C/2026/5719

30.10.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2026/5719)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Chianti”

ES atsauces numurs: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Chianti”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Apliecinām, ka šā standarta grozījuma apstiprināšana un paziņošana atbilst standarta grozījuma apstiprināšanas nosacījumiem, kas paredzēti Regulā (ES) 2024/1143 un atbilstīgi tai pieņemtajos noteikumos.

Šis grozījums atbilst “standarta grozījuma” definīcijai, kas dota Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo:

— tas neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta vai produktu kategorijā,

— tas nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu,

— tas neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Vīna(-u) veidi – atjauninājums

Apraksts

— Termins “Riserva” ir izklāstīts skaidrāk, lai padarītu tekstu loģiskāku un vieglāk lasāmu.

— Ir precizēts, ka terminu “Superiore” nevar izmantot kopā ar ACVN apakšapgabala nosaukumu.

— Ir ieviests jauns vīna veids, proti, “Chianti” sārtvīns, tostarp ar norādi uz “Chianti” ACVN apakšapgabalu.

— *Terre di Vinci* ir ieviesta kā mazāka ģeogrāfiskā vienība (apakšapgabals), kas jāpievieno septiņiem šādiem jau uzskaitītajiem apgabaliem.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Vīnogu šķirņu sastāva atjaunināšana un pārskatīšana

Apraksts

— Šķirnes “Sangiovese N.” minimālā procentuālā daļa ir samazināta no 70 % līdz 60 %.

— *Colli Senesi* apakšapgabalā “Cabernet Franc” un “Cabernet Sauvignon” šķirnei ir noteikts 10 % ierobežojums.

— “Chianti” sārtvīna veidam noteiktais vīnogu šķirņu sastāvs ietver vismaz 60 % šķirnes “Sangiovese N.” vīnogu kopā ar atļauto šķirņu sarakstā iekļauto šķirņu vīnogām.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Jaunā apakšapgabala definīcija un robežas

Apraksts

Jaunā papildu ģeogrāfiskā vienība (apakšapgabals) *Terre di Vinci* ir definēta, aprakstot tās robežas; ACVN apgabals netiek paplašināts.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ražošanas un kvalitātes parametru pielāgojums

Apraksts

— Dažos apakšapgabalos minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir palielināta līdz 11,50 %.

— Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija “Chianti” *Terre di Vinci* vīniem ir noteikta 11,50 % un “Chianti” sārtvīniem – 10,50 %.

— Jaunajiem veidiem “Chianti” ACVN *Terre di Vinci* un “Chianti” ACVN sārtvīnam ir noteikti maksimālie vīnogu ražas un vīna iznākuma rādītāji uz hektāru.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījumi izturēšanas un nogatavināšanas procedūrās un noteikumos par nodošanu patēriņam

Apraksts

Prasība, ka "Riserva" vīni jāiztur divus gadus, paliek nemainīga.

— Attiecībā uz "Riserva" vīniem no *Colli Fiorentina* un *Rufina* apakšapgabaliem ir atcelta prasība vīnus sešus mēnešus izturēt koka mucās.

— Attiecībā uz *Riserva* vīniem no *Colli Senesi* apakšapgabala ir atcelta prasība vīnu izturēt koka mucās 18 mēnešus un pēc tam vismaz četrus mēnešus nogatavināt pudelē.

— Vīnu no *Colli Fiorentini* apakšapgabala nodošanas patēriņam datums ir pārcelts uz 1. jūniju.

— Attiecībā uz vīnu "Chianti" *Terre di Vinci* par nodošanas patēriņam datumu ir noteikts 1. septembris.

— Attiecībā uz jauno "Chianti" sārtvīna veidu par nodošanas patēriņam datumu ir noteikts ražas gada 1. decembris.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Sertifikācijas un ziņošanas prasību ieviešana

Apraksts

Uzņēmējiem, kuri vēlas tirgot "Chianti" partijas ar norādītu apakšapgabala nosaukumu vai bez tā un "Chianti" partijas ar apzīmējumu "Superiore", vispirms būs jāsaņem sertifikāts, kas apliecina vīna atbilstību; tiem ir arī jāinformē atbildīgā kontroles iestāde par produktiem, kas vēl atrodas fermentācijas procesā.

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Patēriņam nododamā vīna īpašības – atjauninājums

Apraksts

— Ir grozītas dažas ar ACVN "Chianti" apzīmēto dažādu patēriņam nododamā vīna veidu īpašības (minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija, minimālais kopējais skābums, minimālais bezcukuru ekstrakta saturs).

— Pievienotas patēriņam nododamā vīna īpašības attiecībā uz "Chianti" sārtvīniem.

— Pievienotas patēriņam nododamā vīna īpašības attiecībā uz "Chianti" sārtvīniem ar norādītu apakšapgabala nosaukumu.

— Patēriņam nododamo "Chianti" *Terre di Vinci* vīnu īpašības ir noteiktas atbilstoši pārējo septiņu ACVN "Chianti" apakšapgabalu vīnu īpašībām.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījumi attiecībā uz produkta iepakošanu

Apraksts

"Chianti" sārtvīna pildīšanai nav atļauts izmantot *fiasco* tipa pudeles.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Informācijas atjaunināšana attiecībā uz saikni ar ģeogrāfisko vidi

Apraksts

Apraksti ir pārformulēti, un ir pievienots jauns tips un apakšapgabals.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Atsauces uz kontroles struktūru

Apraksts

Specifikācijā ir svītrota atsauce uz kontroles struktūras uzņēmuma nosaukumu un juridisko adresi un pievienots šāds teikums:

"Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrijas norīkotā iestāde, kas veic ikgadējo pārbaudi par atbilstību šai produkta specifikācijai saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem, ir norādīta attiecīgajā sarakstā, kas publicēts ministrijas tīmekļa vietnē (sadaļa par pārbaudēm)."

☐ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Chianti"

ES atsauces numurs: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Chianti"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

"Chianti"

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Spilgti rubīnsarkana krāsa, izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu nokrāsu.

Aromāts

Intensīva smarža, dažkārt ar vijolīšu notīm, kas izturēšanas procesā kļūst vēl izsmalcinātākas.

Garša

Sausa, bagātīga, ar viegli izteiktu tanīniem piemītošu raksturu, ar laiku kļūst samtaini maiga, pilnestīga un dzīvīga vīnogu ražas gados, kuros izmantota *Governo all'uso Toscano* metode.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	4,0
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Chianti" *Riserva*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Spilgti rubīnsarkana krāsa, izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu nokrāsu.

Aromāts

Intensīva smarža, dažkārt ar vijolīšu notīm, kas izturēšanas procesā kļūst vēl izsmalcinātākas.

Garša

Sausa, bagātīga, ar viegli izteiktu tanīniem piemītošu raksturu, ar laiku kļūst samtaini maiga, atgādina meža augļus.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	4,00
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Chianti" *Superiore*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Spilgti rubīnsarkana krāsa, izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu nokrāsu.

Aromāts

Intensīva smarža, dažkārt ar vijolīšu notīm, kas izturēšanas procesā kļūst vēl izsmalcinātākas.

Garša

Sausa, bagātīga, ar viegli izteiktu tanīniem piemītošu raksturu, ar laiku kļūst samtaini maiga, pilnestīga un dzīvīga vīnogu ražas gados, kuros izmantota *Governo all'uso Toscano* metode.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	4,00
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 25,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Chianti", tostarp ar norādītu apakšapgabalu

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Spilgti rubīnsarkana krāsa, izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu nokrāsu.

Aromāts

Intensīva smarža, dažkārt ar vijolīšu notīm, kas izturēšanas procesā kļūst vēl izsmalcinātākas.

Garša

Sausa, bagātīga, ar viegli izteiktu tanīniem piemītošu raksturu, ar laiku kļūst samtaini maiga, pilnestīga un dzīvīga vīnogu ražas gados, kuros izmantota *Governo all'uso Toscano* metode.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	4,00
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Chianti" *Riserva* ar apakšapgabala nosaukumu

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Spilgti rubīnsarkana krāsa, izturēšanas procesā iegūst granātsarkanu nokrāsu.

Aromāts

Intensīva smarža, dažkārt ar vijolīšu notīm, kas izturēšanas procesā kļūst vēl izsmalcinātākas.

Garša

Sausa, bagātīga, ar viegli izteiktu tanīniem piemītošu raksturu, ar laiku kļūst samtaini maiga, atgādina meža augļus.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	4,00
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %, izņemot *Colli Senesi* apakšapgabala vīnus, kuru kopējai spirta tilpumkoncentrācijai jābūt vismaz 13,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 25,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Chianti" sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Gaiši sārtā krāsā ar dažādām nokrāsām atkarībā no vīna ražošanā izmantotās vīnogu šķirnes vai šķirnēm.

Aromāts

Maiga smarža ar intensīvām augļu notīm, ko nosaka izmantoto vīnogu šķirņu primārie aromāti.

Garša

Sausa, svaiga un patīkama, līdzsvarots skābums un polifenoli.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	4,00
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Chianti" sārtvīns ar norādītu apakšapgabalu

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Gaiši sārtā krāsā ar dažādām nokrāsām atkarībā no vīna ražošanā izmantotās vīnogu šķirnes vai šķirnēm.

Aromāts

Maiga smarža ar intensīvām augļu notīm, ko nosaka izmantoto vīnogu šķirņu primārie aromāti.

Garša

Sausa, svaiga un patīkama, līdzsvarots skābums un polifenoli.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	4,00
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

Governo all'uso Toscano metode

Vīndarības metodes veids

Īpašās vīndarības metodes

Apraksts

Vīndari var izmantot tradicionālo metodi *Governo all'uso Toscano*, saskaņā ar kuru tūlīt pēc tam, kad vīns no kubla ir pārliets mucās, tiek sākta lēna otrējā raudzēšana, pievienojot vīnam viegli žuvušas atļauto šķirņu vīnogas. *Governo all'uso Toscano* vīndarības metodi nav atļauts izmantot sārtvīnu gatavošanai.

7.2. *Maksimālais vīna iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Chianti", "Chianti" *Riserva* un "Chianti" sārtvīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	11 000
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Chianti", "Chianti" *Riserva* un "Chianti" sārtvīns

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	77
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Chianti" un "Chianti" *Riserva* ar apakšapgabaliem *Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina* un *Montespertoli*

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	9 500
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Chianti" un "Chianti" *Riserva* ar apakšapgabaliem *Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina* un *Montespertoli*

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	66,5
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Chianti" un "Chianti" *Riserva* ar apakšapgabaliem *Colli Fiorentini, Colli Senesi* un *Terre di Vinci*

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	9 000
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Chianti" un "Chianti" *Riserva* ar apakšapgabaliem *Colli Fiorentini, Colli Senesi* un *Terre di Vinci*

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	63
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Chianti" *Superiore*

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	9 500
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Chianti" *Superiore*

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	66,5
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar ACVN "Chianti" apzīmētos vīnus, kas aptver visus dažādos veidus un apakšapgabalus, ražo Toskānas reģiona centrālajā daļā. Ar ACVN "Chianti" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ir paugurains reljefs, un tā ir izcila vīnkopības teritorija, kas aptver Areco, Florences, Prato, Pistoijas, Pizas un Sjēnas provinci. Attiecīgās pašvaldības ir šādas:

— *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* un *Terranuova Bracciolini Areco* provincē;

— *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* un *Vinci* Florences provincē;

— *Carmignano, Montemurlo* un *Poggio a Caiano* Prato provincē;

— *Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata* un *Serravalle Pistoiese* Pistoijas provincē;

— *Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce* un *Terricciola* Pizas provincē;

— *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* un *Trequanda* Sjēnas provincē.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Dabas faktori

Ražošanas apgabals atrodas Toskānas centrālajā daļā un aptver Areco, Florences, Pistoijas, Pizas, Prato un Sjēnas provinces paugurainākās daļas, kas atrodas netālu no Apenīniem. Ņemot vērā vīna "Chianti" ražošanas teritorijas lielo izmēru, to var iedalīt četrās ģeoloģiskajās sistēmās dilstošā secībā pēc veidošanās vecuma, proti, miocēna/eocēna Apenīnu priekškalne, pliocēna pauguri, ieleja, ko veido Augšvaldarno baseins un pleistocēna nogulumi, un aluviālie nogulumi.

Saistībā ar reljefa ģeoloģisko un morfoloģisko sarežģītību un nepārtraukto cilvēka darbības un augsni veidojošo faktoru pārklāšanos ir radušās ārkārtīgi daudzveidīgas augsnes. Ņemot vērā to, ka augsnes veidojušās dažādos ģeoloģiskajos laikmetos, pat vienā un tajā pašā saimniecībā smilšakmens un kaļķaina merģeļa pagulslāņi var mīties ar mālainu slānekli un smilti vai augsnēm, kas satur dažāda lieluma daļiņas, kuras dažkārt ir smilšainas vai mālainas. Tas garantē pietiekamu daudzumu vidē dabiski sastopamo barības vielu, kuras vīnkopji papildina, regulāri mēslojot augsni un/vai lapas, un viss minētais kopā nodrošina, ka līdz augšanas cikla beigām vīnogas un attiecīgi arī vīns iegūst tādas analītiskās un organoleptiskās īpašības, kas vajadzīgas, lai varētu izmantot ACVN "Chianti".

Apgabalā valda tipisks Toskānas iekšzemes pauguraines klimats, proti, humīds vai subhumīds klimats, kam raksturīgas sausas vasaras un gada vidējais nokrišņu daudzums – 867 mm. Tajā vīnogas var pienācīgi nogatavoties, tāpēc tās viegli sasniedz ar ACVN "Chianti" apzīmēto vīnu specifikācijā noteiktos analītiskos pamatparametrus.

Visvairāk nokrišņu – 121 mm – parasti ir novembrī, bet vismazākais vidējais nokrišņu daudzums – 32 mm – vērojams jūlijā.

Vissiltākais mēnesis kopumā ir augusts, kurā vidējā temperatūra pārsniedz 23 °C, bet aukstākais mēnesis parasti ir janvāris, kurā vidējā temperatūra ir aptuveni 5 °C.

Cilvēkfaktori

Ļoti svarīga ir simbiotiskā saikne starp cilvēkfaktoriem un ražošanas apgabalu. Toskānā ir atrasti desmitiem miljonu gadu seni fosilizējušies vīnogulāji, kas liecina, ka vīnogulāji tur tika audzēti krietni pirms etrusku laikiem. Vīnogulāji gadsimtiem ir bijuši apgabala galvenā kultūra, un vīnkopība strauji progresēja, kad pie varas nāca Mediči [*Medici*] ģimene. Jau 15. gs. otrajā pusē vīns tautas kultūrā teātrī tika attēlots kā asprātības un banalitātes kodols, *Lorenzo dei Medici* darbā "Simpozijs" un darbā "Bakha triumfs" robežojoties ar grotesku. Vēlāk, 1870. gadā, pateicoties barona *Bettino Ricasoli* redzējumam, tika izveidota vīnogu šķirņu kombinācija, ko izmantot vīna "Chianti" ražošanai, un tika ieviesti īpaši vīndarības paņēmieni, piemēram, *Governo all'uso Toscano*.

20. gs. septiņdesmitajos gados, kad notika pāreja no pusgraudniecības uz "tiešu" lauksaimniecību, jauktās augkopības sistēmās audzētie vīnogulāji tika aizstāti ar specializētiem vīndārziem, kuri bieži tika iestādīti vertikālā "rittochino" izkārtojumā nogāžu slīpuma virzienā. Tālredzīgi, uzņēmīgi Florences vīnkopji 1927. gadā izveidoja Vīna "Chianti" konsorciju, lai aizstāvētu un aizsargātu tolaik "tipisko "Chianti"", kas tika gan tirgots iekšzemē, gan eksportēts. Vīna "Chianti" ražošanas apgabala robežas pirmo reizi tika oficiāli noteiktas ar valdības 1932. gada 31. jūlija dekrētu, pēc tam 1967. gadā tika piešķirts KCVN (kontrolēta cilmes vietas nosaukuma) statuss un 1984. gadā – KGCVN (kontrolēta un garantēta cilmes vietas nosaukuma) statuss.

Saikni ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu apliecina veids, kādā specifiskās vides iezīmes (paugurainais reljefs, augsnes veids un struktūra, humīdais līdz subhumīdais klimats ar temperatūras svārstībām un sausām vasarām) mijiedarbojas ar vēsturiskajām tradīcijām (vīnkopība aizsākusies etrusku laikos, 15. gadsimtā attīstījusies un izplatījusies ar Mediči ģimenes atbalstu, un 19. gs. beigās barons *Ricasoli* noteicis, kā gatavo vīnu "Chianti").

Cilvēkfaktori (piemēram, veids, kā atlasa potzarus un vīnogulājus, maisījumos izmantoto šķirņu vīnogu procentuālā daļa, vīnogulāju audzēšanas metodes, špaleru neizmantošana, audzēšanas sistēmas robežās, kas noteiktas vīnkopju ierosinātajā un apstiprinātajā produkta specifikācijā, aizliegums steidzināt augšanu un apūdeņot vīndārzus, izņemot ārkārtas gadījumus, ražas priekšlaicīgas novākšanas iespēja un lēmuma pieņemšana par vīnogu novākšanas laiku) apvienojas ar dabas faktoriem, kas tipiski Toskānas centrālās daļas paugurainajam apgabalam, kurā ražo ar ACVN "Chianti" apzīmētos vīnus. Minētie faktori kopā palīdz uzlabot izaudzēto vīnogu kvalitāti, un to rezultātā tiek iegūti vīni, kam raksturīgi ļoti sarežģīti aromāti, miesīgums un atbilstīgs spirta saturs. Pareizais skābuma līmenis nodrošina lielu elastību, tāpēc ir iespējams ražot gan vīnus, kas uzreiz gatavi dzeršanai, gan citus vīnus, kuri piemēroti izturēšanai, piemēram, *Riserva* un *Superiore* paveida vīnus.

Apraksts par cēlonisko saikni starp dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem un vīnu īpašībām

Konkrētāk, vīnu "Chianti" ražošanai audzēto vīnogu daudzumu un galvenokārt kvalitāti ietekmē gan ģeogrāfiskais platums, gan topogrāfija, gan augsnes – kurā māla, smilts un smilšmāla un augsnes skeleta procentuālais daudzums ražošanas apgabalā ir atšķirīgs – īpašības.

Minētie faktori perfekti apvienojas ar apgabala vietējo sarkanogu šķirni ("Sangiovese N."), kā arī nesenāk ieviestajām starptautiskajām šķirnēm (piemēram, "Merlot" un "Cabernet") un vēsturiskajām baltogu šķirnēm (piemēram, "Trebbiano" un "Malvasia Lunga Toscana"). Produkta specifikācijā ir noteikts minēto vīnogulāju šķirņu minimālais un maksimālais procentuālais daudzums, kas līdzsvaro ražošanas un kvalitātes prasības, lai iegūtu dažādus vīnus, kas pielāgoti dažādiem tirgiem.

Vīnogu ražas novākšanas brīdis ir atkarīgs no tā, cik labi ir laikapstākļi. Ražas novākšana parasti sākas septembra sākumā, bet var sākties vēlāk atkarībā no apgabala un jo īpaši augstuma virs jūras līmeņa, kādā atrodas vīndārzi. Gatavajās vīnogās ir perfekts līdzsvars starp skābumu, pH un cukuriem, tāpēc līdzsvarotas ir arī iegūto vīnu analītiskās vērtības. Šis teicamais līdzsvars starp cukuriem un skābēm apvienojumā ar vīnogu gatavību fenolu satura ziņā rada vīnus, kam raksturīga laba smarža, līdzvars, struktūra un miesīgums.

Visbeidzot, tomēr ne mazāk svarīgi ir tas, ka vīnu (nedzirkstošo sarkanvīnu) gatavošanā joprojām izmanto tradicionālās metodes, kuras laika gaitā labi iesakņojušās vietējā apgabalā un attiecīgi pielāgotas. Vīnogas, kas ir vispiemērotākās bāzes vīna "Chianti" un strukturētāku *Riserva* un *Superiore* paveidu sarkanvīnu ražošanai, atlasa no dažādajiem atļautajiem veidiem, pamatojoties uz dažādo vīnogu šķirņu specifiskajām īpašībām.

Sārtvīni ir gaiši sārtā krāsā ar dažādām nokrāsām atkarībā no vīna ražošanā izmantotās vīnogu šķirnes vai šķirnēm. Sarkanvīniem piemīt intensīvs aromāts, dažkārt ar vijolīšu notīm, kas lizturēšanas procesā kļūst vēl izsmalcinātākas, savukārt sārtvīniem piemīt maigs aromāts ar intensīvām augļu notīm.

Produkta specifikācijā ir paredzēti īpaši noteikumi par dažādo veidu produktu izturēšanu.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

"Chianti" vinifikācijas un izturēšanas apgabals

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos

Papildu prasības/atkāpes veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Prasības/atkāpes apraksts

Vinifikācijas un izturēšanas apgabals ir pārskatīts saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem, lai ar ACVN "Chianti" apzīmētā vīna ražošanas cikla dažādie posmi varētu notikt galvenokārt ražošanas apgabalā, kas ir paplašināts un tagad aptver visu Areco, Florences, Pizas, Pistoijas, Prato un Sjēnas provinces administratīvo teritoriju, un blakus esošajā Groseto, Livorno un Lukas provincē.

Ar ACVN apzīmētie"Chianti" vīni ar norādītu apakšapgabalu ir jāvinificē un jāiztur ražošanas apgabalā, kas noteikts attiecībā uz konkrēto apakšapgabalu. Tomēr izņēmuma kārtā minētās darbības drīkst veikt arī vīna darītavās, kas atrodas Areco, Florences, Pizas, Pistoijas, Prato vai Sjēnas provinces robežās vai blakus esošajā Groseto, Livorno un Lukas provincē.

Nosakot, ka vinifikācijas un izturēšanas posmam jānotiek tikai ražošanas apgabalā vai blakus esošajos apgabalos, mērķis ir aizsargāt ar ACVN "Chianti" apzīmēto vīnu, tostarp vīnu ar norādītu apakšapgabalu, kvalitāti un reputāciju.

Vīnogu vinifikācija ārpus ražošanas apgabala, ņemot vērā nepieciešamo transportēšanas laiku, varētu apdraudēt ar ACVN "Chianti" apzīmēto vīnu galīgo kvalitāti, jo vīnogās pārvadāšanas laikā var notikt neierasti rūgšanas procesi, ko izraisa parasti augsta temperatūra ražas novākšanas laikā, vai tos pat var ietekmēt mikrobioloģiska kontaminācija. Šādi faktori var nelabvēlīgi ietekmēt vīna ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās īpašības. Jo lielāks attālums starp ražošanas un vinifikācijas apgabaliem, jo lielāki minētie riski. Savukārt, nodrošinot, ka vīnogas un vīns netiek pārvietoti vai ka pārstrādei un izturēšanai vajadzīgā pārvietošana tiek samazināta līdz minimumam, var maksimāli saglabāt pamatprodukta īpašības. Tā arī tiek aizsargāta reputācija, kuru iemantojis ar ACVN "Chianti" apzīmētais produkts, ko gatavo vairāk nekā 2 000 vīnkopju, kuri gadā saražo vairāk nekā 100 000 tonnu vīnogu (kas atbilst aptuveni 700 000 hektolitru).

Minētie aspektu dēļ, kas saistīti ar pieredzi un tādām plašām tehniskajām un zinātniskajām zināšanām par vīnogām un vīnu, kuras gadu gaitā uzkrājuši ar ACVN "Chianti" apzīmētā produkta ražotāji, vīnus var pārstrādāt un attiecīgā gadījumā izturēt gandrīz jebkur visā izcelsmes apgabalā, izmantojot labākos paņēmienus, kuri izstrādāti, lai saglabātu visas produkta specifikācijā noteiktās īpašības.

Papildus tirgū laisto produktu kvalitātes saglabāšanai pārstrādes un attiecīgā gadījumā izturēšanas ražošanas apgabalā mērķis ir nodrošināt un garantēt attiecīgo kontroļu efektivitāti un rentabilitāti un nodrošināt iespēju kontroles struktūrām un kompetentajām iestādēm pārbaudīt izsekojamību saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Prasības/atkāpes temats

Vīna "Chianti" pildīšanas pudelēs apgabals

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos

Papildu prasības/atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Prasības/atkāpes apraksts

Apgabals, kurā ACVN "Chianti" vīnus pilda pudelēs, kā arī nogatavina tos vīnu veidus, kuriem nepieciešama šāda apstrāde, ir noteikts tāds pats kā ražošanas apgabals, kas paplašināts, lai aptvertu visu Areco, Florences, Pizas, Pistoijas, Prato un Sjēnas provinces teritoriju, kā arī blakus esošās Grosseto, Livorno un Lukas provinces.

Vīni "Chianti" ar norādītu apakšapgabalu ir jāpilda pudelēs un attiecīgā gadījumā pēdējā posmā jādzidrina ražošanas apgabalā, kas noteikts attiecībā uz konkrēto apakšapgabalu. Tomēr izņēmuma kārtā minētās darbības drīkst veikt arī Areco, Florences, Pizas, Pistoijas, Prato vai Sjēnas provincē un blakus esošajā Groseto, Livorno un Lukas provincē.

Nosakot, ka šiem posmiem jānotiek tikai ražošanas apgabalā vai blakus esošajos apgabalos, mērķis ir aizsargāt ar ACVN "Chianti" apzīmēto vīnu, tostarp vīnu ar norādītu apakšapgabalu, kvalitāti un reputāciju.

Transportēšana un pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala var apdraudēt vīna kvalitāti un negatīvi ietekmēt tā ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās īpašības. Jo lielāks attālums starp ražošanas apgabalu un pudeļu pildīšanas apgabalu, jo lielāki riski. Savukārt nepārvietošana vai minimāla pārvietošana nodrošina, ka produkta īpašības var saglabāt nemainīgas, tādējādi palīdzot saglabāt ar ACVN "Chianti" apzīmētā vīna teicamo reputāciju.

Minētie aspekti, kas saistīti ar pieredzi un pamatīgām tehniskajām un zinātniskajām zināšanām, nodrošina, ka vīnu var pildīt pudelēs izcelsmes reģionā, izmantojot labākos tehnoloģiskos piesardzības pasākumus, lai saglabātu visas specifikācijā aprakstītās fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Pudeļu pildīšanas ražošanas apgabalā mērķis ir arī nodrošināt un garantēt kontroles struktūru un kompetento iestāžu veikto attiecīgo kontroļu efektivitāti un rentabilitāti un nodrošināt iespēju kontroles struktūrām un kompetentajām iestādēm pārbaudīt izsekojamību saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Pudeļu pildīšana noteiktajā apgabalā galapatērētājam arī garantē pārtikas nekaitīgumu, jo produkts no izcelsmes apgabala tiek izvests jau iepakots, marķēts ar kvalitātes nodrošināšanas marķējumu un sertificēts, kā paredzēts produkta specifikācijā un ACVN noteikumos.

Tomēr saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem pastāvošo tiesību aizsardzības nolūkā attiecīgie pudeļu pildīšanas uzņēmumi var pieprasīt atkāpi, lai turpinātu pildīšanu pudelēs savās telpās ārpus noteiktā apgabala, ievērojot nosacījumus, kas paredzēti un nediskriminējošā veidā iepriekš paziņoti visiem ražotājiem.

Minētā procedūra nodrošina, ka skartie pudeļu pildīšanas uzņēmumi var ministrijai iesniegt attiecīgu pieteikumu, kuram pievieno dokumentus, kas apliecina, ka viņi ar ACVN "Chianti" apzīmētos vīnus pudelēs pildījuši vismaz divus gadus (ne obligāti pēc kārtas) piecu gadu periodā, pirms stājies spēkā grozījums, ar ko ievieš prasību par pildīšanu pudelēs attiecīgajā apgabalā.

Šīs atsevišķās atkāpes ir saskaņotas gan ar attiecīgajiem valsts tiesību aktiem, gan ar ES tiesību aktiem.

Prasības/atkāpes temats

Laiks, kad vīnu "Chianti" nodod patēriņam

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

Nosacījuma apraksts

Ar ACVN "Chianti" apzīmēto vīnu laiž tirgū dažādos laikos, kuri atšķiras atkarībā no augsnes īpašībām, klimatiskajiem faktoriem, vīnogu šķirņu kombinācijām un augstuma virs jūras līmeņa, kas raksturīgi lielai Toskānas daļai, kuru aizņem vīndārzi, kuros iegūst ar ACVN "Chianti" apzīmēto vīnu (arī ar norādītu apakšapgabalu) ražošanai izmantojamās vīnogas. Ar ACVN "Chianti" apzīmēto vīnu, vīnu "Chianti" *Colli Aretini*, "Chianti" *Colli Senesi*, "Chianti" *Colline Pisane* un "Chianti" *Montalbano* var laist tirgū ne agrāk kā katra gada 1. martā. Vīnu "Chianti" *Montespertoli* un "Chianti" *Colli Fiorentini* var laist tirgū ne agrāk kā katra gada 1. jūnijā. Vīnu "Chianti" *Rufina*, "Chianti" *Terre di Vinci* un "Chianti" *Superiore* var laist tirgū ne agrāk kā katra gada 1. septembrī, savukārt "Chianti" sārtvīnu – ne agrāk kā ražas novākšanas gada 1. decembrī. Turklāt vīnus var nodot patēriņam tikai tad, ja tie atbilst ķīmiskajām, fizikālajām un organoleptiskajām prasībām, kas noteiktas attiecībā uz dažādajiem veidiem.

Prasības/atkāpes temats

Iepakošanas īpašie noteikumi

Tiesiskais regulējums

ES tiesību aktos

Papildu prasības/atkāpes veids

—

Prasības/atkāpes apraksts

"Chianti" sārtvīna paveidam, tai skaitā ar norādītu apakšapgabalu, nav atļauts izmantot *fiasco* tipa pudeles.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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