C/2026/5719

30.10.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/5719)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Chianti”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026

1. **Nazwa produktu**

„Chianti”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdzamy, że zatwierdzenie zmiany standardowej i powiadomienie jej dotyczące spełniają warunki zatwierdzenia zmiany standardowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej” określonej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ:

— nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne,

— nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie,

— nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Aktualizacja dotycząca rodzajów wina

Opis

— Określenie „Riserva” zostało doprecyzowane, aby tekst był bardziej logiczny i czytelny.

— Wyjaśniono, że określenie „Superiore” nie może być stosowane łącznie z nazwą podobszaru ChNP.

— Wprowadzono nowy rodzaj wina, „Chianti” Rosé, w tym ze wskazaniem podobszaru ChNP „Chianti”.

— „Terre di Vinci” została wprowadzona jako mniejsza jednostka geograficzna (podobszar), która ma zostać dodana do siedmiu już wymienionych obszarów.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja i zmiana składu odmian winorośli

Opis

— Minimalną zawartość procentową odmiany Sangiovese N. zmniejszono z 70 % do 60 %.

— W przypadku podobszaru Colli Senesi ustalono limit 10 % dla odmian Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon.

— Mieszanka winogron ustalona dla rodzaju „Chianti” Rosé wynosi co najmniej 60 % Sangiovese N. w połączeniu z odmianami z wykazu dozwolonych odmian.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Definicja i wyznaczenie nowego podobszaru

Opis

Wyznaczono nową dodatkową jednostkę geograficzną (podobszar) „Terre di Vinci” poprzez opisanie jej granic; obszar objęty ChNP nie został powiększony.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dostosowanie parametrów produkcji i jakości

Opis

— Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu zwiększono do 11,50 % w niektórych podobszarach.

— Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach „Chianti” Terre di Vinci wynosi 11,50 %, a w winach „Chianti” Rosé – 10,50 %.

— Ustalono maksymalne wartości wydajności winogron i wina z hektara dla nowych rodzajów win objętych ChNP „Chianti” Terre di Vinci i „Chianti” Rosé.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana procedur dojrzewania i uszlachetniania oraz zasady dopuszczania do konsumpcji

Opis

Wymóg, zgodnie z którym wina Riserva muszą dojrzewać przez dwa lata, pozostaje niezmieniony.

— W przypadku win Riserva z podobszarów Colli Fiorentini i Rufina zniesiono wymóg dojrzewania win w drewnianych beczkach przez sześć miesięcy.

— W przypadku win Riserva z podobszaru Colli Senesi usunięto wymóg dojrzewania wina w drewnianych beczkach przez 18 miesięcy, a następnie uszlachetniania w butelce przez co najmniej cztery miesiące.

— W przypadku win z podobszaru Colli Fiorentini datę dopuszczenia do konsumpcji przesunięto na dzień 1 czerwca.

— W przypadku wina „Chianti" Terre di Vinci datę dopuszczenia do konsumpcji ustalono na dzień 1 września.

— W przypadku nowego rodzaju „Chianti" Rosé datę dopuszczenia do konsumpcji ustalono na dzień 1 grudnia roku zbiorów.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wprowadzenie wymogów w zakresie certyfikacji i sprawozdawczości

Opis

Podmioty gospodarcze, które chcą wprowadzać do obrotu partie „Chianti", z nazwą podobszaru lub bez niej, oraz „Chianti" z określeniem „Superiore", będą musiały najpierw uzyskać certyfikat potwierdzający odpowiedniość wina; w przypadku produktów w trakcie fermentacji muszą one również poinformować właściwy organ kontrolny.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja dotycząca cech charakterystycznych wina w momencie wprowadzenia do obrotu

Opis

— Zmieniono niektóre cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu w odniesieniu do różnych rodzajów win Chianti ChNP (minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu, minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego).

— Dodano cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu w odniesieniu do win „Chianti" Rosé.

— Dodano cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu w odniesienia do win „Chianti" Rosé opatrzonych nazwą podobszaru.

— Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu w odniesieniu do win „Chianti" Terre di Vinci określono zgodnie z cechami pozostałych siedmiu podobszarów ChNP „Chianti".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiany dotyczące opakowania produktu

Opis

W przypadku wina „Chianti" Rosé nie jest dozwolone stosowanie butelek typu „fiasco".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja punktu dotyczącego związku ze środowiskiem geograficznym

Opis

Przeredagowano opisy i dodano nowy rodzaj i podobszar.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia do organu kontrolnego

Opis

W specyfikacji produktu usunięto odniesienie do nazwy przedsiębiorstwa i siedziby statutowej organu kontrolnego oraz dodano zdanie w brzmieniu:

„Organ delegowany wyznaczony przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa do przeprowadzania corocznej kontroli zgodności z niniejszą specyfikacją produktu na podstawie obowiązujących przepisów jest wskazany w odpowiednim wykazie opublikowanym na stronie internetowej ministerstwa (sekcja dotycząca kontroli)."

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Chianti"

Numer referencyjny UE: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Chianti"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Chianti

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa jasnorubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia granatu.

Aromat

Intensywny zapach, niekiedy z nutami fiołka, które w miarę dojrzewania stają się bardziej wyrafinowane.

Smak

Wytrawny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; okrągły i żywy w rocznikach, w których zastosowano technikę „Governo all'uso Toscano".

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,0
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chianti Riserva

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa jasnorubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia granatu.

Aromat

Intensywny zapach, niekiedy z nutami fiołka, które w miarę dojrzewania stają się bardziej wyrafinowane.

Smak

Wytrawny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; owoce leśne.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,00
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chianti Superiore

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa jasnorubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia granatu.

Aromat

Intensywny zapach, niekiedy z nutami fiołka, które w miarę dojrzewania stają się bardziej wyrafinowane.

Smak

Wytrawny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; okrągły i żywy w rocznikach, w których zastosowano technikę „Governo all'uso Toscano".

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,00
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chianti, w tym ze wskazaniem podobszaru

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa jasnorubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia granatu.

Aromat

Intensywny zapach, niekiedy z nutami fiołka, które w miarę dojrzewania stają się bardziej wyrafinowane.

Smak

Wytrawny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; okrągły i żywy w rocznikach, w których zastosowano technikę „Governo all'uso Toscano".

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,00
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chianti Riserva, w tym ze wskazaniem podobszaru

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa jasnorubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia granatu.

Aromat

Intensywny zapach, niekiedy z nutami fiołka, które w miarę dojrzewania stają się bardziej wyrafinowane.

Smak

Wytrawny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; owoce leśne.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,00
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %; z wyjątkiem win z podobszaru Colli Senesi, w przypadku których całkowita zawartość alkoholu musi wynosić co najmniej 13,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chianti Rosé

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa bladoróżowa, o różnych odcieniach w zależności od odmiany lub odmian winorośli wykorzystanych do produkcji wina.

Aromat

Delikatny zapach z intensywnymi owocowymi nutami wynikającymi z pierwotnych aromatów wykorzystywanych odmian winorośli.

Smak

Wytrawny, świeży i przyjemny, zrównoważona kwasowość i polifenole.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,00
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Chianti Rosé, w tym ze wskazaniem podobszaru

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa bladoróżowa, o różnych odcieniach w zależności od odmiany lub odmian winorośli wykorzystanych do produkcji wina.

Aromat

Delikatny zapach z intensywnymi owocowymi nutami wynikającymi z pierwotnych aromatów wykorzystywanych odmian winorośli.

Smak

Wytrawny, świeży i przyjemny, zrównoważona kwasowość i polifenole.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	4,00
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,0 g/l.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyka enologiczna

Technika „Governo all'uso Toscano"

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Producenci wina mogą stosować tradycyjną praktykę zwaną „Governo all'uso Toscano", która polega na powolnej fermentacji wtórnej świeżo sfermentowanego wina zaraz po jego odcedzeniu z wykorzystaniem lekko podsuszonych winogron należących do dopuszczonych odmian. Technika produkcji wina „Governo all'uso Toscano" jest niedozwolona w przypadku rodzaju Rosé.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje

Chianti, Chianti Riserva i Chianti Rosé

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	11 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje

Chianti, Chianti Riserva i Chianti Rosé

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	77
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje

Chianti i Chianti Riserva z podobszarami Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina i Montespertoli

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	9 500
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje

Chianti i Chianti Riserva z podobszarami Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina i Montespertoli

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	66,5
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje

Chianti i Chianti Riserva z podobszarami Colli Fiorentini, Colli Senesi i Terre di Vinci

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	9 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje

Chianti i Chianti Riserva z podobszarami Colli Fiorentini, Colli Senesi i Terre di Vinci

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	63
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje

Chianti Superiore

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	9 500
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina / kategorie / odmiany / rodzaje

Chianti Superiore

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	66,5
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Wina objęte ChNP „Chianti", obejmujące wszystkie poszczególne rodzaje i podobszary, są produkowane w środkowej części regionu Toskanii. Obszar produkcji ChNP „Chianti" znajduje się na terenie pagórkowatym – jest to doskonały obszar uprawy winorośli – obejmującym prowincje Arezzo, Florencja, Prato, Pistoia, Piza i Siena. Obejmuje on następujące gminy:

— 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 i Terranuova Bracciolini w prowincji Arezzo,

— Florencja, 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 i Vinci w prowincji Florencja,

— Carmignano, Montemurlo i Poggio a Caiano w prowincji Prato,

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata i Serravalle Pistoiese w prowincji Pistoia,

— Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli in Val d'Arno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce i Terricciola w prowincji Piza,

— 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 i Trequanda w prowincji Siena.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Czynniki naturalne

Obszar produkcji znajduje się w środkowej Toskanii, która rozciąga się na wzgórzach prowincji Arezzo, Florencja, Pistoia, Piza, Prato i Siena, niedaleko Apeninów. Ze względu na sam rozmiar terytorium Chianti można podzielić na cztery systemy geologiczne w porządku malejącym według wieku: mioceńsko-eoceńskie grzbiety przedalpejskie, plioceńskie wzgórza, dolina utworzona przez basen Górnego Valdarno i osady plejstoceńskie oraz osady aluwialne.

Złożoność terenu geologicznego i morfologicznego oraz ciągłe nakładanie się działalności człowieka i czynników kształtujących glebę doprowadziły do powstania niezwykle zróżnicowanego krajobrazu glebowego. Biorąc pod uwagę, że gleby rozwijały się w trakcie różnych er geologicznych, nawet w obrębie tego samego gospodarstwa możliwe jest przejście od piaskowca i wapiennego podłoża marglowego do łupków iłowych i piasku lub gleb zawierających cząstki o różnych rozmiarach, czasami przechodzące w kierunku piaszczystych lub gliniastych. Gwarantuje to odpowiednią podaż naturalnie występujących składników odżywczych, którą plantatorzy winorośli uzupełniają regularnym nawożeniem gleby lub nawożeniem dolistnym – w połączeniu ze sobą wszystkie te elementy gwarantują, że do końca cyklu wzrostu osiągnięte zostaną analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne wymagane odpowiednio w odniesieniu do winogron i wina w celu zakwalifikowania ich do objęcia ChNP „Chianti".

Na obszarze tym panuje typowy klimat wzgórz śródlądowych Toskanii: klimat wilgotny lub umiarkowanie wilgotny, charakteryzujący się suchymi latami, ze średnią roczną opadów wynoszącą 867 mm. Umożliwia to prawidłowe dojrzewanie winogron, co oznacza, że z łatwością spełniają one podstawowe parametry analityczne wymagane w specyfikacji produktu dla win objętych ChNP „Chianti".

Najwyższe opady deszczu występują zazwyczaj w listopadzie i wynoszą 121 mm, natomiast w lipcu występują minimalne średnie opady wynoszące 32 mm.

Najcieplejszym miesiącem jest sierpień, w którym średnie temperatury wynoszą powyżej 23 °C, natomiast najzimniejszym zazwyczaj styczeń, ze średnią temperaturą około 5 °C.

Czynnik ludzki

Zasadnicze znaczenie ma oparty na symbiozie związek między czynnikami ludzkimi a obszarem produkcji. Fakt, że w Toskanii odkryto skamieliny winorośli pochodzące sprzed dziesiątków milionów lat, sugeruje, że winorośl uprawiano na długo przed epoką etruską. Na przestrzeni wieków winorośl zawsze była dominującą uprawą na tym obszarze, a sztuka jej uprawy znacznie się rozwinęła, gdy rodzina Medici (Medyceusze) doszła do władzy. Już w drugiej połowie XV wieku wino było przedstawiane w kulturze popularnej jako esencja teatru dowcipu i banalności graniczącej z groteską w „Sympozjum" i „Triumfie Bachusa" Wawrzyńca Medyceusza. Później, w 1870 r. dzięki wizji barona Bettino Ricasoliego, ustalono kombinację odmian winorośli wykorzystywaną do produkcji „Chianti" oraz wprowadzono specjalne techniki produkcji wina, takie jak „Governo all'uso Toscano".

W latach 70. XX wieku przejście z rolnictwa mieszanego na uprawę jednorodną oznaczało, że uprawę winorośli w systemach uprawy mieszanej zastąpiono wyspecjalizowanymi winnicami, często obsadzonymi pionowym układem „rittochino" zgodnie z kierunkiem zboczy. Wizjonerscy plantatorzy winorośli z Florencji założyli w 1927 r. Konsorcjum ds. Wina Chianti, którego misją była obrona i ochrona wina znanego wówczas jako „typowe Chianti" zarówno w handlu krajowym, jak i w wywozie. Obszar produkcji „Chianti" po raz pierwszy oficjalnie wyznaczono dekretem rządowym z dnia 31 lipca 1932 r., po czym w 1967 r. przyznano mu status DOC („Denominazione di Origine Controllata"), a w 1984 r. – DOCG („Denominazione di Origine Controllata e Garantita").

Związek z wyznaczonym obszarem geograficznym znajduje potwierdzenie w sposobie, w jaki szczególne cechy środowiska (pagórkowate ukształtowanie terenu, rodzaj i struktura gleby, klimat wilgotny lub umiarkowanie wilgotny charakteryzujący się wahaniami temperatury i suchym latem) łączą się z tradycją historyczną (uprawę winorośli zapoczątkowali Etruskowie, a następnie rozwijała się ona i rozprzestrzeniała przy wsparciu rodziny Medyceuszów w XV wieku, natomiast pod koniec XIX wieku baron Ricasoli określił postać użytkową wina „Chianti").

Czynniki ludzkie – takie jak sposób selekcji szczepów i odmian winorośli, części procentowe odmian winorośli wykorzystywane w mieszance, metody uprawy winorośli, wykluczenie stosowania treliaży, systemy uprawy zgodne ze specyfikacją produktu zaproponowaną i zatwierdzoną przez plantatorów winorośli, zakaz przymusowej produkcji i nawadniania winnic, z wyjątkiem sytuacji nadzwyczajnych, dopuszczenie dokonywania zielonych zbiorów oraz decyzja o terminie zbioru winogron – łączą się z czynnikami naturalnymi typowymi dla pagórkowatego obszaru środkowej Toskanii, na którym produkowane są wina objęte ChNP „Chianti". W połączeniu ze sobą czynniki te przyczyniają się do poprawy jakości produkowanych winogron i prowadzą do powstania win o bardzo złożonych aromatach, bukiecie i odpowiedniej zawartości alkoholu. Już odpowiednia kwasowość pozwala na dużą elastyczność, dzięki czemu możliwe jest produkowanie win gotowych do picia oraz innych, które nadają się do dojrzewania, takich jak wina należące do rodzajów Riserva i Superiore.

Opis związku przyczynowego między czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim a właściwościami win

Dokładniej rzecz ujmując, szerokość geograficzna, ukształtowanie terenu i charakter gleby – w której proporcje gliny, piasku i mułu oraz szkieletu glebowego są różne w zależności od obszaru produkcji – wpływa na ilość, a przede wszystkim jakość winogron uprawianych do produkcji win „Chianti".

Czynniki te doskonale łączą się z odmianą czerwoną rodzimą dla tego obszaru (Sangiovese N.), a także z odmianami międzynarodowymi wprowadzonymi niedawno (takimi jak Merlot i Cabernet) oraz historycznymi odmianami białymi (np. Trebbiano i Malvasia Lunga Toscana). W specyfikacji produktu określono minimalne i maksymalne zawartości procentowe tych odmian winorośli, pozwalające zachować równowagę między wymogami pod względem produkcji i jakości, by umożliwić produkcję szeregu win dostosowanych do różnych rynków.

Moment zbioru winogron zależy od tego, jak dobre są warunki pogodowe. Zbiory zazwyczaj rozpoczynają się na początku września, ale mogą się odbywać później w zależności od obszaru, a w szczególności wysokości nad poziomem morza, na której znajdują się winnice. Dojrzałe winogrona zachowują doskonałą równowagę między kwasowością, odczynem pH i zawartością cukrów, w związku z czym uzyskane z nich wina charakteryzują się zrównoważonymi wartościami analitycznymi. Doskonała równowaga cukrów i kwasów w połączeniu z dojrzałością fenolową winogron umożliwia produkcję win, które charakteryzuje dobry zapach, równowaga, struktura i bukiet.

Ponadto wina są nadal produkowane z wykorzystaniem tradycyjnych praktyk produkcji czerwonych win niemusujących, które to praktyki z biegiem lat utrwaliły się na lokalnym obszarze produkcji i były w razie potrzeby dostosowywane. Winorośl najlepiej nadająca się do produkcji wina bazowego „Chianti" i bardziej ustrukturyzowanych win czerwonych należących do kategorii Riserva i Superiore jest odpowiednio selekcjonowana spośród poszczególnych dozwolonych rodzajów w oparciu o szczególne cechy charakterystyczne poszczególnych odmian winorośli.

Wina różowe mają barwę bladoróżową, o różnych odcieniach w zależności od odmiany lub odmian winorośli wykorzystanych do produkcji wina. Wina czerwone mają intensywny zapach, niekiedy z nutami fiołka, które w miarę dojrzewania stają się coraz bardziej wyrafinowane, natomiast wina różowe mają delikatny aromat z intensywnymi nutami owocowymi.

W specyfikacji produktu określono szczegółowe zasady dojrzewania dla poszczególnych rodzajów produktu.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar produkcji i dojrzewania wina „Chianti"

Ramy prawne

Określone w przepisach UE

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE zmieniono obszar produkcji i dojrzewania, tak aby poszczególne etapy cyklu produkcji wina objętego ChNP „Chianti" mogły być skoncentrowane na obszarze produkcji, który został poszerzony i obejmuje obecnie całe obszary administracyjne prowincji Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato i Siena, oraz w sąsiadujących prowincjach Grosseto, Livorno i Lucca.

W przypadku win objętych ChNP „Chianti" opatrzonych nazwą podobszaru produkcja i dojrzewanie muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym dla danego podobszaru. Na zasadzie odstępstwa czynności te mogą być jednak również prowadzone w piwnicach winiarskich znajdujących się na obszarach administracyjnych prowincji Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato lub Siena lub w sąsiadujących prowincjach Grosseto, Livorno i Lucca.

Celem ograniczenia etapów produkcji i dojrzewania do obszaru produkcji lub sąsiadujących obszarów jest ochrona jakości i renomy win objętych ChNP „Chianti", w tym win opatrzonych nazwą podobszaru.

Produkcja wina z winogron znajdujących się poza obszarem produkcji mogłaby, ze względu na wymagany czas transportu, zagrozić końcowej jakości win objętych ChNP „Chianti", ponieważ w trakcie podróży w winogronach mogłyby zajść nietypowe procesy fermentacji ze względu na zazwyczaj wysokie temperatury panujące w czasie zbiorów, a nawet mogłyby one zostać zanieczyszczone mikroorganizmami. Czynniki te mogą mieć negatywny wpływ na właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne wina. Ryzyko zwiększa się wraz z odległością między obszarami produkcji winorośli i produkcji wina. natomiast zapewnienie, aby winogrona i wino zostały na miejscu lub ich przemieszczanie było ograniczone do minimum na potrzeby przetwarzania i dojrzewania, pozwala na jak najdłuższe zachowanie cech i właściwości produktu podstawowego. Chroni to również renomę wina objętego ChNP „Chianti" reprezentującego ponad 2 000 plantatorów winorośli, którzy w ciągu roku produkują średnio około 100 000 ton winogron (co odpowiada 700 000 hektolitrom wina).

Aspekty te, powiązane z doświadczeniem producentów win objętych ChNP „Chianti" i ich rozległą wiedzą techniczną i naukową na temat winogron i win, którą zgromadzili na przestrzeni lat, oznaczają, że przetwarzanie i, w stosownych przypadkach, dojrzewanie może odbywać się niemal w dowolnym miejscu na całym obszarze pochodzenia przy zastosowaniu najlepszych technik służących zachowaniu wszystkich właściwości przewidzianych w specyfikacji produktu.

Oprócz ochrony jakości produktów wprowadzanych do obrotu celem przetwarzania i, w stosownych przypadkach, dojrzewania na obszarze produkcji jest zapewnienie i zagwarantowanie skuteczności i opłacalności odpowiednich działań kontrolnych oraz umożliwienie organom kontrolnym i właściwym organom sprawdzenie identyfikowalności zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar butelkowania „Chianti"

Ramy prawne

Określone w przepisach UE

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar butelkowania win objętych ChNP „Chianti”, a także ich rafinacji w przypadku rodzajów, które wymagają tego rodzaju przetwarzania, określono tak, aby pokrywał się z obszarem produkcji, który rozszerzono na całe terytoria prowincji Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato i Siena oraz sąsiednich prowincji Grosseto, Livorno i Lucca.

Wina „Chianti” opatrzone nazwą podobszaru muszą być butelkowane i, w stosownych przypadkach, poddawane rafinacji na końcowym etapie na obszarze produkcji określonym dla danego podobszaru. Na zasadzie odstępstwa czynności te mogą być jednak również prowadzone w prowincjach Arezzo, Florencja, Piza, Pistoia, Prato lub Siena lub w sąsiadujących prowincjach Grosseto, Livorno i Lucca.

Celem ograniczenia tych etapów do obszaru produkcji lub sąsiadujących obszarów jest ochrona jakości i renomy win objętych ChNP „Chianti”, w tym win opatrzonych nazwą podobszaru.

Transport i butelkowanie poza obszarem produkcji mogą spowodować pogorszenie jakości wina i negatywnie wpływać na jego właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne. Ryzyko zwiększa się wraz z odległością między obszarami produkcji winorośli i produkcji wina. Z kolei unikanie przemieszczania produktu lub ograniczenie go do minimum oznacza, że właściwości produktu mogą być zachowane w niezmienionym stanie, co pomaga utrzymać doskonałą renomę wina objętego ChNP „Chianti”.

Aspekty te – w połączeniu z doświadczeniem i solidną wiedzą techniczno-naukową – umożliwiają przeprowadzenie butelkowania na obszarze pochodzenia z zastosowaniem najlepszych technologicznych środków ostrożności w celu zachowania wszystkich określonych w specyfikacji właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych.

Butelkowanie na obszarze produkcji ma również na celu zapewnienie i zagwarantowanie skuteczności i opłacalności odpowiednich działań kontrolnych oraz umożliwienie organom kontrolnym i właściwym organom sprawdzenie identyfikowalności zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze daje również konsumentom końcowym gwarancję bezpieczeństwa żywności, ponieważ produkt opuszcza obszar pochodzenia już zapakowany, opatrzony etykietą zapewnienia jakości i po poddaniu go procesom certyfikacji wymaganym na mocy specyfikacji produktu i przepisów dotyczących ChNP.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami w celu ochrony ustanowionych praw zainteresowane przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą jednak ubiegać się o odstępstwo w celu kontynuowania butelkowania w swoich obiektach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, z zastrzeżeniem określonych warunków, o których wcześniej powiadomiono wszystkich producentów na niedyskryminacyjnych zasadach.

Procedura ta umożliwia przedsiębiorstwom zajmującym się butelkowaniem złożenie odpowiedniego wniosku do Ministerstwa, wraz z odpowiednią dokumentacją potwierdzającą, że zajmowały się butelkowaniem win objętych ChNP „Chianti” co najmniej przez dwa lata (przy czym nie muszą to być dwa lata z rzędu) w ciągu pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej wymóg butelkowania na tym obszarze.

Te indywidualne odstępstwa są dostosowane zarówno do odnośnych przepisów krajowych, jak i do prawa UE.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Czas dopuszczenia wina „Chianti” do konsumpcji

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Opis wymogu

Wino objęte ChNP „Chianti” jest wprowadzane do obrotu w różnych momentach, które różnią się w zależności od właściwości gleby, czynników klimatycznych, kombinacji odmian winorośli i wysokości nad poziomem morza, jakie występują w dużej części Toskanii zajmowanej przez winnice, które dostarczają winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP „Chianti”, w tym win opatrzonych nazwą podobszaru. Wino objęte ChNP „Chianti” oraz wina „Chianti” Colli Aretini, „Chianti” Colli Senesi, „Chianti” Colline Pisane i „Chianti” Montalbano mogą być wprowadzane do obrotu najwcześniej 1 marca każdego roku. Wino „Chianti” Montespertoli i „Chianti” Colli Fiorentini mogą być wprowadzane do obrotu najwcześniej 1 czerwca każdego roku. Wina „Chianti” Rufina, „Chianti” Terre di Vinci i „Chianti” Superiore mogą być wprowadzane do obrotu najwcześniej 1 września każdego roku, natomiast wino „Chianti” Rosé – od 1 grudnia roku zbiorów. Ponadto wina mogą być dopuszczone do konsumpcji jedynie wówczas, gdy spełniają wymogi chemiczne, fizyczne i organoleptyczne określone dla poszczególnych rodzajów.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Szczegółowe zasady dotyczące pakowania

Ramy prawne

Określone w przepisach UE

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

-

Opis wymogu/odstępstwa

W przypadku wina „Chianti” Rosé, w tym ze wskazaniem podobszaru, nie jest dozwolone stosowanie butelek typu „fiasco”.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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