C/2026/5719

30.10.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5719)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Chianti"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Isem il-prodott**

Chianti

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Nikkonfermaw li l-approvazzjoni u l-komunikazzjoni ta' din l-emenda standard jissodisfaw il-kundizzjonijiet għall-approvazzjoni ta' emenda standard skont ir-Regolament (UE) 2024/1143 u d-dispożizzjonijiet adottati skont dan.

Din l-emenda taqa' taħt id-definizzjoni ta' "emenda standard" kif prevista fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 għax:

— ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika;

— ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku;

— ma tinvolvi l-ebda restrizzjoni ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Aġġornament tat-tipi ta' nbid

Deskrizzjoni

— It-terminu "Riserva" ġie definit b'mod aktar ċar biex it-test ikun aktar loġiku u faċli biex jinqara.

— Ġie ċċarat li t-terminu "Superiore" ma jistax jintuża flimkien mal-isem ta' subżona tad-DOP Chianti.

— Ġie introdott tip ġdid ta' nbid, Chianti rożè, inkluż bl-indikazzjoni ta' subżona tad-DOP Chianti.

— Terre di Vinci ġiet introdotta bħala unità ġeografika iżgħar (subżona) li għandha tiżdied mas-seba' żoni ta' dan it-tip li diġà huma elenkati.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġornament u reviżjoni tal-kompożizzjoni tal-varjetajiet ta' għeneb

Deskrizzjoni

— Il-perċentwal minimu tal-varjetà Sangiovese N. tnaqqas minn 70 % għal 60 %.

— Għas-subżona ta' Colli Senesi, ġie stabbilit limitu ta' 10 % għall-varjetajiet Cabernet Franc u Cabernet Sauvignon.

— It-taħlita tal-għeneb stabbilita għat-tip Chianti rożè tikkonsisti f'mill-inqas 60 % ta' Sangiovese N. flimkien ma' varjetajiet mil-lista tal-varjetajiet awtorizzati.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Definizzjoni u demarkazzjoni tas-subżona l-ġdida

Deskrizzjoni

L-unità ġeografika addizzjonali l-ġdida (subżona) "Terre di Vinci" ġiet definita permezz tad-deskrizzjoni tal-konfini tagħha; ma hemm l-ebda estensjoni taż-żona tad-DOP.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġustament tal-parametri tal-produzzjoni u tal-kwalità

Deskrizzjoni

— Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum żdiedet għal 11,50 % għal ċerti subżoni.

— Il-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ġiet stabbilita għal 11,50 % għall-Chianti Terre di Vinci u għal 10,50 % għall-Chianti rożè.

— Ġew stabbiliti valuri massimi tar-rendiment tal-għeneb u tal-inbid għal kull ettaru għat-tipi ġodda tad-DOP Chianti Terre di Vinci u d-DOP Chianti rożè.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-proċeduri għat-tqaddim u r-raffinar u r-regoli dwar ir-rilaxx għall-konsum

Deskrizzjoni

Ir-rekwiżit li l-inbejjed "Riserva" jridu jitqaddmu għal sentejn jibqa' l-istess.

— Għall-inbejjed Riserva mis-subżoni Colli Fiorentina u Rufina, tneħħa r-rekwiżit li l-inbejjed jitqaddmu fi btieti tal-injam għal 6 xhur.

— Għall-inbejjed Riserva mis-subżona Colli Senesi, tneħħiet il-ħtieġa li l-inbid jitħalla jitqaddem fi btieti tal-injam għal 18-il xahar, u wara jsir ir-raffinar fil-flixkun għal mill-inqas 4 xhur.

— Id-data tar-rilaxx għall-konsum tressqet għall-1 ta' Ġunju għall-inbejjed mis-subżona Colli Fiorentini.

— Għall-inbid Chianti Terre di Vinci, id-data tar-rilaxx għall-konsum ġiet stabbilita għall-1 ta' Settembru.

— Għat-tip il-ġdid ta' Chianti rożè, id-data tar-rilaxx għall-konsum ġiet stabbilita għall-1 ta' Diċembru tas-sena tal-ħsad.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Introduzzjoni ta' rekwiżiti ta' ċertifikazzjoni u rappurtar

Deskrizzjoni

L-operaturi li jixtiequ jikkumerċjalizzaw lottijiet ta' Chianti, bl-isem ta' subżona jew mingħajru, kif ukoll Chianti bit-terminu "Superiore", ikunu meħtieġa l-ewwel jiksbu ċertifikat li jikkonferma l-idoneità tal-inbid; fil-każ ta' prodotti li jkunu għadhom fil-fażi tal-fermentazzjoni, dawn iridu jinformaw ukoll lill-korp ta' spezzjoni responsabbli.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġornament tal-karatteristiċi tal-inbejjed mal-konsum

Deskrizzjoni

— Ġew emendati xi karatteristiċi relatati mal-konsum tad-diversi tipi tal-inbejjed tad-DOP Chianti (il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum, l-aċidità totali minima, l-estratt minimu mingħajr zokkor).

— Ġew miżjuda karatteristiċi relatati mal-konsum għall-inbejjed Chianti rożè.

— Ġew miżjuda karatteristiċi relatati mal-konsum għall-inbejjed Chianti rożè bl-isem ta' subżona.

— Il-karatteristiċi relatati mal-konsum tal-inbejjed Chianti Terre di Vinci ġew stabbiliti f'konformità ma' dawk tas-seba' subżoni l-oħra tad-DOP Chianti.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emendi tal-imballaġġ tal-prodott

Deskrizzjoni

L-użu tal-*fiasco* (flask) ma huwiex permess għall-inbid Chianti rożè.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġornament tar-rabta mal-ambjent ġeografiku

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjonijiet ġew ifformulati mill-ġdid u ġew miżjuda tip u subżona ġodda.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Referenzi għall-korp ta' spezzjoni

Deskrizzjoni

Ir-referenza għall-isem kummerċjali u l-uffiċċju reġistrat tal-korp ta' spezzjoni tneħħiet mill-ispeċifikazzjoni u ġiet miżjuda s-sentenza li ġejja:

"Il-korp iddelegat maħtur mill-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija biex iwettaq il-verifika annwali tal-konformità ma' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott skont il-leġiżlazzjoni kurrenti huwa indikat fil-lista rilevanti ppubblikata fuq is-sit web tal-Ministeru (taqsima dwar il-verifiki)."

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Chianti"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Chianti

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Chianti

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur aħmar jgħajjat lewn ir-rubin, li mat-tqaddim jiżviluppa tonalitajiet lewn il-granata.

Aroma

Riħa intensa, kultant b'noti ta' vjola li mat-tqaddim isiru aktar raffinati.

Togħma

Xotta, bnina, kemxejn tannika, li tiżviluppa maż-żmien għal waħda morbida fuq il-palat; ibbilanċjata u vivaċi fil-vendemmji li fihom intużat it-teknika tal-*Governo all'uso Toscano*.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4,0
Unità ta' aċidità totali minima:	grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Chianti Riserva

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur aħmar jgħajjat lewn ir-rubin, li mat-tqaddim jiżviluppa tonalitajiet lewn il-granata.

Aroma

Riħa intensa, kultant b'noti ta' vjola li mat-tqaddim isiru aktar raffinati.

Togħma

Xotta, bnina, kemxejn tannika, li tiżviluppa maż-żmien għal waħda morbida fuq il-palat; frott tal-foresta.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4,00
Unità ta' aċidità totali minima:	grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,50 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Chianti Superiore

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur aħmar jgħajjat lewn ir-rubin, li mat-tqaddim jiżviluppa tonalitajiet lewn il-granata.

Aroma

Riħa intensa, kultant b'noti ta' vjola li mat-tqaddim isiru aktar raffinati.

Togħma

Xotta, bnina, kemxejn tannika, li tiżviluppa maż-żmien għal waħda morbida fuq il-palat; ibbilanċjata u vivaċi fil-vendemmji li fihom intużat it-teknika tal-*Governo all'uso Toscano*.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4,00
Unità ta' aċidità totali minima:	grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,50 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 25,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Chianti, inkluż bl-indikazzjoni ta' subżona

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur aħmar jgħajjat lewn ir-rubin, li mat-tqaddim jiżviluppa tonalitajiet lewn il-granata.

Aroma

Riħa intensa, kultant b'noti ta' vjola li mat-tqaddim isiru aktar raffinati.

Togħma

Xotta, bnina, kemxejn tannika, li tiżviluppa maż-żmien għal waħda morbida fuq il-palat; ibbilanċjata u vivaċi fil-vendemmji li fihom intużat it-teknika tal-*Governo all'uso Toscano*.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4,00
Unità ta' aċidità totali minima:	grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Chianti Riserva bl-isem ta' subżona

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur aħmar jgħajjat lewn ir-rubin, li mat-tqaddim jiżviluppa tonalitajiet lewn il-granata.

Aroma

Riħa intensa, kultant b'noti ta' vjola li mat-tqaddim isiru aktar raffinati.

Togħma

Xotta, bnina, kemxejn tannika, li tiżviluppa maż-żmien għal waħda morbida fuq il-palat; frott tal-foresta.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4,00
Unità ta' aċidità totali minima:	grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,50 %; ħlief għall-inbejjed mis-subżona "Colli Senesi", li jrid ikollhom qawwa alkoħolika totali ta' mill-inqas 13,00 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 25,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Chianti rożè

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur roża ċar, b'toni varji skont il-varjetà jew il-varjetajiet ta' għeneb użati biex isir l-inbid.

Aroma

Riħa delikata b'noti intensi tal-frott li ġejjin mill-aromi primarji tal-varjetajiet ta' għeneb użati.

Togħma

Xotta, friska u pjaċevoli, b'aċidità u polifenoli bbilanċjati.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4,00
Unità ta' aċidità totali minima:	grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Chianti rożè b'indikazzjoni ta' subżona

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur roża ċar, b'toni varji skont il-varjetà jew il-varjetajiet ta' għeneb użati biex isir l-inbid.

Aroma

Riħa delikata b'noti intensi tal-frott li ġejjin mill-aromi primarji tal-varjetajiet ta' għeneb użati.

Togħma

Xotta, friska u pjaċevoli, b'aċidità u polifenoli bbilanċjati.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	4,00
Unità ta' aċidità totali minima:	grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Teknika *Governo all'uso Toscano*

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

Il-vinifikaturi jistgħu jużaw il-prattika tradizzjonali magħrufa bħala *Governo all'uso Toscano*, li permezz tagħha, eżatt wara li l-inbid ikun ġie ttrasferit minn kontenitur għal ieħor mingħajr naqal, il-fermentazzjoni terġa' tinbeda bil-mod billi jiżdied għeneb kemxejn imnixxef minn varjetajiet permessi. It-teknika tal-produzzjoni tal-inbid *Governo all'uso Toscano* ma hijiex permessa għat-tip rożè.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Chianti, Chianti Riserva u Chianti rożè

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	11 000
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Chianti, Chianti Riserva u Chianti rożè

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	77
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Chianti u Chianti Riserva bis-subżoni Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina u Montespertoli

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	9 500
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Chianti u Chianti Riserva bis-subżoni Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina u Montespertoli

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	66,5
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Chianti u Chianti Riserva bis-subżoni Colli Fiorentini, Colli Senesi u Terre di Vinci

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	9 000
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Chianti u Chianti Riserva bis-subżoni Colli Fiorentini, Colli Senesi u Terre di Vinci

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	63
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Chianti Superiore

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	9 500
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Chianti Superiore

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	66,5
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— 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. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

L-inbejjed tad-DOP Chianti, li jinkludu t-tipi u s-subżoni kollha differenti, jiġu prodotti fil-parti ċentrali tar-reġjun tat-Toskana. Iż-żona tal-produzzjoni tad-DOP Chianti hija territorju bl-għoljiet – żona eċċellenti għall-vitikultura – li tinfirex mal-provinċji ta' Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia, Pisa u Siena. Il-muniċipalitajiet ikkonċernati huma kif ġej:

— 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 u Terranuova Bracciolini fil-provinċja ta' Arezzo;

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

— Carmignano, Montemurlo u Poggio a Caiano fil-provinċja ta' Prato;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata u Serravalle Pistoiese fil-provinċja ta' Pistoia;

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

— Siena, Asciano, Casole d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Colle di Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Murlo, Pienza, Poggibonsi, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, San Gimignano, Sarteano, Sinalunga, Sovicille, Torrita di Siena u Trequanda fil-provinċja ta' Siena.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Fatturi naturali

Iż-żona tal-produzzjoni tinsab fil-parti ċentrali tat-Toskana, u hija mifruxa fuq il-partijiet b'aktar għoljiet tal-provinċji ta' Arezzo, Firenza, Pistoia, Pisa, Prato u Siena, mhux "il bogħod mill-Apennini. Minħabba d-daqs kbir tiegħu, it-territorju tal-Chianti jista' jiġi diviż f'erba' sistemi ġeoloġiċi f'ordni dixxendenti tal-età tal-formazzjoni: il-qċaċet pre-Apennini Mijoċeni/Eoċeni, l-għoljiet Plijoċeni, il-wied iffurmat mill-baċir tal-Valdarno ta' Fuq u d-depożiti Plejstoċeni, u d-depożiti alluvjali.

Il-kumplessità tat-terren ġeoloġiku u morfoloġiku u t-trikkib kontinwu bejn l-attività umana u l-fatturi li ffurmaw il-ħamrija rriżultaw f'pajsaġġ tal-ħamrija ferm divers. Minħabba li l-ħamrija żviluppat matul żminijiet ġeoloġiċi differenti, anke fl-istess azjenda, huwa impossibbli li wieħed imur minn substrati tal-ġebla tar-ramel u marl kalkarju għal skisti tat-trab tafli u ramel, jew ħamrija li fiha partikoli ta' qisien differenti li xi kultant ikollhom tendenza ramlija jew taflija. Dan jiggarantixxi provvista adegwata ta' nutrijenti li jinsabu b'mod naturali, issupplimentati minn fertilizzazzjoni regolari tal-ħamrija u/jew tal-weraq mill-vitikulturi, li kollu jikkontribwixxi biex jiġi żgurat li l-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi meħtieġa mill-għeneb u l-inbid rispettivament, sabiex jikkwalifikaw għad-DOP Chianti, jinkisbu sa tmiem iċ-ċiklu tat-tkabbir.

Iż-żona għandha l-klima tipika tal-għoljiet interni Toskani: klima umda għal subumda bi sjuf xotti u preċipitazzjoni annwali medja ta' 867 mm. Dan jippermetti li l-għeneb isir kif suppost, li jfisser li jissodisfa faċilment il-parametri analitiċi bażiċi meħtieġa mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-inbejjed tad-DOP Chianti.

Ix-xita normalment tilħaq l-ogħla livell tagħha f'Novembru b'121 mm, filwaqt li l-inqas ammont medju ta' xita, ta' 32 mm, jinżel f'Lulju.

Bħala medja, Awwissu huwa l-aktar xahar sħun b'temperaturi medji ta' aktar minn 23 °C, filwaqt li l-aktar xahar kiesaħ normalment ikun Jannar, b'temperaturi medji ta' madwar 5 °C.

Fatturi umani

Ir-rabta simbjotika bejn il-fatturi umani u ż-żona tal-produzzjoni huma ta' importanza vitali. Il-fatt li fit-Toskana nstabu dwieli fossilizzati li jmorru lura għexieren ta' miljuni ta' snin jissuġġerixxi li d-dwieli tkabbru ferm qabel iż-żminijiet Etruski. Matul is-sekli, id-dwieli dejjem kienu l-għalla ewlenija taż-żona, u l-vitikultura pprogressat sew ladarba l-familja Medici ħadet il-poter. Sa mit-tieni nofs tas-seklu 15, fil-kultura popolari, l-inbid kien perċepit bħala l-essenza ta' teatru ta' intelliġenza u banalità li jqarreb għall-grottesk fis-Symposium u The Triumph of Bacchus ta' Lorenzo de" Medici. Aktar 'il quddiem, fl-1870, bis-saħħa tal-viżjoni tal-Baruni Bettino Ricasoli, ġiet stabbilita t-taħlita tal-varjetà ta' għeneb użata fil-produzzjoni tal-Chianti, u ġew introdotti tekniki speċjali tal-produzzjoni tal-inbid bħall-*Governo all'uso Toscano*.

Il-bidla mill-mezzadrija għal biedja "dritta" fis-snin 70 fissret li dwieli mkabbra f'sistemi ta' tkabbir tal-għelejjel imħallta ġew sostitwiti minn vinji speċjalizzati, spiss imħawla f'format vertikali msejjaħ *rittochino*, li jsegwi d-direzzjoni tax-xaqlibiet. Fl-1927, vitikulturi Fjorentini li kienu intraprendenti u jaħsbu għall-futur stabbilew il-Konsorzju tal-Inbid Chianti, bil-għan li jiddefendu u jipproteġu dak li qabel kien il-"Chianti tipiku", kemm fil-kummerċ domestiku kif ukoll fl-esportazzjonijiet. Iż-żona tal-produzzjoni tal-Chianti ġiet definita uffiċjalment għall-ewwel darba f'digriet tal-gvern datat il-31 ta' Lulju 1932, segwit mill-għoti tal-istatus tad-DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) fl-1967 u l-istatus tad-DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) fl-1984.

Ir-rabta maż-żona ġeografika definita hija ppruvata mill-mod kif il-karatteristiċi speċifiċi tal-ambjent (it-terren bl-għoljiet, it-tip u l-istruttura tal-ħamrija, il-klima "umdu għal subumdu" b'varjazzjonijiet fit-temperatura u sjuf xotti) jinteraġixxu mat-tradizzjoni storika (bil-vitikultura li bdiet fiż-żminijiet Etruski, imbagħad żviluppat u nfirxet bl-appoġġ tal-familja Medici fis-seklu 15, segwit mill-formulazzjoni tal-inbid Chianti mill-Baruni Ricasoli lejn tmiem is-seklu 19).

Il-fatturi umani (bħall-mod kif jintgħażlu l-brokki u l-varjetajiet ta' dwieli, il-perċentwali tal-varjetajiet ta' dwieli użati fil-coupages, il-metodi ta' tħarriġ tad-dwieli, l-esklużjoni ta' kannizzati, is-sistemi ta' kultivazzjoni fil-limiti stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott proposta u approvata mill-vitikulturi, il-projbizzjoni tal-produzzjoni u l-irrigazzjoni furzati tal-vinji ħlief f'emerġenzi, il-possibbiltà ta' qtugħ bikri u d-deċiżjoni dwar meta jinħasad l-għeneb) jingħaqdu mal-fatturi naturali tipiċi taż-żona bl-għoljiet tat-Toskana ċentrali fejn isiru l-inbejjed tad-DOP Chianti. Dawn il-fatturi flimkien jgħinu biex titjieb il-kwalità tal-għeneb prodott u jirriżultaw fi nbejjed b'aromi kumplessi ħafna, korporatura u qawwa alkoħolika xierqa. Il-livell preċiż ta' aċidità jippermetti livell għoli ta' flessibbiltà, sabiex ikun possibbli li jiġu prodotti nbejjed li huma lesti biex jinxtorbu u oħrajn li huma adattati għat-tqaddim, bħat-tipi Riserva u Superiore.

Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn il-fatturi naturali u dawk umani u l-karatteristiċi tal-inbejjed

B'mod aktar speċifiku, il-latitudni, it-topografija u n-natura tal-ħamrija — b'perċentwal ta' tafal, ramel u lom, u għamla tal-ħamrija li jvarja fiż-żona tal-produzzjoni — kollha jinfluwenzaw il-kwantità u, fuq kollox, il-kwalità tal-għeneb imkabbra biex isiru l-inbejjed Chianti.

Dawn il-fatturi jingħaqdu perfettament mal-varjetà ħamra li hija nattiva għaż-żona (Sangiovese N.), kif ukoll mal-varjetajiet internazzjonali introdotti reċentement (bħall-Merlot u l-Cabernet) u mal-varjetajiet bojod storiċi (pereżempju, it-Trebbiano u l-Malvasia Lunga Toscana). L-ispeċifikazzjoni tal-prodott tistabbilixxi perċentwali minimi u massimi għal dawn il-varjetajiet ta' dwieli li jibbilanċjaw ir-rekwiżiti tal-produzzjoni u tal-kwalità sabiex jipproduċu firxa ta' nbejjed maħsuba għal swieq differenti.

Il-mument li jinħasad l-għeneb jiddependi minn kemm ikunu tajbin il-kundizzjonijet tat-temp. Il-ħsad ġeneralment jibda fil-bidu ta' Settembru, iżda jista' jkun aktar tard skont iż-żona u partikolarment l-altitudni fejn ikunu jinsabu l-vinji. Hemm bilanċ perfett bejn l-aċidità, il-pH u z-zokkor fl-għeneb misjur, allura l-inbejjed li jirriżultaw ikollhom valuri analitiċi bbilanċjati. Dan il-bilanċ eċċellenti bejn iz-zokkor u l-aċidi, flimkien mas-sajran fenoliku tal-għeneb, jagħti nbejjed li huma karatterizzati minn aroma, bilanċ, struttura u korporatura tajbin.

Fl-aħħar iżda mhux l-inqas, l-inbejjed ikomplu jsiru bl-użu tal-prattiki tradizzjonali għall-produzzjoni ta' nbejjed ħomor bla gass li saru stabbiliti sew maż-żmien fiż-żona lokali, adattati kif xieraq. L-għeneb l-aktar adattat għall-produzzjoni tal-inbid bażi Chianti u l-inbejjed ħomor aktar strutturati tat-tipi Riserva u Superiore jintgħażlu minn fost it-tipi differenti permessi abbażi tal-karatteristiċi speċifiċi tad-diversi varjetajiet ta' għeneb.

L-inbejjed rożè huma ta' kulur roża ċar, b'toni varji skont il-varjetà jew il-varjetajiet ta' għeneb użati biex isir l-inbid. L-inbejjed ħomor għandhom riħa intensa, xi kultant b'noti ta' vjola li jsiru aktar raffinati maż-żmien, filwaqt li l-inbejjed rożè għandhom aroma delikata b'noti intensi ta' frott.

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott tistabbilixxi regoli speċifiċi ta' tqaddim għat-tipi differenti ta' prodotti.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Żona tal-vinifikazzjoni u t-tqaddim tal-Chianti

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Deroga mill-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Iż-żona tal-vinifikazzjoni u t-tqaddim ġiet riveduta f'konformità mal-leġiżlazzjoni kurrenti tal-UE sabiex id-diversi stadji taċ-ċiklu tal-produzzjoni għall-inbid tad-DOP Chianti jkunu jistgħu jiġu kkonċentrati fiż-żona tal-produzzjoni, li ġiet estiża biex tkopri t-territorji amministrattivi kollha tal-provinċji ta' Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato u Siena, flimkien mal-provinċji ġirien ta' Grosseto, Livorno u Lucca.

L-inbejjed tad-DOP Chianti li jużaw l-isem ta' subżona jridu jiġu vinifikati u mqaddma fiż-żona tal-produzzjoni definita għas-subżona inkwistjoni. Madankollu, b'deroga, dawn l-operazzjonijiet jistgħu jsiru wkoll f'kantini tal-inbid li jinsabu fil-konfini amministrattivi tal-provinċji ta' Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato jew Siena jew fil-provinċji ġirien ta' Grosseto, Livorno u Lucca.

L-għan wara l-limitazzjoni tal-istadji tal-vinifikazzjoni u t-tqaddim għaż-żona tal-produzzjoni jew għaż-żoni ġirien huwa li jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u r-reputazzjoni tal-inbejjed tad-DOP Chianti, inklużi dawk li jużaw l-isem ta' subżona.

Il-vinifikazzjoni tal-għeneb barra miż-żona tal-produzzjoni tista', minħabba l-ħin tat-trasport meħtieġ, tikkomprommetti l-kwalità finali tal-inbejjed li jużaw id-DOP Chianti, billi l-għeneb jista' jgħaddi minn proċessi ta' fermentazzjoni anormali matul il-vjaġġ minħabba t-temperaturi ġeneralment għoljin fi żmien il-ħsad, jew saħansitra jkun affettwat minn kontaminazzjoni mikrobijoloġika. Dawn il-fatturi jistgħu jaffettwaw b'mod negattiv il-karatteristiċi kimiċi, fiżiċi u organolettiċi tal-inbid. Aktar ma tkun kbira d-distanza bejn iż-żoni tal-produzzjoni u tal-vinifikazzjoni, aktar jiżdiedu dawn ir-riskji. Min-naħa l-oħra, l-iżgurar li l-għeneb u l-inbid jibqgħu fil-post jew li l-moviment għall-ipproċessar u t-tqaddim ikun minimu jippermetti li l-karatteristiċi u l-kwalitajiet tal-prodott bażiku jiġu ppreżervati kemm jista' jkun. Dan jipproteġi wkoll ir-reputazzjoni tad-DOP Chianti, li tirrappreżenta aktar minn 2 000 vitikultur bi produzzjoni medja annwali ta' nbid ta' aktar minn 100 000 tunnellata ta' għeneb (ekwivalenti għal madwar 700 000 ettolitru).

Dawn l-aspetti, marbuta mal-esperjenza u l-għarfien tekniku u xjentifiku estensiv tal-għeneb u l-inbejjed li l-vitikulturi tad-DOP Chianti żviluppaw matul is-snin, ifissru li l-ipproċessar, u fejn applikabbli, it-tqaddim, jistgħu jsiru kważi kullimkien fiż-żona tal-oriġini kollha, bl-aqwa tekniki, imfassla biex jippreżervaw il-karatteristiċi kollha stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Minbarra s-salvagwardja tal-kwalità tal-prodotti introdotti fis-suq, l-iskop tal-ipproċessar u, fejn applikabbli, tat-tqaddim fiż-żona tal-produzzjoni huwa li jiżgura u jiggarantixxi l-effikaċja u l-kosteffettività tal-kontrolli rispettivi u jippermetti lill-korpi ta' spezzjoni u lill-awtoritajiet kompetenti jivverifikaw it-traċċabilità f'konformità mal-leġiżlazzjoni kurrenti tal-UE.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Żona tal-ibbottiljar tal-Chianti

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Iż-żona fejn jiġu bbottiljati l-inbejjed tad-DOP Chianti, kif ukoll fejn jiġu raffinati għat-tipi li jeħtieġu dan it-tip ta' proċessar, ġiet definita biex tikkoinċidi maż-żona tal-produzzjoni, li ġiet estiża biex tkopri t-territorji sħaħ tal-provinċji ta' Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato u Siena flimkien mal-provinċji ġirien ta' Grosseto, Livorno u Lucca.

L-inbejjed Chianti li jużaw l-isem ta' subżona jridu jiġu bbottiljati u, jekk applikabbli, irfinuti fl-aħħar stadju fiż-żona tal-produzzjoni definita għas-subżona inkwistjoni. Madankollu, b'deroga, dawn l-operazzjonijiet jistgħu jsiru wkoll fil-provinċji ta' Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato jew Siena u fil-provinċji ġirien ta' Grosseto, Livorno u Lucca.

L-għan wara li dawn l-istadji jiġu limitati għaż-żona tal-produzzjoni jew iż-żoni ġirien huwa li jiġu salvagwardjati l-kwalità u r-reputazzjoni tal-inbejjed tad-DOP Chianti, inklużi dawk li jużaw l-isem ta' subżona.

It-trasport u l-ibbottiljar barra miż-żona tal-produzzjoni jista' jikkompromett l-kwalità tal-inbid u jkollu effetti negattivi fuq il-karatteristiċi kimiċi, fiżiċi u organolettiċi tiegħu; aktar ma tkun kbira d-distanza bejn iż-żona tal-produzzjoni u ż-żona tal-ibbottiljar, aktar ikunu kbar ir-riskji. Min-naħa l-oħra, l-evitar tal-moviment jew li l-moviment jibqa' limitat ifisser li l-karatteristiċi tal-prodott ikunu jistgħu jiġu ppreżervati mingħajr ma jinbidlu, li jgħin biex tinżamm ir-reputazzjoni eċċellenti tad-DOP Chianti.

Dawn l-aspetti, li huma marbuta mal-esperjenza u mal-għarfien tekniku u xjentifiku sod, jippermettu li l-ibbottiljar isir fir-reġjun tal-oriġini bl-aqwa prekawzjonijiet teknoloġiċi, bil-ħsieb li jiġu ppreżervati l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi kollha deskritti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-iskop tal-ibbottiljar fiż-żona tal-produzzjoni huwa wkoll li jiżgura u jiggarantixxi l-effikaċja u l-kosteffettività tal-kontrolli rispettivi u jippermetti lill-korpi ta' spezzjoni u lill-awtoritajiet kompetenti jivverifikaw it-traċċabilità f'konformità mal-leġiżlazzjoni kurrenti.

L-ibbottiljar fiż-żona definita jiggarantixxi wkoll is-sikurezza alimentari lill-konsumatur aħħari, peress li l-prodott jitlaq miż-żona tal-oriġini diġà imballat, ittikkettat b'marki tal-assigurazzjoni tal-kwalità u wara li jkun għadda mill-proċessi taċ-ċertifikazzjoni meħtieġa mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott u r-regoli tad-DOP.

Madankollu, f'konformità mal-leġiżlazzjoni kurrenti, sabiex jiġu salvagwardjati d-drittijiet stabbiliti, il-kumpaniji tal-ibbottiljar ikkonċernati jistgħu japplikaw għal deroga biex ikomplu l-ibbottiljar fil-bini tagħhom li jinsab barra miż-żona definita, soġġett għall-kundizzjonijiet stabbiliti u notifikati bil-quddiem lill-produtturi kollha fuq bażi nondiskriminatorja.

Il-proċedura tippermetti lill-kumpaniji tal-ibbottiljar ikkonċernati jissottomettu l-applikazzjoni rilevanti lill-Ministeru, billi jagħtu dokumentazzjoni li tkun ta' prova li kienu qegħdin jibbottiljaw inbejjed tad-DOP Chianti għal mill-inqas sentejn (mhux neċessarjament konsekuttivi) mill-5 snin qabel id-dħul fis-seħħ tal-emenda li tintroduċi r-rekwiżit li l-ibbottiljar isir fiż-żona.

Dawn id-derogi individwali huma allinjati kemm mal-leġiżlazzjoni nazzjonali rilevanti kif ukoll mad-dritt tal-UE.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Iż-żmien tar-rilaxx tal-Chianti għall-konsum

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbid tad-DOP Chianti jiġi introdott fis-suq f'punti differenti fiż-żmien, li jvarjaw skont il-karatteristiċi tal-ħamrija, fatturi klimatiċi, kombinazzjonijiet ta' varjetajiet ta' dwieli u altitudni 'l fuq mil-livell tal-baħar li jinsabu fil-parti kbira tat-Toskana okkupata mill-vinji li jipprovdu l-għeneb użat biex isiru l-inbejjed tad-DOP Chianti, inklużi dawk li għandhom l-isem ta' subżona. L-inbid tad-DOP Chianti, flimkien mal-Chianti Colli Aretini, il-Chianti Colli Senesi, il-Chianti Colline Pisane u l-Chianti Montalbano, jistgħu jiġu introdotti fis-suq mhux aktar kmieni mill-1 ta' Marzu ta' kull sena; Il-Chianti Montespertoli u l-Chianti Colli Fiorentini jistgħu jiġu introdotti fis-suq mhux aktar kmieni mill-1 ta' Ġunju ta' kull sena; Il-Chianti Rufina, il-Chianti Terre di Vinci u l-Chianti Superiore jistgħu jiġu introdotti fis-suq mhux aktar kmieni mill-1 ta' Settembru ta' kull sena; u l-Chianti rożè mill-1 ta' Diċembru tas-sena tal-ħsad. Barra minn hekk, l-inbejjed jistgħu jiġu rilaxxati għall-konsum biss jekk jissodisfaw ir-rekwiżiti kimiċi, fiżiċi u organolettiċi stabbiliti għat-tipi differenti.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

—

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

L-użu ta' *fiasco* (flask) mhux permess għat-tip Chianti rożè, inkluż b'indikazzjoni ta' subżona.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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