Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/5719

30.10.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/5719)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Chianti"

EU-referentienummer: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Naam van het product**

"Chianti"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedkeuring en de mededeling van de standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen.

Verklaard wordt dat deze wijziging onder de definitie van "standaardwijziging" als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt, aangezien zij:

— geen wijziging omvat in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

— het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigt te verbreken;

— geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengt.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Actualiseringen met betrekking tot de typen

Beschrijving

— Om de tekst leesbaarder en samenhangender te maken, wordt de aanduiding “Riserva” duidelijker beschreven.

— In het productdossier wordt aangegeven dat de aanduiding “Superiore” niet mag worden toegevoegd als de zone van de BOB “Chianti” wordt vermeld.

— Het type “Chianti” Rosé is toegevoegd, ook voor de zones van de BOB “Chianti”.

— Aan de zeven kleinere geografische eenheden (zones) die al deel uitmaakten van het productdossier, is de zone Terre di Vinci toegevoegd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering en herziening van de lijst van druivenrassen

Beschrijving

— Het aandeel van het druivenras sangiovese N. is verlaagd van 70 % tot minimaal 60 %.

— Het aandeel van de druivenrassen cabernet franc en cabernet sauvignon mag in de zone Colli Senesi ten hoogste 10 % bedragen.

— Voor “Chianti” Rosé is de lijst van druivenrassen toegevoegd, met minimaal 60 % sangiovese N. en een lijst van toegestane aanvullende druivenrassen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Beschrijving en afbakening van de nieuwe zone

Beschrijving

De nieuwe aanvullende geografische eenheid (zone) Terre di Vinci is beschreven, met vermelding van de territoriale grenzen zonder uitbreiding van het BOB-gebied.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Aanpassing van productie- en kwaliteitsparameters

Beschrijving

— Het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte is voor bepaalde zones verhoogd tot 11,50 %.

— Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van “Chianti” Terre di Vinci bedraagt ten minste 11,50 % vol en dat van “Chianti” Rosé 10,50 % vol.

— De maximale druiven- en wijnopbrengsten per hectare zijn toegevoegd voor de nieuwe typen BOB “Chianti”: Terre di Vinci en BOB “Chianti” Rosé.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijzigingen in de bepalingen met betrekking tot de oudering en rijping van wijnen — regels voor het in de handel brengen

Beschrijving

De ouderingsperiode van twee jaar voor wijnen met de aanduiding “Riserva” blijft van kracht, maar het volgende is gewijzigd:

— De bepaling dat wijnen met de aanduiding “Riserva” in de zones Colli Fiorentini en Rufinazes zes maanden in houten vaten moeten ouderen, is geschrapt.

— De bepaling dat wijnen met de aanduiding “Riserva” in de zone Colli Senesi achttien maanden in houten vaten moeten ouderen en vervolgens vier maanden op fles moeten rijpen, is geschrapt.

— Voor de zone Colli Fiorentini is de datum van het in de handel brengen vervroegd naar 1 juni.

— De datum van het in de handel brengen van “Chianti” Terre di Vinci is toegevoegd en vastgesteld op 1 september.

— De datum van het in de handel brengen van het nieuwe type “Chianti” Rosé is toegevoegd en vastgesteld op 1 december van het oogstjaar.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van certificerings- en communicatievereisten

Beschrijving

Er is toegevoegd dat marktdeelnemers die partijen “Chianti”-wijn (met of zonder aanduiding van de zone) en “Chianti”-wijn met de aanduiding “Superiore” in de handel willen brengen, vooraf een conformiteitscertificaat moeten verkrijgen. In het geval van wijnen die nog aan het gisten zijn, moeten ze de bevoegde controle-instantie daarvan in kennis stellen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van de consumptiekenmerken

Beschrijving

— Bepaalde consumptiekenmerken van de verschillende typen van de BOB “Chianti” (minimaal totaal alcoholvolumegehalte, minimale totale zuurgraad, minimaal niet-reducerend extract) zijn gewijzigd.

— De consumptiekenmerken van “Chianti” Rosé zijn toegevoegd.

— De consumptiekenmerken van “Chianti” Rosé zijn toegevoegd, met vermelding van de zones.

— De consumptiekenmerken van “Chianti” Terre di Vinci zijn op uniforme wijze vastgesteld voor de zeven andere zones van de BOB “Chianti”.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijzigingen met betrekking tot de verpakking van het product

Beschrijving

Het gebruik van mandflessen voor “Chianti” Rosé is verboden.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van het verband met het geografische gebied

Beschrijving

De beschrijvingen zijn tekstueel gewijzigd en er zijn een nieuw type en een nieuwe zone toegevoegd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Verwijzing naar de controlestructuur

Beschrijving

De verwijzing naar de naam en het hoofdkantoor van de certificeringsinstantie is uit het productdossier geschrapt en de volgende zin is toegevoegd:

"De gedelegeerde instantie die door het ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw is aangewezen om de jaarlijkse controle van de naleving van dit productdossier overeenkomstig de geldende wetgeving uit te voeren, is vermeld in de overeenkomstige lijst die op de website van het ministerie is gepubliceerd, onder "Controles"."

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Chianti"

EU-referentienummer: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Naam/namen**

"Chianti"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnproduct

"Chianti"

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: helder robijnrood, na oudering neigend naar granaatrood.

Aroma

Geur: intens, soms met toetsen van viooltjes, die in de ouderingsfase tot wasdom komen.

Smaak

Droog, smaakvol, lichte tanninen die na verloop van tijd evolueren naar fluwelen zachtheid; levendig en vol wanneer is gebruikgemaakt van de "governo all'uso Toscano"-techniek.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4,0
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 22,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

“Chianti” met de aanduiding “Riserva”

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: helder robijnrood, na rijping neigend naar granaatrood.

Aroma

Geur: intens, soms met toetsen van viooltjes, die in de ouderingsfase tot wasdom komen.

Smaak

Droog, smaakvol, lichte tanninen die na verloop van tijd evolueren naar fluwelen zachtheid, bosvruchten.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4,00
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 24,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Chianti" met de aanduiding "Superiore"

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: helder robijnrood, na rijping neigend naar granaatrood.

Aroma

Geur: intens, soms met toetsen van viooltjes, die in de ouderingsfase tot wasdom komen.

Smaak

Droog, smaakvol, lichte tanninen die na verloop van tijd evolueren naar fluwelen zachtheid;

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4,00
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 25,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Chianti" met aanduiding van de zone

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: helder robijnrood, na oudering neigend naar granaatrood.

Aroma

Geur: intens, soms met toetsen van viooltjes, die in de ouderingsfase tot wasdom komen.

Smaak

Droog, smaakvol, lichte tanninen die na verloop van tijd evolueren naar fluwelen zachtheid; levendig en vol wanneer is gebruikgemaakt van de "governo all'uso Toscano"-techniek.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4,00
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol;

minimaal niet-reducerend extract: 24,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Chianti" met aanduiding van de zone en met de aanduiding "Riserva"

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: helder robijnrood, na oudering neigend naar granaatrood.

Aroma

Geur: intens, soms met toetsen van viooltjes, die in de ouderingsfase tot wasdom komen.

Smaak

Droog, smaakvol, lichte tanninen die na verloop van tijd evolueren naar fluwelen zachtheid, bosvruchten.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4,00
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % vol, met uitzondering van de zone Colli Senesi, waarvoor het totale alcoholvolumegehalte ten minste 13,00 % vol moet bedragen;

minimaal niet-reducerend extract: 25,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Chianti" Rosé

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: lichtroze, de tinten kunnen variëren afhankelijk van de druivenrassen die voor de wijnbereiding zijn gebruikt.

Aroma

Geur: delicaat, met intense fruitige toetsen die voortkomen uit de primaire aroma's van de gebruikte druivenrassen.

Smaak

Droog, fris, aangenaam, evenwichtig in zuren en polyfenolen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4,00
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %;

minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Chianti" Rosé met aanduiding van de zone

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Kleur: lichtroze, de tinten kunnen variëren afhankelijk van de druivenrassen die voor de wijnbereiding zijn gebruikt.

Aroma

Geur: delicaat, met intense fruitige toetsen die voortkomen uit de primaire aroma's van de gebruikte druivenrassen.

Smaak

Droog, fris, aangenaam, evenwichtig in zuren en polyfenolen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	4,00
Eenheid minimale totale zuurgraad	in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %;

minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

"Governo all'uso Toscano"

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Bij de wijnbereiding mag worden gebruikgemaakt van de traditionele praktijk "governo all'uso Toscano", die bestaat uit een langzame hergisting van de overgestoken wijn met licht ingedroogde druiven van de toegestane rassen. De praktijk "Governo all'uso Toscano" is niet toegestaan voor het type Rosé.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Chianti" met inbegrip van "Riserva" en "Chianti" Rosé

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	11 000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Chianti" met inbegrip van "Riserva" en "Chianti" Rosé

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	77
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Chianti" met aanduiding van de zones Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina en Montespertoli, ook met de aanduiding "Riserva"

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	9 500
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Chianti" met aanduiding van de zones Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina en Montespertoli, ook met de aanduiding "Riserva"

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	66,5
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Chianti" met aanduiding van de zones Colli Fiorentini, Colli Senesi en Terre di Vinci, ook met de aanduiding "Riserva"

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	9 000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Chianti" met aanduiding van de zones Colli Fiorentini, Colli Senesi en Terre di Vinci, ook met de aanduiding "Riserva"

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	63
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Chianti" met de aanduiding "Superiore"

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	9 500
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

"Chianti" met de aanduiding "Superiore"

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	66,5
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Wijnen met de BOB "Chianti", met inbegrip van alle verschillende categorieën en zones, worden geproduceerd in het centrale deel van de regio Toscane. Het productiegebied van de BOB "Chianti" is een heuvelachtig gebied — dat uitstekend geschikt is voor de wijnbouw — dat de provincies Arezzo, Firenze, Prato, Pisa en Siena omvat. Het betreft de volgende gemeenten:

— 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 en Terranuova Bracciolini in de provincie Arezzo;

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

— Carmignano, Montemurlo en Poggio a Caiano in de provincie Prato;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata en Serravalle Pistoiese in de provincie Pistoia;

— Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce en Terricciola in de provincie 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 en Trequanda in de provincie Siena.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Natuurlijke factoren

Het productiegebied bevindt zich in Centraal-Toscane en bestrijkt de meer heuvelachtige delen van de provincies Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato en Siena, niet ver van de Apennijnen. Het gebied van Chianti is erg uitgestrekt, en kan daardoor worden onderverdeeld in vier geologische systemen, aflopend gerangschikt volgens de periode waarin zij werden gevormd: de Pre-Apennijnse heuvelruggen uit het mioceen/eoceen, de heuvels uit het plioceen, de vallei die bestaat uit het Hoge Arnodal en de afzettingen uit het pleistoceen, en de alluviale afzettingen.

De complexiteit van de geologische en morfologische bodem en de voortdurende overlapping tussen menselijke activiteit en bodemvormende factoren hebben geleid tot een bijzonder divers bodemlandschap. Aangezien de bodems zich in de loop van verschillende geologische tijdperken hebben ontwikkeld, is het mogelijk om zelfs binnen eenzelfde bedrijf over te gaan van zandsteen en kalkhoudende mergel op kleihoudende schisten en zand, of op bodems met deeltjes van verschillende grootte, die soms neigen naar zand of klei. Dit garandeert een adequate aanvoer van in de natuur voorkomende nutriënten, aangevuld met regelmatige bodembemesting en/of bladbemesting door de wijnbouwers, die er samen voor zorgen dat tegen het einde van de groeicyclus de nodige analytische en organoleptische kenmerken van respectievelijk de druiven en de wijn zijn bereikt om in aanmerking te komen voor de BOB "Chianti".

Het gebied kent het typische klimaat van de heuvels in het binnenland van Toscane: een vochtig tot subhumide klimaat met droge zomers en een gemiddelde jaarlijkse neerslag van 867 mm. Hierdoor kunnen de druiven goed rijpen, wat betekent dat zij gemakkelijk voldoen aan de essentiële analytische parameters die zijn voorgeschreven in het productdossier voor wijnen met de BOB "Chianti".

De meeste neerslag valt gewoonlijk in november, met 121 mm, terwijl de minimale gemiddelde neerslag in juli 32 mm bedraagt.

Augustus is gemiddeld de warmste maand, met een gemiddelde temperatuur van meer dan 23 °C, terwijl de koudste maand gewoonlijk januari is, met een gemiddelde temperatuur van ongeveer 5 °C.

Menselijke factoren

Het symbiotische verband tussen de menselijke factoren en het productiegebied is van cruciaal belang. Het feit dat in Toscane gefossiliseerde wijnstokken zijn aangetroffen van tientallen miljoenen jaren geleden, geeft aan dat er al ruim voor de Etruskische periode wijn werd verbouwd. In de loop der eeuwen zijn wijngaarden altijd de belangrijkste teelt in het gebied geweest, en de wijnbouw ging er sterk op vooruit nadat de familie De' Medici aan de macht kwam. Al in de tweede helft van de vijftiende eeuw werd wijn in de volkscultuur afgeschilderd als de essentie van een theater van geestigheid en banaliteit dat grensde aan het groteske, in Lorenzo de' Medici's Symposium en De triomf van Bacchus. Later, in 1870, werd dankzij de visie van baron Bettino Ricasoli de combinatie van druivenrassen vastgesteld die werd gebruikt om "Chianti" te vervaardigen, en werden speciale wijnbereidingstechnieken ingevoerd zoals de "governo all'uso Toscano".

De verschuiving van deelpacht naar "rechte" landbouw in de jaren 1970 leidde ertoe dat wijnstokken in gemengde teelten werden vervangen door gespecialiseerde wijngaarden, die vaak in een verticale "rittochino"-indeling werden aangeplant die de richting van de hellingen volgde. In 1927 richtten vooruitstrevende, ondernemende wijnbouwers uit Firenze het Chianti Wine Consortium op om wat toen "typische Chianti" was te verdedigen en te beschermen, zowel in de binnenlandse handel als in de export. Het productiegebied voor "Chianti" werd voor het eerst officieel afgebakend in een regeringsbesluit van 31 juli 1932, waarna de wijn in 1967 de status van DOC (Denominazione di Origine Controllata) en in 1984 de status van DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) kreeg.

Het verband met het afgebakende geografische gebied wordt aangetoond door de wijze waarop de specifieke kenmerken van de omgeving (het heuvelachtige reliëf, het bodemtype en de bodemstructuur, het "vochtige tot subhumide" klimaat met temperatuurschommelingen en droge zomers) samengaan met de historische traditie (met de wijnbouw die in de Etruskische periode begon en zich vervolgens in de vijftiende eeuw met de steun van de familie De' Medici ontwikkelde en verspreidde, gevolgd door de samenstelling van "Chianti"-wijn door baron Ricasoli aan het einde van de jaren 1800).

De menselijke factoren (zoals de wijze waarop de enten en wijnstokrassen worden geselecteerd, de percentages van de druivenrassen die in de mengsels worden gebruikt, de leivormen, de uitsluiting van latwerk, de teeltsystemen binnen de grenzen die zijn vastgesteld in het door de wijnbouwers voorgestelde en goedgekeurde productdossier, het verbod op geforceerde productie en irrigatie van de wijngaarden, behalve in noodgevallen, de mogelijkheid van groen oogsten en de beslissing over het moment waarop de druiven worden geoogst) komen bij de natuurlijke factoren die kenmerkend zijn voor het heuvelachtige gebied in Centraal-Toscane waar wijnen met de BOB "Chianti" worden vervaardigd. De combinatie van deze factoren draagt bij tot de kwaliteit van de geproduceerde druiven en leidt tot wijnen met bijzonder complexe aroma's, met body en met een passend alcoholgehalte. Precies de juiste zuurgraad biedt een hoge mate van flexibiliteit, waardoor wijnen kunnen worden geproduceerd die klaar zijn voor consumptie, maar ook wijnen die geschikt zijn voor rijping, zoals de categorieën Riserva en Superiore.

Beschrijving van de oorzakelijke interactie tussen de natuurlijke en menselijke factoren en de kenmerken van de wijnen

De breedtegraad, de topografie en de aard van de bodem — met variërende percentages klei, zand en leem en een variërende grindfractie in het productiegebied — zijn allemaal van invloed op de kwantiteit en vooral de kwaliteit van de druiven die worden geteeld om "Chianti"-wijnen te produceren.

Deze factoren gaan perfect samen met het blauwe druivenras dat inheems is in het gebied (sangiovese N.) en met de onlangs geïntroduceerde internationale druivenrassen (zoals merlot en cabernet) en de historische witte druivenrassen (zoals trebbiano en malvasia lunga toscana). In het productdossier zijn minimum- en maximumpercentages voor deze wijnstokrassen vastgesteld die de productie- en kwaliteitsvoorschriften met elkaar in evenwicht moeten brengen om een reeks wijnen te produceren die is toegesneden op verschillende markten.

Wanneer de druiven worden geoogst hangt af van hoe goed de weersomstandigheden zijn. De oogst begint gewoonlijk begin september, maar kan later plaatsvinden naargelang van het gebied en met name de hoogte van de wijngaarden. Zuurgraad, pH-waarde en suikers zijn perfect in evenwicht in de rijpe druiven, waardoor ook de analytische waarden van de eruit voortkomende wijnen evenwichtig zijn. Dit uitstekende evenwicht tussen suikers en zuren, in combinatie met de fenolische rijpheid van de druiven, levert wijnen op die worden gekenmerkt door een goed aroma en een goede balans, structuur en body.

Tot slot worden de wijnen nog steeds bereid volgens de traditionele praktijken die in de loop der tijd in het gebied zijn ontstaan voor de bereiding van niet-mousserende rode wijnen, waarbij een passend onderscheid wordt gemaakt door de druiven te selecteren uit de verschillende toegestane soorten en op basis van de specifieke kenmerken van de verschillende druivenrassen, die het beste geschikt zijn voor de bereiding van de basiswijn "Chianti" en de meer gestructureerde rode wijnen in de categorieën Riserva en Superiore.

De roséwijnen hebben een lichtroze kleur met tinten die kunnen variëren afhankelijk van de druivenrassen die voor de wijnbereiding zijn gebruikt. De rode wijnen hebben een intens aroma, soms met toetsen van violet die in de rijpingsfase tot wasdom komen. Het aroma van de roséwijnen is delicaat, met intense fruitige toetsen.

Het productdossier bevat specifieke ouderingsregels voor de verschillende productsoorten.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Vinificatie- en ouderingsgebied voor “Chianti”

Rechtskader

EU-wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Overeenkomstig de huidige EU-wetgeving is het vinificatie- en ouderingsgebied herzien zodat de verschillende stadia van de productiecyclus van wijn met de BOB “Chianti” kunnen worden geconcentreerd in het productiegebied (dat het gehele administratieve grondgebied van de provincies Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato en Siena bestrijkt), plus de aangrenzende provincies Grosseto, Livorno en Lucca.

Elk van de wijnen met de BOB “Chianti” en met aanduiding van de zone moet worden gevinifieerd en geouderd binnen het voor de betrokken zone afgebakende productiegebied. Van deze verplichting kan worden afgeweken en deze handelingen mogen ook worden uitgevoerd op het administratieve grondgebied van de provincies Arezzo, Florence, Pisa, Pistoia, Prato en Siena, of in de aangrenzende provincies Grosseto, Livorno en Lucca.

De beperking van de vinificatie en oudering tot het productiegebied of de aangrenzende gebieden heeft tot doel de kwaliteit en reputatie te beschermen van wijnen met de BOB “Chianti”, met inbegrip van wijnen met een aanvullende aanduiding van de zone.

Vinificatie van de druiven buiten het productiegebied zou, door de tijd die nodig is voor het vervoer, de eindkwaliteit van de wijnen met de BOB “Chianti” in het gedrang brengen, aangezien de druiven tijdens het vervoer abnormale gistingsprocessen zouden kunnen ondergaan, gewoonlijk door de hoge temperaturen tijdens de oogstperiode, of zelfs zouden worden aangetast door microbiologische verontreiniging. Deze factoren kunnen negatieve gevolgen hebben voor de chemische, fysische en organoleptische kenmerken van de wijn. Hoe groter de afstand tussen het wijnbouwgebied en het vinificatiegebied, hoe groter het risico. Wanneer de druiven en de wijn voor de verwerking en de oudering niet of over zo kort mogelijke afstanden worden vervoerd, blijven de kenmerken en kwaliteiten van het basisproduct daarentegen zoveel mogelijk behouden. Dit beschermt ook de reputatie van de BOB “Chianti”, die meer dan 2 000 wijnbouwers met een jaarlijkse wijnproductie van meer dan 100 000 ton druiven (goed voor zo’n 700 000 hectoliter) vertegenwoordigt.

Dankzij deze aspecten, die verband houden met de ervaring en de uitgebreide technische en wetenschappelijke kennis van de druiven die wijnmakers van de BOB “Chianti” in de loop der jaren hebben opgedaan, kan het verwerken en, in voorkomend geval, het ouderen in nagenoeg het volledige gebied van oorsprong met de beste technieken worden uitgevoerd om alle eigenschappen die in het productdossier zijn vastgelegd, te behouden.

De verwerking en, in voorkomend geval, oudering binnen het productiegebied moet niet alleen de kwaliteit van de in de handel gebrachte producten waarborgen, maar ook de doeltreffendheid en kosteneffectiviteit van de respectieve controles en de traceerbaarheid door de controleorganen en de bevoegde autoriteiten verzekeren en garanderen, in overeenstemming met de geldende EU-wetgeving.

Titel van de vereiste/afwijking

Bottelgebied voor “Chianti”

Rechtskader

EU-wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het gebied voor het bottelen en voor de laatste raffinage is herzien zodat deze fase van de verwerking van wijn met de BOB "Chianti" eveneens kan worden geconcentreerd in het productiegebied (dat het gehele grondgebied van de provincies Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato en Siena bestrijkt), plus de aangrenzende provincies Grosseto, Livorno en Lucca.

"Chianti"-wijnen met aanduiding van de zone moeten worden gebotteld en, in voorkomend geval, in de laatste fase worden geraffineerd binnen het voor de betrokken zone afgebakende productiegebied. Van deze verplichting kan echter worden afgeweken en deze bewerkingen mogen ook worden uitgevoerd in de provincies Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato of Siena en in de aangrenzende provincies Grosseto, Livorno en Lucca.

De beperking van deze fasen tot het productiegebied of de aangrenzende gebieden heeft tot doel de kwaliteit en reputatie te beschermen van wijnen met de BOB "Chianti", met inbegrip van wijnen met een aanvullende aanduiding van de zone.

Het vervoer en de botteling buiten het productiegebied kunnen de kwaliteit van de wijn in het gedrang brengen en hebben nadelige gevolgen voor de chemische, fysische en organoleptische kenmerken ervan. De risico's zijn evenredig aan de afstand tussen het productiegebied en het bottelgebied. Wanneer de wijn niet of over zo kort mogelijke afstanden wordt vervoerd, kunnen de kenmerken van het product daarentegen worden behouden, wat de uitstekende reputatie van de BOB "Chianti" in stand helpt te houden.

Dankzij deze aspecten, die verband houden met ervaring en met gedegen technische en wetenschappelijke kennis, kan het bottelen in het gebied van oorsprong plaatsvinden met de beste technische voorzorgen om alle fysische, chemische en organoleptische eigenschappen die in het productdossier zijn vastgelegd, te behouden.

Het bottelen binnen het productiegebied moet ook de doeltreffendheid en kosteneffectiviteit van de respectieve controles en de traceerbaarheid door de controleorganen en de bevoegde autoriteiten verzekeren en garanderen, in overeenstemming met de geldende wetgeving.

Bottelen in het afgebakende gebied biedt de eindconsument ook meer garanties op het gebied van voedselveiligheid, aangezien het product het oorsprongsgebied pas verlaat nadat het is verpakt, van de nodige kwaliteitskeurmerken is voorzien en de volgens het productdossier en de BOB-voorschriften vereiste certificeringsprocessen heeft ondergaan.

Om de gevestigde rechten te beschermen, kunnen betrokken bottelaars overeenkomstig de geldende wetgeving echter een afwijking aanvragen om de botteling in hun buiten het afgebakende gebied gelegen bedrijfsruimten voort te zetten, onder de voorwaarden die zijn vastgesteld en vooraf aan alle producenten worden meegedeeld op niet-discriminerende basis.

Deze procedure stelt bottelaars in staat de relevante aanvraag in te dienen bij het ministerie, samen met documenten waaruit blijkt dat zij minstens twee (al dan niet opeenvolgende) jaren van de afgelopen vijf jaar voorafgaand aan de inwerkingtreding van de wijziging tot invoering van de verplichting tot botteling in het gebied wijnen met de BOB "Chianti" hebben gebotteld.

Deze individuele afwijkingen zijn afgestemd op zowel de specifieke nationale wetgeving als het EU-recht.

Titel van de vereiste/afwijking

Tijdstip van vrijgave van "Chianti" voor consumptie

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijn met de BOB “Chianti” wordt op verschillende tijdstippen in de handel gebracht, die variëren naargelang van de bodemkenmerken, klimatologische factoren, de samenstelling van de wijnstokrassen en de hoogten boven zeeniveau in het grote deel van Toscane dat wordt bezet door de wijngaarden die de druiven leveren die worden gebruikt voor de productie van wijnen met de BOB “Chianti” (met inbegrip van de wijnen met aanvullende geografische aanduidingen). Wijn met de BOB “Chianti” en de aanvullende geografische aanduidingen “Chianti” Colli Aretini, “Chianti” Colli Senesi, “Chianti” Colline Pisane en “Chianti” Montalbano mogen vanaf 1 maart van elk jaar in de handel worden gebracht. “Chianti” Montespertoli en “Chianti” Colli Fiorentini mogen vanaf 1 juni van elk jaar in de handel worden gebracht. “Chianti” Rufina, “Chianti” Terre di Vinci en “Chianti” Superiore mogen vanaf 1 september van elk jaar in de handel worden gebracht, en “Chianti” Rosé mag vanaf 1 december van het oogstjaar in de handel worden gebracht. In alle gevallen moet eerst zijn voldaan aan de chemische, fysische en organoleptische vereisten die voor elke type zijn vastgesteld.

Titel van de vereiste/afwijking

Specifieke voorschriften betreffende de verpakking

Rechtskader

EU-wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

—

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Voor het type “Chianti” Rosé, ook met aanduiding van de zone, is het gebruik van mandflessen verboden.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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