C/2026/5719

30.10.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/5719)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Chianti»

Número de referência UE: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Nome do produto**

«Chianti»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinho

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Confirma-se que a aprovação e a comunicação da presente alteração satisfazem as condições para a adoção de uma «alteração normalizada» na aceção do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições tomadas em conformidade com o mesmo.

Esta alteração corresponde à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado que:

— não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica,

— não apresenta o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único,

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Atualização dos tipos de vinho

Descrição

— A fim de tornar o texto mais coerente e facilitar a sua leitura, apresenta-se a menção «Riserva» [Reserva] de forma mais clara.

— Especifica-se que a menção «Superiore» [vinho de qualidade superior] não é cumulável com a indicação das subzonas da DOP «Chianti».

— Introduz-se o tipo «Chianti» rosado, incluindo com indicação das subzonas da DOP «Chianti».

— Introduz-se a unidade geográfica mais pequena (subzona) «Terre di Vinci», para além das sete unidades já presentes.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Atualização e revisão da combinação de castas

Descrição

— Reduz-se a casta *sangiovese* N de um mínimo de 70 % para 60 %.

— Limita-se a 10 % a percentagem de uvas das castas *cabernet-franc* e *cabernet-sauvignon* para a subzona «Colli Senesi».

— Introduz-se a combinação de castas possíveis no «Chianti» rosado, com um mínimo de 60 % da casta *sangiovese* N, e a lista de castas adicionais autorizadas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Definição e delimitação da nova subzona

Descrição

Define-se uma nova unidade geográfica adicional (subzona) «Terre di Vinci», com indicação dos limites territoriais sem alargar a área da DOP.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Ajustamento dos parâmetros de produção e de qualidade

Descrição

— Aumenta-se o título alcoométrico natural mínimo para 11,50 % em determinadas subzonas.

— Introduz-se o título alcoométrico natural mínimo do «“Chianti” Terre di Vinci» a 11,50 % vol. e do «Chianti» rosado a 10,50 % vol..

— Aditam-se os valores de rendimento máximo (uvas e vinho) por hectare para os novos tipos de vinho: DOP «“Chianti” Terre di Vinci» e «Chianti» rosado.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração dos procedimentos de envelhecimento e estágio dos vinhos — regras de introdução no consumo

Descrição

Mantendo um período de envelhecimento de dois anos para os produtos com a menção «Riserva»,

— suprime-se o requisito de envelhecimento durante um período de seis meses em barrica de madeira para os vinhos das subzonas «Colli Fiorentini» e «Rufina» com a menção «Riserva»,

— suprime-se o requisito de envelhecimento durante, pelo menos, 18 meses em barrica de madeira e, em seguida, de estágio em garrafa durante, pelo menos, quatro meses para os vinhos da subzona «Colli Senesi» com a menção «Riserva»,

— antecipa-se para 1 de junho a introdução no consumo dos vinhos da subzona «Colli Fiorentini»,

— adita-se a data de introdução no consumo do vinho «"Chianti" Terre di Vinci», fixada em 1 de setembro, e

— adita-se a data de introdução no consumo do novo tipo de vinho «Chianti» rosado, fixada em 1 de dezembro do ano da vindima.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Introdução de requisitos de certificação e comunicação

Descrição

Introduz-se a obrigação de os operadores que pretendam comercializar lotes de vinho «Chianti», com ou sem a indicação da subzona, e de vinho «Chianti» com a menção «Superiore» obterem previamente um certificado de conformidade e, no caso de produtos ainda em fermentação, informarem o organismo de controlo competente.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização das características de consumo

Descrição

— Alteram-se determinadas características de consumo dos diferentes tipos de vinho da DOP «Chianti» (título alcoométrico volúmico total mínimo, acidez total mínima, extrato não redutor mínimo).

— Aditam-se as características de consumo dos vinhos «Chianti» rosado.

— Aditam-se as características de consumo dos vinhos «Chianti» rosado com indicação das subzonas.

— Estabelecem-se as características de consumo dos vinhos «"Chianti" Terre di Vinci» uniformemente para as outras sete subzonas da DOP «Chianti».

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da parte relativa ao acondicionamento do produto

Descrição

É proibida a utilização de garrafas «fiasco» [garrafa de fundo redondo típica da Toscânia] para o «Chianti» rosado.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Atualização da relação com a área geográfica

Descrição

Revisão das descrições e aditamento de um novo tipo de vinho e de uma nova subzona

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Referência à estrutura de controlo

Descrição

Suprime-se do caderno de especificações a referência à firma e à sede social do organismo de certificação e adita-se a seguinte frase:

«O organismo delegado designado pelo *Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas* para efetuar a verificação anual do cumprimento do presente caderno de especificações, em conformidade com a legislação em vigor, consta da correspondente lista publicada no sítio Web do ministério, na secção Controlos.».

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Chianti»

Número de referência UE: PDO-IT-A1228-AM06 — 4.8.2026

1. **Nome do produto**

Chianti

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Chianti

Características organoléticas

Cor

Vermelho-rubi vivo, tendendo para o grená com o envelhecimento.

Nariz

Intenso, por vezes com notas de violeta que amadurecem na fase de envelhecimento.

Boca

Seco, sápido, ligeiramente tânico, vai afinando com o tempo e adquirindo um perfil suave e aveludado; no caso de vinhos provenientes de colheitas especiais submetidos à técnica do «governo» [método de vinificação típico da Toscânia], o sabor é vivo e redondo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	4,0
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Chianti» com a menção «Riserva»

Características organoléticas

Cor

Vermelho-rubi vivo, tendendo para o grená com o envelhecimento.

Nariz

Aroma: intenso, por vezes com notas de violeta que amadurecem na fase de envelhecimento.

Boca

Seco, sápido, ligeiramente tânico, vai afinando com o tempo e adquirindo um perfil suave e aveludado; com notas de frutos silvestres.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	4,00
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Chianti» com a menção «Superiore»

Características organoléticas

Cor

Vermelho-rubi vivo, tendendo para o grená com o envelhecimento.

Nariz

Intenso, por vezes com notas de violeta que amadurecem na fase de envelhecimento.

Boca

Seco, sápido, ligeiramente tânico, vai afinando com o tempo e adquirindo um perfil suave e aveludado; no caso de vinhos provenientes de colheitas especiais submetidos à técnica do «governo», o sabor é vivo e redondo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	4,00
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 25,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Chianti» com indicação das subzonas

Características organoléticas

Cor

Vermelho-rubi vivo, tendendo para o grená com o envelhecimento.

Nariz

Intenso, por vezes com notas de violeta que amadurecem na fase de envelhecimento.

Boca

Seco, sápido, ligeiramente tânico, vai afinando com o tempo e adquirindo um perfil suave e aveludado; no caso de vinhos provenientes de colheitas especiais submetidos à técnica do «governo», o sabor é vivo e redondo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	4,00
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Chianti», subzonas com a menção «Riserva»

Características organoléticas

Cor

Vermelho-rubi vivo, tendendo para o grená com o envelhecimento.

Nariz

Intenso, por vezes com notas de violeta que amadurecem na fase de envelhecimento.

Boca

Seco, sápido, ligeiramente tânico, vai afinando com o tempo e adquirindo um perfil suave e aveludado; frutos silvestres.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	4,00
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % vol., exceto para a subzona «Colli Senesi», que deve ter um título alcoométrico volúmico total mínimo de 13,00 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 25,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Chianti rosado

Características organoléticas

Cor

Rosa-pálido, com tonalidades que podem variar em função da casta ou castas utilizadas na vinificação.

Nariz

Delicado, com notas frutadas intensas resultantes dos aromas primários das castas utilizadas.

Boca

Seco, fresco, afrutado, equilibrado em componentes ácidos e polifenólicos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	4,00
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

«Chianti» rosado com indicação das subzonas

Características organoléticas

Cor

Rosa-pálido, com tonalidades que podem variar em função da casta ou castas utilizadas na vinificação.

Nariz

Delicado, com notas frutadas intensas resultantes dos aromas primários das castas utilizadas.

Boca

Seco, fresco, afrutado, equilibrado em componentes ácidos e polifenólicos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	4,00
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

«Governo all'uso Toscano»

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Na vinificação é utilizada a prática enológica tradicional conhecida por «Governo all'uso Toscano», que consiste numa segunda fermentação lenta, por meio da adição de uvas ligeiramente secas das castas autorizadas, imediatamente após a trasfega do vinho. A prática do «Governo all'uso Toscano» não é autorizada para o tipo rosado.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Chianti», incluindo com a menção «Riserva», e Chianti rosado

Rendimentos máximos

Rendimentos máximos:	11 000
Unidade de rendimentos máximos:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Chianti», incluindo com a menção «Riserva», e Chianti rosado

Rendimentos máximos

Rendimentos máximos:	77
Unidade de rendimentos máximos:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Chianti» com indicação das subzonas «Colli Aretini», «Colline Pisane», «Montalbano», «Rufina» e «Montespertoli», incluindo com a menção «Riserva»

Rendimentos máximos

Rendimentos máximos:	9 500
Unidade de rendimentos máximos:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Chianti» com indicação das subzonas «Colli Aretini», «Colline Pisane», «Montalbano», «Rufina» e «Montespertoli», incluindo com a menção «Riserva»

Rendimentos máximos

Rendimentos máximos:	66,5
Unidade de rendimentos máximos:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Chianti» das subzonas «Colli Fiorentini», «Colli Senesi» e «Terre di Vinci», incluindo com a menção «Riserva»

Rendimentos máximos

Rendimentos máximos:	9 000
Unidade de rendimentos máximos:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Chianti» das subzonas «Colli Fiorentini», «Colli Senesi» e «Terre di Vinci», incluindo com a menção «Riserva»

Rendimentos máximos

Rendimentos máximos:	63
Unidade de rendimentos máximos:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Chianti» com a menção «Superiore»

Rendimentos máximos

Rendimentos máximos:	9 500
Unidade de rendimentos máximos:	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Chianti» com a menção «Superiore»

Rendimentos máximos

Rendimentos máximos:	66,5
Unidade de rendimentos máximos:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Abrusco N.*

— *Albana B.*

— *Albarola B.*

— *Aleatico N.*

— *Alicante N.*

— *Alicante-bouschet 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-santo-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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

Os vinhos da DOP «Chianti», incluindo dos diferentes tipos e subzonas, são produzidos no centro do território administrativo da região da Toscânia. A área de produção da DOP «Chianti», localizada num território de relevo acidentado — particularmente vocacionado para a produção de vinhos de excelência —, abrange as províncias de Arezzo, Florença, Prato, Pistoia, Pisa e Siena. Os municípios em causa são os seguintes:

— 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 e Terranuova Bracciolini na província de Arezzo;

— Florença, 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 e Vinci na província de Florença;

— Carmignano, Montemurlo e Poggio a Caiano na província de Prato;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata e Serravalle Pistoiese na província de Pistoia;

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

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Fatores naturais

A área geográfica de produção situa-se no centro da região da Toscânia, nas zonas mais montanhosas das províncias de Arezzo, Florença, Pistoia, Pisa, Prato e Siena, não muito longe da cadeia dos Apeninos. Dada a sua grande dimensão, é possível dividir o território de Chianti em quatro sistemas geológicos por ordem decrescente de era de formação: as cristas pré-Apeninos do Miocénico/Eocénico, as colinas do Pliocénico, o vale formado pela bacia do Alto Valdarno e pelos depósitos do Plistocénico, e os depósitos aluviais.

A complexidade do terreno geológico e morfológico e a sobreposição contínua da atividade humana e dos fatores pedogenéticos conduziram a uma paisagem pedológica extremamente diversificada. Dado que os solos se desenvolveram ao longo de diferentes eras geológicas, é possível, dentro de uma mesma exploração, passar de substratos de arenito e calcário margoso para substratos de xisto argiloso e areia, ou para terrenos de granulometria mista, por vezes tendendo para arenosos ou argilosos. O abastecimento adequado em nutrientes naturais é complementado pela fertilização regular do solo e/ou pela adubação foliar praticadas pelos viticultores. Todos estes fatores conjugados garantem, no final do ciclo produtivo, as características analíticas exigidas às uvas e organoléticas exigidas aos vinhos, de modo a poderem beneficiar da DOP «Chianti».

A área tem o clima típico da zona de colinas do interior da Toscânia: clima húmido a sub-húmido, com verões secos e uma precipitação média anual de 867 mm, que permite a maturação adequada das uvas, o que significa que atingem facilmente os parâmetros analíticos fundamentais exigidos pelo caderno de especificações dos vinhos da DOP «Chianti».

A precipitação máxima regista-se geralmente em novembro, com 121 mm, e a mínima em julho, com 32 mm.

Agosto é o mês mais quente, em média, com temperaturas médias superiores a 23 °C, enquanto o mês mais frio é geralmente janeiro, com temperaturas médias de cerca de 5 °C.

Fatores humanos

A relação simbiótica entre os fatores humanos e a área de produção reveste-se de uma importância vital. O facto de terem sido encontradas na Toscânia vides fossilizadas que remontam a dezenas de milhões de anos sugere que as vinhas eram cultivadas muito antes da época etrusca. Ao longo dos séculos, a vinha desempenhou sempre o papel de cultura principal da zona e de referência do território. A viticultura evoluiu muito quando a família dos Médicis ascendeu ao poder. Já na segunda metade do século XV, Lourenço de Médicis, nas suas obras *Simposio* e *Canzone di Bacco*, ilustra um ambiente popular, onde o vinho era representado como a essência de um teatro de ditos espirituosos e banalidades que raiava o grotesco. Mais tarde, em 1870, graças à visão do barão Bettino Ricasoli, foi criada a combinação de castas utilizada para produzir «Chianti», tendo sido introduzidas técnicas de vinificação especiais, como a do «Governo all'uso Toscano».

Com a passagem do regime de arrendamento a meias para a exploração «direta», na década de 1970, os antigos sistemas de culturas mistas foram substituídos por vinhas especializadas, muitas vezes plantadas numa orientação vertical denominada «rittochino» [de acordo com a linha do declive], seguindo a direção das encostas. Em 1927, os viticultores florentinos, empreendedores e com visão de futuro, criaram o consórcio do vinho «Chianti», com o objetivo de defender e proteger o que era então o «Chianti típico», tanto no comércio interno como nas exportações. A área de produção do «Chianti» foi oficialmente delimitada pela primeira vez por decreto governamental de 31 de julho de 1932, a que se seguiu a atribuição do estatuto de DOC (Denominazione di Origine Controllata), em 1967, e de DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), em 1984.

A relação com a área geográfica delimitada é comprovada pela interação entre as especificidades do meio (relevo acidentado, tipo de solo e estrutura, clima «húmido a sub-húmido», com variações térmicas e verões secos) com a tradição histórica (com início na época etrusca, desenvolvimento e expansão com o apoio da família dos Médicis no século XV, até à criação do vinho «Chianti» pelo barão Ricasoli no final do século XIX).

Os fatores humanos, como a seleção dos porta-enxertos e das castas, as percentagens utilizadas, os métodos de condução das vinhas, a exclusão da espaldeira, os sistemas de cultivo dentro dos limites estabelecidos no caderno de especificações proposto e aprovado pelos viticultores, a proibição da cultura forçada e da irrigação das vinhas, exceto em situações de emergência, a possibilidade de colheita em verde e a decisão sobre o momento da vindima) conjugam-se com os fatores naturais típicos da zona montanhosa da Toscânia central onde são produzidos os vinhos da DOP «Chianti». A conjugação destes fatores contribui para melhorar a qualidade das uvas produzidas e, consequentemente, para obter vinhos com aromas muito complexos, encorpados, com um título alcoométrico adequado e o nível certo de acidez, que contribuem para a grande maleabilidade do produto, permitindo simultaneamente produzir vinhos prontos a beber e vinhos aptos para o envelhecimento, como os tipos «Riserva» e «Superiore».

Descrição do nexo causal entre os fatores naturais e humanos e as características dos vinhos

Mais especificamente, a latitude, a topografia e a natureza do solo — com percentagens variáveis de argila, areia e limo e presença de esqueleto de acordo com a área de produção — são fatores que influenciam a quantidade e, sobretudo, a qualidade das uvas cultivadas para a produção dos vinhos «Chianti».

Estes fatores conjugam-se perfeitamente com a casta tinta autóctone da região (*sangiovese* N) e também com as castas internacionais introduzidas mais recentemente (como a *merlot* e a *cabernet*) e as castas brancas históricas (*trebbiano* e *malvasia-lunga-toscana*, por exemplo). A composição percentual mínima e máxima fixada no caderno de especificações permite conciliar os requisitos de produção e de qualidade, para se conseguir produzir uma gama de vinhos adaptada aos diferentes mercados.

O momento da colheita das uvas depende das condições meteorológicas. A vindima começa geralmente no início de setembro, mas pode ser realizada mais tarde, em função da área e, em especial, da altitude a que se situam as vinhas. As uvas colhidas em plena maturação apresentam um equilíbrio perfeito entre acidez, pH e açúcares, o que permite obter vinhos com valores analíticos equilibrados. Este excelente equilíbrio entre açúcares e ácidos, associado à maturação fenólica das uvas, permite produzir vinhos que se caracterizam por um bom aroma, equilíbrio, estrutura e corpo.

Por último, mas não menos importante, os vinhos continuam a ser produzidos com recurso às práticas tradicionais consolidadas ao longo do tempo na região para a produção de vinhos tranquilos tintos, devidamente diferenciados a partir da seleção das uvas entre os diferentes tipos permitidos e das características específicas das diferentes castas, que melhor se adaptam à produção do vinho «Chianti» de base e dos vinhos tintos mais estruturados das categorias «Riserva» e «Superiore».

O tipo rosado apresenta uma intensidade rosada subtil, com tonalidades que podem variar em função da casta ou castas utilizadas na vinificação. No tipo tinto, o aroma é intenso, por vezes com notas de violeta que amadurecem na fase de envelhecimento, enquanto o tipo rosado tem um aroma delicado com notas frutadas intensas.

O caderno de especificações estabelece regras específicas relativas ao envelhecimento dos diferentes tipos de produtos.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Descrição do requisito/derrogação

Área de vinificação e de envelhecimento do «Chianti»

Quadro jurídico

Legislação da União

Tipo de requisito/derrogação

Derrogação no respeitante à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Em conformidade com a legislação da UE em vigor, reviu-se a área de vinificação e envelhecimento para concentrar as várias fases do ciclo produtivo do vinho da DOP «Chianti» na mesma área de produção, que abrange todos os territórios administrativos das províncias de Arezzo, Florença, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, bem como as províncias limítrofes de Grosseto, Livorno e Lucca.

No caso dos vinhos da DOP «Chianti» com indicação da subzona, as fases de vinificação e de envelhecimento devem ter lugar na área de produção definida para a subzona em causa. Todavia, estas operações podem igualmente ser efetuadas, mediante derrogação, nos territórios administrativos das províncias de Arezzo, Florença, Pisa, Pistoia, Prato ou Siena, e nas províncias adjacentes de Grosseto, Livorno e Lucca.

O objetivo subjacente à limitação das fases de vinificação e envelhecimento à área de produção ou às áreas limítrofes consiste em salvaguardar a qualidade e a reputação dos vinhos da DOP «Chianti», incluindo com indicação da subzona.

A vinificação das uvas fora da área de produção poderia, devido ao tempo de transporte necessário, comprometer a qualidade final dos vinhos, pois as uvas poderiam, durante o percurso, sofrer processos de fermentação anormais, que ocorrem geralmente devido às temperaturas elevadas no período da vindima, ou mesmo ser afetadas por contaminação microbiológica. Estes fenómenos seriam suscetíveis de ter efeitos negativos nas características físico-químicas e organoléticas dos vinhos. Quanto maior for a distância entre as áreas de produção e de vinificação, mais estes riscos aumentam. Inversamente, velar pela transformação e envelhecimento do vinho no local ou reduzindo as deslocações ao mínimo permite preservar, tanto quanto possível, as características do produto de base e manter a boa reputação da DOP «Chianti», que representa mais de 2 000 viticultores com uma produção anual de mais de 100 000 toneladas de uvas (equivalente a cerca de 700 000 hectolitros de vinho).

Estes aspetos, associados à experiência e aos vastos conhecimentos técnicos e científicos sobre as uvas e os vinhos acumulados pelos viticultores da DOP «Chianti» ao longo dos anos, permitem a transformação e, se for caso disso, o envelhecimento em toda a área de origem com as melhores técnicas, a fim de preservar todas as características definidas no caderno de especificações.

Além de salvaguardar a qualidade dos produtos colocados no mercado, o objetivo da transformação e, se for caso disso, do envelhecimento, na área de produção consiste em assegurar e garantir a eficácia e a boa relação qualidade-preço dos respetivos controlos, bem como a rastreabilidade pelos organismos de controlo e autoridades competentes, em conformidade com a legislação da UE em vigor.

Descrição do requisito/derrogação

Área de engarrafamento do «Chianti»

Quadro jurídico

Legislação da União

Tipo de requisito/derrogação

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de engarrafamento e de estágio final foi revista para que esta fase de transformação do vinho da DOP «Chianti» também possa concentrar-se na área de produção (que abrange todos os territórios administrativos das províncias de Arezzo, Florença, Pisa, Pistoia, Prato e Siena), bem como nas províncias adjacentes de Grosseto, Livorno e Lucca.

Os vinhos «Chianti» com indicação da subzona devem ser engarrafados e, se for caso disso, estagiar na área de produção definida para a subzona em causa. Todavia, estas operações podem igualmente ser efetuadas nas províncias de Arezzo, Florença, Pisa, Pistoia, Prato ou Siena, e nas províncias adjacentes de Grosseto, Livorno e Lucca.

O objetivo subjacente à limitação destas fases à área de produção ou às áreas limítrofes consiste em salvaguardar a qualidade e a reputação dos vinhos da DOP «Chianti», incluindo os vinhos com indicação da subzona.

O transporte e o engarrafamento fora da área de produção podem comprometer a qualidade do vinho e ter efeitos negativos nas suas características químicas, físicas e organoléticas. Os riscos são proporcionais ao aumento da distância entre a área de produção e a área de engarrafamento. Inversamente, a produção no local ou a deslocação mínima permite preservar intactas as características do produto, contribuindo para a manutenção da excelente reputação da DOP «Chianti».

Estes aspetos, associados à experiência e aos vastos conhecimentos técnico-científicos, permitem o engarrafamento na região de origem com as melhores técnicas, a fim de preservar todas as características físicas, químicas e organoléticas definidas no caderno de especificações.

O objetivo do engarrafamento na área de produção consiste igualmente em assegurar e garantir a eficácia e a relação qualidade-preço dos respetivos controlos, bem como a rastreabilidade pelos organismos de controlo e autoridades competentes, em conformidade com a legislação em vigor.

Além disso, o engarrafamento na área delimitada proporciona igualmente segurança alimentar ao consumidor final, pois o produto sai da área de origem já acondicionado, rotulado com marcações de garantia de qualidade e após ser submetido aos processos de certificação exigidos pelo caderno de especificações e pelas regras da DOP.

Todavia, em conformidade com a legislação em vigor, a fim de salvaguardar os direitos adquiridos, as empresas de engarrafamento em causa podem, mediante derrogação, continuar a proceder ao engarrafamento em instalações próprias situadas fora da área delimitada, nas condições estabelecidas e previamente notificadas a todos os produtores de forma não discriminatória.

O procedimento permite às empresas de engarrafamento interessadas apresentarem o respetivo pedido ao ministério, juntando a documentação comprovativa do engarrafamento de vinhos da DOP «Chianti» em, pelo menos, dois anos (não necessariamente consecutivos) no período de cinco anos anterior à entrada em vigor da alteração que introduz a obrigação de engarrafamento na área.

Estas derrogações individuais estão alinhadas com a legislação nacional específica e com a legislação da UE.

Descrição do requisito/derrogação

Calendário de introdução do vinho «Chianti» no consumo

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação

Disposições adicionais em matéria de rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Descrição das condições:

Os vinhos da DOP «Chianti» são colocados no mercado em diferentes momentos, que variam em função das características do solo, dos fatores climáticos, das combinações de castas e das altitudes (acima do nível do mar) que distinguem uma grande parte do território da Toscânia, ocupado pelas vinhas que produzem as uvas utilizadas para elaborar os vinhos da DOP «Chianti» (incluindo os vinhos com menções geográficas complementares). Os vinhos da DOP «Chianti» e com as menções geográficas complementares «Colli Aretini», «Colli Senesi», «Colline Pisane» e «Montalbano» não podem ser colocados no mercado antes de 1 de março de cada ano. Os vinhos «Chianti» dos tipos «Montespertoli» e «Colli Fiorentini» não podem ser colocados no mercado antes de 1 de junho de cada ano. Os vinhos «Chianti» dos tipos «Rufina», «Terre di Vinci» e «Superiore» não podem ser colocados no mercado antes de 1 de setembro de cada ano, enquanto o «Chianti» rosado só pode ser comercializado a partir de 1 de dezembro de cada ano. Além disso, os vinhos só podem ser introduzidos no consumo se satisfizerem os requisitos químicos, físicos e organoléticos previstos para os diferentes tipos.

Descrição do requisito/derrogação

Regras específicas relativas ao acondicionamento

Quadro jurídico

Legislação da União

Tipo de requisito/derrogação

—

Descrição do requisito/derrogação

Para o tipo «Chianti» rosado, incluindo com indicação das subzonas, é proibida a utilização de garrafas «fiasco».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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