requisiti chimico-fisici ed organolettici previsti per le singole tipologie.

Titolo del requisito / della deroga

norme specifiche in materia di confezionamento

Quadro di riferimento giuridico

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

—

Descrizione del requisito / della deroga

Per la tipologia "Chianti Rosé, anche con il riferimento alle sottozone, è vietato l'uso del fiasco.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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