Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/5719

2026 10 30

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 5 straipsnio 4 dalį [1]

(C/2026/5719)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Chianti“

ES nuorodos numeris: PDO-IT-A1228-AM06 – 2026 8 4

1. **Produkto pavadinimas**

„Chianti“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškų ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pažymima, kad šio standartinio pakeitimo patvirtinimas ir pranešimas apie pakeitimą atitinka standartinio pakeitimo patvirtinimo sąlygas, nustatytas Reglamente (ES) 2024/1143 ir pagal jį priimtose nuostatose.

Šis pakeitimas atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, pateiktą Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje, nes:

— juo nekeičiamas geografine nuoroda žymimo (-ų) produkto (-ų) pavadinimas ar pavadinimo vartojimas arba to (tų) produkto (-ų) kategorija,

— nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove,

— dėl jo neatsiranda papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Atnaujintos vyno rūšys

Aprašymas

— Terminas „Riserva“ buvo apibrėžtas aiškiau, kad tekstas skambėtų logiškiau ir būtų lengviau skaitomas.

— Buvo aiškiai nurodyta, kad terminas „Superiore“ negali būti vartojamas kartu su SKVN parajonio pavadinimu.

— Buvo įtraukta nauja vyno rūšis – rožinis vynas „Chianti“, įnurodant SKVN „Chianti“ parajonį.

— Pristatomas naujas mažesnis geografinis vienetas (parajonis) – Vinčio kraštas („Terre di Vinci“), kuris bus įtrauktas prie septynių jau į sąrašą įtrauktų tokių parajonių.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Atnaujintas ir peržiūrėtas vynuogių veislių sąrašas

Aprašymas

— Mažiausia veislės ‘Sangiovese N.’ vynuogių dalis buvo sumažinta nuo 70 % iki 60 %.

— Sienos kalvų parajonyje veislių ‘Cabernet Franc’ ir ‘Cabernet Sauvignon’ vynuogėms taikoma 10 % viršutinė riba.

— Gaminant rožinį vyną „Chianti“, vynuogių mišinį turi sudaryti ne mažiau kaip 60 % veislės ‘Sangiovese N.’ vynuogių, sumaišytų su vynuogėmis iš leidžiamų veislių sąrašo.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Apibrėžiamos ir nurodomos naujo parajonio ribos

Aprašymas

Apibrėžtas naujas papildomas geografinis vienetas (parajonis) –Vinčio žemė, ir nurodytos jo ribos. SKVN vietovė nebuvo išplėsta.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Pakoreguoti gamybos ir kokybės parametrai

Aprašymas

— Tam tikruose parajoniuose natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais buvo padidinta iki 11,50 %.

— Nustatyta, kad vynų „Chianti“ *Terre di Vinci* natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti 11,50 %, o rožinių vynų „Chianti“ – 10,50 %.

— Nustatytos didžiausios vynuogių derliaus ir vyno išeigos iš vieno hektaro ribos naujų rūšių vynams – vynui „Chianti“ *Terre di Vinci* ir rožiniam vynui „Chianti“.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Keičiamos brandinimo ir rafinavimo procedūrų bei išleidimo vartoti taisyklės

Aprašymas

Reikalavimas vynus „Riserva“ brandinti dvejus metus nekeičiamas.

— Panaikinamas reikalavimas vynus „Reserva“ iš Florencijos kalvų ir Rufinos parajonių šešis mėnesius brandinti medinėse statinėse.

— Panaikinamas reikalavimas vynus „Reserva“ iš Sienos kalvų parajonio 18 mėnesių brandinti medinėse statinėse, o po to rafinuoti butelyje ne mažiau kaip keturis mėnesius.

— Vynų iš Florencijos kalvų parajonio išleidimo vartoti data buvo paankstinta iki birželio 1 d.

— Nustatyta, kad vynai „Chianti“ *Terre di Vinci* išleidžiami vartoti rugsėjo 1 d.

— Nustatyta naujojo rožinio vyno „Chianti“ išleidimo vartoti data – derliaus metų gruodžio 1 d.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Įtraukiami sertifikavimo ir ataskaitų teikimo reikalavimai

Aprašymas

Veiklos vykdytojai, norintys prekiauti vyno „Chianti“ partijomis, pažymėtomis konkretaus parajonio pavadinimu arba be jo, bei vynu „Chianti“ su terminu „Superiore“, pirmiausia turės gauti sertifikatą, patvirtinantį vyno atitiktį reikalavimams. Jie taip pat privalo pranešti apie dar fermentuojamus produktus atsakingai tikrinimo įstaigai.

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Vynų aprašymas. Vartojimo ypatumai

Aprašymas

— Buvo iš dalies pakeistos kai kurios vartotojams pateikiamo įvairių rūšių SKVN „Chianti“ žymimo vyno ypatybės (minimali visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais, mažiausias bendrasis rūgštingumas, mažiausias becukrio ekstrakto kiekis).

— Įterptos vartotojams pateikiamų rožinių vynų „Chianti“ ypatybės.

— Įterptos vartotojams pateikiamų rožinių vynų „Chianti“ su parajonio pavadinimu ypatybės.

— Įterptos vartotojams pateikiamų vynų „Chianti“ *Terre di Vinci* ypatybės, atsižvelgiant į vynų iš kitų septynių SKVN „Chianti“ parajonių ypatybes.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Iš dalies keičiamos leidžiamos naudoti taros taisyklės

Aprašymas

Rožinius vynus „Chianti“ draudžiama išpilstyti į apipintus butelius (it. *fiasco*).

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Ryšio su geografine aplinka atnaujinimas

Aprašymas

Pakeistos aprašymų formuluotės ir pridėti naujos rūšies ir parajonio aprašymai.

☑ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Kontrolės įstaigos duomenys

Aprašymas

Iš specifikacijos išbraukta nuoroda į tikrinimo įstaigos pavadinimą ir registruotą buveinę; vietoj jos įtrauktas šis sakinys:

„Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškų ministerijos paskirta įgaliotoji įstaiga, atsakinga už kasmetinę atitikties šiai produkto specifikacijai patikrą pagal galiojančius teisės aktus, nurodyta atitinkamame sąraše, paskelbtame ministerijos interneto svetainėje (skiltyje apie patikras).“

☐ Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Chianti“

ES nuorodos numeris: PDO-IT-A1228-AM06 – 2026 8 4

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Chianti“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Italija

4. **Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Chianti

Juslinės savybės

Išvaizda

Ryški rubino raudonumo, vynui brėstant įgauna granato atspalvį.

Aromatas

Intensyvus kvapas, kartais juntamas našlaičių pokvapis, kuris vynui brėstant tampa stipresnis.

Skonis

Sausas, aromatingas, šiek tiek jaučiami taninai, vynui brėstant ilgainiui įgauna švelnų aksominį skonį. Vienų derliaus metų vynai, pagaminti taikant *Governo all'uso Toscano* metodą, būna sodrūs ir gaivūs.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,0
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 22,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Chianti Riserva“

Juslinės savybės

Išvaizda

ryški rubino raudonumo, vynui brėstant įgauna granato atspalvį.

Aromatas

Intensyvus kvapas, kartais juntamas našlaičių pokvapis, kuris vynui brėstant tampa stipresnis.

Skonis

Sausas, aromatingas, šiek tiek jaučiami taninai, vynui brėstant ilgainiui įgauna švelnų aksominį skonį. miško uogų poskonio.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,00
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Chianti“ *Superiore*

Juslinės savybės

Išvaizda

ryški rubino raudonumo, vynui bręstant įgauna granato atspalvį.

Aromatas

Intensyvus kvapas, kartais juntamas našlaičių pokvapis, kuris vynui bręstant tampa stipresnis.

Skonis

Sausas, aromatingas, šiek tiek jaučiami taninai, vynui bręstant ilgainiui įgauna švelnų aksominį skonį. Vienų derliaus metų vynai, pagaminti taikant *Governo all'uso Toscano* metodą, būna sodrūs ir gaivūs.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,00
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Chianti“, įskaitant vynus su parajonio pavadinimu

Juslinės savybės

Išvaizda

ryški rubino raudonumo, vynui bręstant įgauna granato atspalvį.

Aromatas

Intensyvus kvapas, kartais juntamas našlaičių pokvapis, kuris vynui bręstant tampa stipresnis.

Skonis

Sausas, aromatingas, šiek tiek jaučiami taninai, vynui brėstant ilgainiui įgauna švelnų aksominį skonį. Vienų derliaus metų vynai, pagaminti taikant *Governo all'uso Toscano* metodą, būna sodrūs ir gaivūs.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,00
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

„Chianti“ *Riserva* su parajonio pavadinimu

Juslinės savybės

Išvaizda

ryški rubino raudonumo, vynui brėstant įgauna granato atspalvį.

Aromatas

Intensyvus kvapas, kartais juntamas našlaičių pokvapis, kuris vynui brėstant tampa stipresnis.

Skonis

Sausas, aromatingas, šiek tiek jaučiami taninai, vynui brėstant ilgainiui įgauna švelnų aksominį skonį. miško uogų poskonio.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,00
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 %. išskyrus vynų iš Sienos kalvų parajonio, kurių visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti ne mažesnė kaip 13,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rožinis vynas „Chianti“

Juslinės savybės

Išvaizda

Blyškiai rausvos spalvos su varijuojančiu atspalviu, kurį lemia vynui gaminti naudotų vynuogių veislė (-ės).

Aromatas

Subtilus aromatas su intensyviais vaisiškais pokvapiais, kuriuos lemia naudojamų veislių vynuogių pirminiai aromatai.

Skonis

Sausas, gaivus ir malonus, juntamas subalansuotas rūgštingumas ir polifenoliai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,00
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rožinis vynas „Chianti“ su parajonio pavadinimu

Juslinės savybės

Išvaizda

Blyškiai rausvos spalvos su varijuojančiu atspalviu, kurį lemia vynui gaminti naudotų vynuogių veislė (-ės).

Aromatas

Subtilus aromatas su intensyviais vaisiškais pokvapiais, kuriuos lemia naudojamų veislių vynuogių pirminiai aromatai.

Skonis

Sausas, gaivus ir malonus, juntamas subalansuotas rūgštingumas ir polifenoliai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,00
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	gramai vyno rūgšties viename litre
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vyno (-ų) gamybos metodai ir gamybai taikytini apribojimai*

Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai

Metodas *Governo all'uso Toscano*

Vyno gamybos metodo rūšis

Konkretus vyno gamybos metodas

Aprašymas

Vyndariai gali naudoti tradicinį metodą, vadinamą *Governo all'uso toscano*, pagal kurį iškart po to, kai vynas nusunkiamas, iš lėto pradedama nauja fermentacija pridedant šiek tiek padžiovintų leistinų veislių vynuogių. Gaminant rožinius vynus draudžiama taikyti metodą *Governo all'uso Toscano*.

7.2. *Didžiausias derlius*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Chianti“, „Chianti“ *Riserva* ir rožinis vynas „Chianti“

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	11 000
Didžiausios išeigos vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Chianti“, „Chianti“ *Riserva* ir rožinis vynas „Chianti“

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	77
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitras iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Chianti“ ir „Chianti“ *Riserva* su Areco kalvų, Pizos kalvų, Montalbano, Rufinos ir Montespertolio parajonių pavadinimais

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	9 500
Didžiausios išeigos vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Chianti“ ir „Chianti“ *Riserva* su Areco kalvų, Pizos kalvų, Montalbano, Rufinos ir Montespertolio parajonių pavadinimais

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	66,5
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitras iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Chianti“ ir „Chianti“ *Riserva* su Florencijos kalvų, Sienos kalvų ir Vinčio krašto parajonių pavadinimais

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	9 000
Didžiausios išeigos vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Chianti“ ir „Chianti“ *Riserva* su Florencijos kalvų, Sienos kalvų ir Vinčio krašto parajonių pavadinimais

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	63
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitras iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Chianti“ *Superiore*

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	9 500
Didžiausios išeigos vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

„Chianti“ *Superiore*

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	66,5
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitras iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘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’ – ‘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’

— ‘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’

— ‘Viognier B.’

9. **Glaustas nustatytos geografinės vietovės apibūdinimas**

Visų įvairių kategorijų ir parajonių SKVN „Chianti“ žymimi vynai gaminami Toskanos regiono centrinėje dalyje. SKVN „Chianti“ žymimo vyno gamybos vietovė – kalvota (puikiai tinkama vynams auginti), ji aprėpia Areco, Florencijos, Prato, Pistojos, Pizos ir Sienos provincijas. Ši vietovė apima toliau nurodytas savivaldybes:

— Areco provincijoje: Arezzo, Bucine, Capolona, Castelfranco Piandiscò, Castiglion Fibocchi, Cavriglia, Civitella (Val di Chiana), Foiano della Chiana, Laterina, Loro Ciuffenna, Lucignano, Monte San Savino, Montevarchi, Pergine Valdarno, San Giovanni Valdarno, Subbiano, Talla, Terranuova Bracciolini,

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

— Prato provincijoje: Carmignano, Montemurlo, Poggio a Caiano,

— Pistojos provincijoje: Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata, Serravalle Pistoiese,

— Pizos provincijoje: Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli (Val d’Arno), Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce, Terricciola,

— Sienos provincijoje: 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, Trequanda.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Gamtiniai veiksniai

Gamybos vietovė driekiasi centrinėje Toskanos dalyje ir apima netoliese Apeninų esančias, kalvotesnes Areco, Florencijos, Pistojos, Pizos, Prato ir Sienos provincijų dalis. Kadangi Kjančio teritorija yra labai didelė, ją galima suskirstyti į keturias geologines sistemas mažėjančia tvarka pagal susiformavimo amžių: mioceno / eoceno Apeninų prieškalnių keteros, plioceno kalvos, iš Aukštutinio Valdarno baseino ir pleistoceno nuosėdų susiformavęs slėnis ir aliuvinis sąnašynas.

Geologinės ir morfologinės vietovės įvairovė ir nuolat kartu veikiantys žmogaus veiklos bei dirvožemio formavimo veiksniai lėmė labai skirtingą dirvožemio kraštovaizdį. Atsižvelgiant į tai, kad dirvožemis formavosi skirtingais geologiniais laikotarpiais, net ir toje pačioje valdoje galima rasti nuo smiltainio ir kalkingo mergelio substratų iki molingo skalūno ir smėlio arba dirvožemių, kuriuose yra įvairaus dydžio smėlio ar molio dalelių. Taip užtikrinamas pakankamas natūraliai susidarančių maisto medžiagų kiekis, be to, vyndariai reguliariai tręšia dirvožemį ir (arba) lapus. Visa tai padeda užtikrinti, kad iki augimo ciklo pabaigos vynuogės įgautų analitinių ir juslinių savybių, reikalingų atitinkamai vynuogėms ir vynui, kad jiems būtų suteikta SKVN „Chianti“.

Šioje vietovėje vyrauja Toskanos regiono gilumos kalvoms būdingas klimatas: nuo drėgno iki subtropinio, kuriam būdingos sausos vasaros, o vidutinis metinis kritulių kiekis yra 867 mm. Dėl to vynuogės gali tinkamai sunokti, o tai reiškia, kad jos lengvai atitinka pagrindinius analitinius parametrus, kurie yra būtini pagal SKVN „Chianti“ žymimų vynų produkto specifikaciją.

Daugiausia kritulių iškrenta lapkričio mėn. – 121 mm, o liepos mėn. vidutiniškai iškrenta ne mažiau kaip 32 mm kritulių.

Rugpjūtis yra šilčiausias mėnuo, jo vidutinė temperatūra yra aukštesnė nei 23 °C, o šalčiausias mėnuo paprastai yra sausis – vidutinė šio mėnesio temperatūra yra apie 5 °C.

Žmogiškieji veiksniai

Žmogiškųjų veiksnių ir gamybos vietovės simbiotinis ryšys – itin svarbus. Tai, kad prieš dešimtis milijonų metų išauginti suakmenėję vynmedžiai buvo rasti Toskanoje, rodo, kad vynmedžiai buvo auginami gerokai prieš etruskų laikus. Ištisus šimtmečius vyninės vynuogės buvo pagrindiniai šios vietovės pasėliai, o vynuogininkystė labai išsiplėtė į valdžią atėjus Medičių šeimai. Dar XV a. antroje pusėje vynas populiariojoje kultūroje buvo naudojamas perteikti sąmojingumą ir banalumą literatūroje, o Lorenco de Medičio kūriniuose „Simpoziumas“ ir „Bakcho triumfas“ – net groteskiškumą. Vėliau, 1870 m., dėl barono Bettino Ricasolio vizijos, buvo sukurtas vynuogių veislių derinys, naudotas vynui „Chianti“ gaminti, ir pradėti taikyti specialūs vyno gamybos metodai, pavyzdžiui, *Governo all'uso Toscano*.

Perėjimas nuo pusininkystės prie ūkininkavimo nuosavoje žemėje XX a. 8-ajame dešimtmetyje reiškė, kad mišriose augalininkystės sistemose auginami vynmedžiai buvo pakeisti specializuotais vynuogynais, kurie dažnai sodinant išdėstomi vertikaliai (*rittochino*) pagal šlaitų kryptį. Žvelgdami į ateitį, verslūs Florencijos vyndariai 1927 m. įsteigė Kjančio vyno konsorciumą, kuriuo buvo siekiama ginti ir apsaugoti tai, kas tuo metu buvo laikoma tipiniais Kjančio produktais tiek vidaus prekybos, tiek eksporto srityje. „Chianti“ gamybos vietovė pirmą kartą oficialiai nustatyta 1932 m. liepos 31 d. Vyriausybės nutarimu, 1967 m. jai suteiktas SGN (it. *Denominazione di Origine Controllata, DOC*) statusas, o 1984 m. – SKVN (it. *Denominazione di Origine Controllata e Garantita, DOCG*) statusas.

Ryšį su nustatyta geografine vietove įrodo tai, kaip konkrečios aplinkos savybės (kalvota vietovė, dirvožemio tipas ir struktūra, drėgnas ir subtropinis klimatas, kuriam būdingi temperatūros svyravimai ir sausos vasaros) sąveikauja su istorinėmis tradicijomis (etruskų laikais prasidėjusiu vynuogių auginimu, vėliau XV a. patobulėjusiu ir plačiau paplitusiu su Medičių šeimos pagalba, ir XIX a. 1-ojo dešimtmečio pabaigoje barono Ricasolio pagamintu vynu „Chianti“).

Žmogiškieji veiksniai (pvz., skiepų ir vynuogių veislių parinkimo būdas, mišiniuose naudojamų vynuogių veislių procentinė dalis, vynmedžių formavimo metodai, treliažų pašalinimas, į vynuogių augintojų pasiūlytą ir patvirtintą produkto specifikaciją įtrauktos auginimo sistemos, draudimas priverstinai skatinti vynuogynų derlingumą ir juos drėkinti, išskyrus nepaprastosios padėties atvejais, galimybė nuimti neprinokusių vynuogių derlių ir sprendimas, kada nuimti vynuogių derlių) dera su gamtiniais veiksniais, būdingais kalvotai centrinei Toskanos vietovei, kurioje gaminami SKVN „Chianti“ žymimi vynai. Kartu šie veiksniai padeda gerinti auginamų vynuogių kokybę ir lemia tai, kad gaminamiems vynams būdingas itin kompleksiškas aromatas, sodrumas ir tinkama alkoholio koncentracija. Tinkamas rūgštingumas suteikia daug lankstumo, todėl galima gaminti iškart gerti tinkamą vyną ir kitus brandinti tinkamus vynus, pvz., „Riserva“ ir „Superiore“ kategorijų vynus.

Gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių sąveikos su vyno savybėmis aprašymas

Tiksliau tariant, dirvožemio platuma, topografija ir pobūdis – molio, smėlio bei priemolio procentinė dalis ir visoje gamybos vietovėje įvairuojanti dirva – lemia vynams „Chianti“ gaminti auginamų vynuogių kiekį ir, svarbiausia, kokybę.

Šie veiksniai puikiai dera su vietine šios vietovės raudonųjų vynuogių veisle (‘Sangiovese N.’), taip pat su neseniai įtrauktomis tarptautinėmis veislėmis (pvz., ‘Merlot’ ir ‘Cabernet’) ir istorinėmis baltųjų vynuogių veislėmis (pvz., ‘Trebbiano’ ir ‘Malvasia Lunga Toscana’). Produkto specifikacijoje nustatyta mažiausia ir didžiausia šių vynuogių veislių procentinė dalis, kuria užtikrinama gamybos ir kokybės reikalavimų pusiausvyra, kad būtų galima gaminti įvairioms rinkoms pritaikytus vynus.

Vynuogių derliaus nuėmimo laikas priklauso nuo tinkamų oro sąlygų. Derlius paprastai pradedamas skinti rugsėjo pradžioje arba vėliau, priklausomai nuo vietovės ir ypač nuo aukščio, kuriame yra vynuogynai. Sunokusiose vynuogėse puikiai subalansuotas rūgštingumas, pH ir cukrus, todėl pagamintiems vynams būdingos subalansuotos analitinės vertės. Dėl puikiai subalansuoto cukraus ir rūgščių, taip pat dėl sunokusiose vynuogėse susidariusio fenolio pagaminami malonaus aromato, subalansuoti, tinkamos struktūros ir sodrūs vynai.

Ne mažiau svarbu tai, kad vynai ir toliau gaminami taikant neputojantiems raudoniesiems vynams gaminti skirtus ir ilgainiui vietovėje įsitvirtinusius tradicinius metodus, kurie buvo atitinkamai pritaikyti. Baziniam vynui „Chianti“ ir struktūriškesniems rūšių „Riserva“ ir „Superiore“ raudoniesiems vynams gaminti atrenkamos tinkamiausios vynuogės iš skirtingų leidžiamų rūšių pagal specifines įvairių vynuogių veislių savybes.

Rožiniai vynai yra blyškiai rausvos spalvos su varijuojančiu atspalviu, kurį lemia vynui gaminti naudotų vynuogių veislė (-ės). Raudonieji vynai pasižymi intensyviu kvapu ir kartais juntamu našlaičių pokvapiu, kuris vynui brėstant tampa stipresnis, o rožiniai vynai – subtiliu aromatu su intensyviais vaisiškais pokvapiais.

Produkto specifikacijoje nustatytos konkrečios įvairių rūšių produktams taikomos brandinimo taisyklės.

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Vyno „Chianti“ darymo ir brandinimo vietovė

Teisinis pagrindas

nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Vyno darymo ir brandinimo vietovė buvo pakeista pagal galiojančius ES teisės aktus, kad įvairūs SKVN „Chianti“ žymimo vyno gamybos ciklo etapai galėtų būti vykdomi vienoje gamybos vietovėje, kuri buvo išplėsta ir apima visą Areco, Florencijos, Pizos, Pistojos, Prato ir Sienos provincijų administracinę teritoriją, ir kaimyninėse Groseto, Livorno ir Lukos provincijose.

SKVN „Chianti“ žymimi vynai su parajonio pavadinimu turi būti gaminami ir brandinami nustatytoje atitinkamo parajonio gamybos vietovėje. Tačiau gali būti taikoma nukrupti leidžianti nuostata, pagal kurią šie veiksmai taip pat gali būti atliekami vyno daryklose, įsikūrusiose Areco, Florencijos, Pizos, Pistojos, Prato arba Sienos provincijų administracinėse teritorijose arba gretimose Groseto, Livorno ir Lukos provincijose.

Apribojimo, pagal kurį vyno darymo ir brandinimo etapai turi vykti gamybos vietovėje arba kaimyninėse vietovėse, tikslas – apsaugoti SKVN „Chianti“ žymimų vynų, įskaitant vynų su parajonio pavadinimu, kokybę ir gerą vardą.

Vyno darymas už gamybos vietovės ribų dėl vežimo laiko gali pakenkti galutinei SKVN „Chianti“ žymimų vynų kokybei, nes vežant vynuoges gali įvykti neįprastos fermentacijos procesas, kuris vyksta dėl aukštos temperatūros derliaus nuėmimo metu, arba jos net gali patirti mikrobiologinės taršos poveikį. Tokie veiksniai gali turėti neigiamos įtakos vyno cheminėms, fizinėms ir juslinėms savybėms. Kuo didesnis atstumas tarp vynuogių auginimo ir vyno darymo vietovių, tuo didesnė rizika kyla. Priešingai, užtikrinus, kad vynuogės ir vynas išliktų toje pačioje vietoje arba kuo mažiau judėtų siekiant perdirbti ir brandinti, galima kuo geriau išsaugoti pagrindinio produkto savybes. Tai taip pat apsaugo SKVN „Chianti“, t. y. daugiau kaip 2 000 vynuogių augintojų, per metus pagaminančių vyno iš daugiau nei 100 000 tonų vynuogių (apie 700 000 hektolitrų), gerą vardą.

Šie aspektai, susiję su per daugelį metų sukaupta SKVN „Chianti“ žymimo vyno vyndarių patirtimi ir puikiomis techninėmis bei mokslinėmis žiniomis apie vynuoges ir vynus, lemia, kad apdorojimas ir, kai taikytina, brandinimas gali būti atliekamas bet kurioje vietoje visoje kilmės vietovėje taikant geriausius metodus, skirtus išsaugoti visas produkto specifikacijoje nustatytas savybes.

Apdorojimo ir, kai taikytina, brandinimo gamybos vietovėje tikslas – ne tik užtikrinti rinkai pateikiamų produktų kokybę, bet ir užtikrinti bei garantuoti atitinkamų patikrinimų veiksmingumą ir išlaidų efektyvumą bei sudaryti sąlygas tikrinimo įstaigoms ir kompetentingoms institucijoms patikrinti atsekamumą, laikantis galiojančių ES teisės aktų.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Vyno „Chianti“ išpilstymo į butelius vietovė

Teisinis pagrindas

nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Vietovė, kurioje SKVN „Chianti“ žymimi vynai išpilstomi į butelius ir rafinuojami tam tikrų rūšių vynai, sutampa su gamybos vietove, kuri buvo išplėsta taip, kad apimtų visą Areco, Florencijos, Pizos, Pistojos, Prato ir Sienos provincijų administracinę teritoriją ir kaimynines Groseto, Livorno ir Lukos provincijas.

Vynai „Chianti“, žymimi parajonio pavadinimu, turi būti išpilstomi į butelius ir, jei taikytina, paskutiniame etape rafinuojami nustatytoje atitinkamo parajonio gamybos vietovėje. Tačiau gali būti taikoma nukrupti leidžianti nuostata, pagal kurią šie veiksmai taip pat gali būti atliekami Areco, Florencijos, Pizos, Pistojos, Prato arba Sienos provincijose arba kaimyninėse Groseto, Livorno ir Lukos provincijose.

Apribojimo, pagal kurį šie etapai turi vykti gamybos vietovėje arba kaimyninėse vietovėse, tikslas – apsaugoti SKVN „Chianti“ žymimų vynų, įskaitant vynų su parajonio pavadinimu, kokybę ir gerą vardą.

Transportavimas ir išpilstymas į butelius už gamybos vietovės ribų gali pakenkti vyno kokybei ir daryti neigiamą poveikį jo cheminėms, fizinėms ir juslinėms savybėms. Kuo didesnis atstumas tarp gamybos ir išpilstymo į butelius vietovių, tuo didesnė rizika kyla. Priešingai, vengiant judėjimo arba kuo labiau jį sumažinant, galima išsaugoti produkto savybes nepakitusias, o tai padeda išsaugoti nepriekaištingą SKVN „Chianti“ vardą.

Dėl šių su patirtimi ir išsamiomis techninėmis bei mokslinėmis žiniomis susijusių aspektų galima išpilstyti vyną į butelius kilmės regione taikant geriausias technologines atsargumo priemones, kad būtų išsaugotos visos specifikacijoje aprašytos fizinės, cheminės ir juslinės savybės.

Be to, išpilstymo į butelius gamybos vietovėje tikslas – užtikrinti ir garantuoti atitinkamų patikrinimų veiksmingumą ir išlaidų efektyvumą bei sudaryti sąlygas tikrinimo įstaigoms ir kompetentingoms institucijoms patikrinti atsekamumą, laikantis galiojančių teisės aktų.

Išpilstymas į butelius nustatytoje vietovėje taip pat suteikia galutiniam vartotojui garantijų dėl maisto saugos, nes produktas išvežamas iš kilmės vietovės jau supakuotas, paženklintas kokybės užtikrinimo ženklais ir atlikus sertifikavimo procesą, kaip reikalaujama produkto specifikacijoje ir SKVN taisyklėse.

Tačiau pagal galiojančius teisės aktus, siekdamos apsaugoti nustatytas teises, atitinkamos išpilstymo į butelius bendrovės gali prašyti leisti taikyti nukrypti leidžiančią nuostatą, kad galėtų toliau išpilstyti vyną į butelius savo patalpose, esančiose už nustatytos vietovės ribų, laikantis nustatytų sąlygų, apie kurias iš anksto pranešama visiems gamintojams nediskriminuojant.

Pagal šią procedūrą išpilstymo į butelius bendrovės gali pateikti ministerijai atitinkamą paraišką kartu su dokumentais, įrodančiais, kad jos išpilsto SKVN „Chianti“ žymimus vynus bent dvejus metus (nebūtinai iš eilės) iš penkerių iki pakeitimo, kuriuo nustatomas reikalavimas išpilstyti į butelius toje vietovėje, įsigaliojimo.

Šios atskiros nukrypti leidžiančios nuostatos suderintos tiek su konkrečiais nacionalinės teisės aktais, tiek su ES teise.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Vyno „Chianti“ išleidimo vartoti laikas

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Sąlygos aprašymas:

SKVN „Chianti“ žymimas vynas rinkai pateikiamas skirtingu metu – tai priklauso nuo didelėje Toskanos dalyje įsikūrusių vynuogynų, kuriuose auginamos vynuogės, naudojamos SKVN „Chianti“ žymimiems vynams, įskaitant vynus su parajonio pavadinimu, gaminti, dirvožemio savybių, klimato veiksnių, vynuogių veislių derinių ir aukščio virš jūros lygio. SKVN „Chianti“ žymimas vynas, taip pat vynai „Chianti“ *Colli Aretini*, „Chianti“ *Colli Senesi*, „Chianti“ *Colline Pisane* ir „Chianti“ *Montalbano* gali būti pateikiami rinkai ne anksčiau kaip kiekvienų metų kovo 1 d.; vynai „Chianti“ *Montespertoli* ir „Chianti“ *Colli Fiorentini* gali būti pateikiami rinkai ne anksčiau kaip kiekvienų metų birželio 1 d.; vynai „Chianti“ *Rufina*. „Chianti“ *Terre di Vinci* ir „Chianti“ *Superiore* gali būti pateikiami rinkai ne anksčiau nei kiekvienų metų rugsėjo 1 d.; o rožiniai vynai „Chianti“ – derliaus metų gruodžio 1 d. Be to, vynai gali būti pateikiami vartoti tik tuo atveju, jei jie atitinka įvairioms rūšims nustatytus cheminių, fizinių ir juslinių savybių reikalavimus.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Specialios pakavimo taisyklės

Teisinis pagrindas

nustatytas ES teisės aktuose.

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

-

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Rožinius vynus „Chianti“, įskaitant šios rūšies vynus su parajonio pavadinimu, draudžiama išpilstyti į apipintus butelius (it. *fiasco*).

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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