C/2026/5719

30.10.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/5719)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Chianti”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026

1. **Denumirea produsului**

„Chianti”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se atestă că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia.

Se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția „modificării standard” prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece:

— nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

— nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic menționat în documentul unic;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Actualizarea tipurilor

Descriere

— Pentru ca textul să fie mai ușor de citit și mai coerent, a fost indicată mai clar mențiunea „Riserva”.

— S-a precizat că mențiunea „Superiore” nu poate fi utilizată împreună cu denumirea unui subareal din cadrul DOP „Chianti”.

— A fost introdus tipul „Chianti” *Rosé*, inclusiv cu indicarea unui subareal din cadrul DOP „Chianti”.

— A fost introdusă unitatea geografică mai restrânsă (subarealul) Terre di Vinci, care a fost adăugată la cele 7 deja existente.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea și revizuirea compoziției ampelografice

Descriere

— Reducerea proporției minime a soiului Sangiovese N., de la 70 % la 60 %.

— Limită de 10 % pentru soiurile Cabernet Franc și Cabernet Sauvignon în subarealul Colli Senesi.

— Introducerea bazei ampelografice pentru „Chianti” *Rosé*, cu proporția minimă de 60 % pentru soiul Sangiovese N. și cu lista soiurilor complementare autorizate.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Definirea și delimitarea noului subareal

Descriere

Definirea noii unități geografice suplimentare (subarealului) Terre di Vinci, cu indicarea limitelor teritoriale și fără extinderea arealului DOP.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Adaptarea parametrilor referitori la producție și la calitate

Descriere

— Majorarea la 11,50 % a tăriei alcoolice naturale minime în cazul anumitor subareale.

— Introducerea tăriei alcoolice naturale minime de 11,50 % vol. pentru „Chianti” Terre di Vinci și de 10,50 % vol. pentru „Chianti” Rosé.

— Introducerea valorilor aferente producției maxime de struguri și randamentului maxim în vin per hectar în cazul noilor tipuri din categoria Vin: „Chianti” DOP Terre di Vinci și „Chianti” DOP *Rosé*.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea procedurilor de învechire și maturare a vinurilor și modificarea normelor referitoare la comercializare

Descriere

Fără a se modifica durata de doi ani prevăzută pentru învechirea produselor care poartă mențiunea „Riserva”,

— a fost eliminată dispoziția referitoare la învechirea timp de 6 luni în butoaie de lemn în cazul subarealelor Colli Fiorentini și Rufina cu mențiunea „Riserva”;

— a fost eliminată dispoziția referitoare la învechirea timp de cel puțin 18 luni în butoaie de lemn, urmată de o maturare în sticlă timp de cel puțin 4 luni în cazul subarealului Colli Senesi cu menţiunea „Riserva”;

— a fost devansată, pentru data de 1 iunie, începerea comercializării în cazul subarealului Colli Fiorentini;

— a fost introdusă data începerii comercializării vinului „Chianti” Terre di Vinci: 1 septembrie;

— a fost introdusă data începerii comercializării noului tip de vin „Chianti” *Rosé*: data de 1 decembrie a anului recoltării.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Introducerea unor obligații privind certificarea și comunicarea

Descriere

Pentru operatorii care intenționează să comercializeze loturi de vin „Chianti” cu sau fără indicarea unui subareal și vin „Chianti” cu mențiunea „Superiore”, au fost introduse obligația de a deține, în prealabil, certificatul de conformitate și obligația de a informa organismul de control dacă produsul este încă în fermentație.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea caracteristicilor de la momentul comercializării

Descriere

— au fost modificate unele caracteristici la momentul comercializării ale diverselor tipuri de „Chianti” DOP (tăria alcoolică totală minimă în volume, aciditatea totală minimă, limita minimă a extractului fără zahăr);

— au fost introduse caracteristicile la momentul comercializării ale vinurilor „Chianti” *Rosé*;

— au fost introduse caracteristicile la momentul comercializării ale vinurilor „Chianti” *Rosé* cu indicarea unui subareal;

— au fost prevăzute caracteristicile la momentul comercializării ale vinurilor „Chianti” Terre di Vinci, la fel ca pentru celelalte 7 subareale din cadrul DOP „Chianti”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificări referitoare la ambalarea produsului

Descriere

Interzicerea utilizării buteliei în coș de paie pentru „Chianti” *Rosé*

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea legăturii cu mediul geografic

Descriere

Revizuirea descrierilor și integrarea noului tip și a noului subareal

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Referirile la organismul de control

Descriere

Din caietul de sarcini a fost eliminată referirea la denumirea comercială și la sediul organismului de control și a fost introdusă următoarea teză:

„Organismul delegat, desemnat de Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor pentru a efectua verificarea anuală a respectării prezentului caiet de sarcini, în conformitate cu legislația în vigoare, este indicat în lista specifică publicată pe site-ul ministerului, în secțiunea «Controale».”.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

„Chianti”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Chianti”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Italia

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produsul viticol

„Chianti”

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: rubiniu aprins, tinzând către grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros

Miros: intens, uneori cu note de toporaș care ajung la maturitate în etapa de învechire.

Gust

sec, savuros, ușor tanic, maturat în timp până la moale și catifelat; în cazul recoltelor supuse tehnicii *Governo all'uso Toscano*, gustul produsului este vivace și rotund.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,0
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 22,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

„Chianti” cu mențiunea „Riserva”

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: rubiniu aprins, tinzând către grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros

Miros: intens, uneori cu note de toporaș care ajung la maturitate în etapa de învechire.

Gust

sec, savuros, ușor tanic, maturat în timp până la moale și catifelat, fructe de pădure.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,00
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

„Chianti" cu mențiunea „Superiore"

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: rubiniu aprins, tinzând către grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros

Miros: intens, uneori cu note de toporaș care ajung la maturitate în etapa de învechire.

Gust

sec, savuros, ușor tanic, maturat în timp până la moale și catifelat; în cazul recoltelor supuse tehnicii *Governo all'uso Toscano*, gustul produsului este vivace și rotund.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,00
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 25,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

„Chianti" cu indicarea unui subareal

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: rubiniu aprins, tinzând către grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros

Miros: intens, uneori cu note de toporaș care ajung la maturitate în etapa de învechire.

Gust

sec, savuros, ușor tanic, maturat în timp până la moale și catifelat; în cazul recoltelor supuse tehnicii *Governo all'uso Toscano*, gustul produsului este vivace și rotund.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,00
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

„Chianti" cu indicarea unui subareal și cu mențiunea „Riserva"

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: rubiniu aprins, tinzând către grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros

Miros: intens, uneori cu note de toporaș care ajung la maturitate în etapa de învechire.

Gust

sec, savuros, ușor tanic, maturat în timp până la moale și catifelat, fructe de pădure.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,00
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol., cu excepția vinului cu indicarea subarealului Colli Senesi, care trebuie să aibă o tărie alcoolică totală minimă în volume de 13,00 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 25,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

„Chianti" *Rosé*

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roz pal, cu tonalități care pot varia în funcție de soiul sau soiurile utilizat(e) pentru vinificare.

Miros

Miros: de parfum delicat, cu intense note fructate derivate din aromele primare ale soiurilor utilizate.

Gust

sec, proaspăt, plăcut, echilibrat atât în privința acidității, cât și în privința polifenolilor

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,00
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

„Chianti" *Rosé* cu indicarea unui subareal

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roz pal, cu tonalități care pot varia în funcție de soiul sau soiurile utilizat(e) pentru vinificare.

Miros

Miros: de parfum delicat, cu intense note fructate derivate din aromele primare ale soiurilor utilizate.

Gust

sec, proaspăt, plăcut, echilibrat atât în privința aciditații, cât și în privința polifenolilor

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,00
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

Governo all'uso Toscano

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

În procesul de vinificație este admisă practica oenologică tradițională numită *Governo all'uso Toscano*, care constă într-o refermentare lentă a vinului abia pritocit realizată prin adăugarea unor struguri ușor stafidiți proveniți din soiurile admise. Practica numită *Governo all'uso Toscano* nu este autorizată în cazul tipului *Rosé*.

7.2. *Producții/Randamente maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Chianti", inclusiv cu mențiunea „Riserva", și „Chianti" *Rosé*

Producție maximă

Producție maximă:	11 000
Unitate de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Chianti”, inclusiv cu mențiunea „Riserva”, și „Chianti” *Rosé*

Randament maxim

Randament maxim:	77
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Chianti” cu indicarea subarealului Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina sau Montespertoli, inclusiv cu mențiunea „Riserva”

Producție maximă

Producție maximă:	9 500
Unitate de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Chianti” cu indicarea subarealului Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina sau Montespertoli, inclusiv cu mențiunea „Riserva”

Randament maxim

Randament maxim:	66,5
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Chianti” cu indicarea subarealului Colli Fiorentini, Colli Senesi sau Terre di Vinci, inclusiv cu mențiunea „Riserva”

Producție maximă

Producție maximă:	9 000
Unitate de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Chianti” cu indicarea subarealului Colli Fiorentini, Colli Senesi sau Terre di Vinci, inclusiv cu mențiunea „Riserva”

Randament maxim

Randament maxim:	63
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Chianti” cu mențiunea „Superiore”

Producție maximă

Producție maximă:	9 500
Unitate de măsură pentru producția maximă:	kilograme de struguri per hectar

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

„Chianti” cu mențiunea „Superiore”

Randament maxim

Randament maxim:	66,5
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Vinurile cu DOP „Chianti”, cuprinzând toate categoriile și diversele subarealele, sunt produse în partea centrală a teritoriului administrativ al regiunii Toscana. Arealul de producție al DOP „Chianti” constă în terenuri colinare – un teritoriu viticol excelent – care se întind pe o parte a teritoriilor administrative ale provinciilor Arezzo, Florența, Prato, Pistoia, Pisa și Siena. Este vorba despre următoarele comune:

— 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 și Terranuova Bracciolini din provincia Arezzo;

— Florența, 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 și Vinci din provincia Florența;

— Carmignano, Montemurlo și Poggio a Caiano din provincia Prato;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata și Serravalle Pistoiese din provincia Pistoia;

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

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Factori naturali

Arealul de producție este situat în centrul Toscanei, întinzându-se pe suprafețele mai colinare ale provinciilor Arezzo, Florența, Pistoia, Pisa, Prato și Siena, la poalele Apeninilor. Dată fiind dimensiunea sa considerabilă, teritoriul „Chianti” poate fi împărțit în patru sisteme geologice, enumerate în ordine descrescătoare în funcție de vârsta formațiunii: crestele preapeninice din miocen/eocen, colinele din pliocen, valea formată de bazinul superior Valdarno și depozitele din pleistocen, precum și depozitele aluvionare.

Complexitatea terenurilor din punct de vedere geologic și morfologic și suprapunerea continuă între activitatea umană și factorii pedogenetici au condus la un peisaj pedologic extrem de variat. Având în vedere că solurile s-au dezvoltat de-a lungul unor ere geologice diferite, este posibil să se remarce, chiar și în interiorul aceleiași exploatații, treceri de la substraturi de gresie și de marne calcaroase la șisturi argiloase și nisipuri sau la soluri cu particule de diferite dimensiuni care tind uneori să fie nisipoase sau argiloase. Se garantează astfel o aprovizionare adecvată cu substanțe nutritive prezente în mod natural, la care se adaugă fertilizarea regulată a solului și/sau foliară realizată de viticultori, toate acestea îmbinându-se pentru a se asigura că strugurii și, respectiv, vinul dobândesc, până la sfârșitul ciclului de vegetație, caracteristicile analitice și organoleptice necesare pentru a putea purta DOP „Chianti”.

Clima din areal este cea tipică pentru colinele interne din Toscana: o climă umedă spre subumedă, cu veri uscate și precipitații medii anuale de 867 mm. Aceasta permite o coacere corespunzătoare a strugurilor, care respectă astfel cu ușurință parametrii analitici de bază impuși de caietul de sarcini pentru vinurile cu DOP „Chianti”.

Precipitațiile ating de obicei apogeul în noiembrie, cu 121 mm, iar precipitațiile medii minime sunt de 32 mm, în iulie.

În medie, cea mai caldă lună este august, cu temperaturi medii de peste 23 °C, în timp ce luna cea mai rece este de obicei ianuarie, cu temperaturi medii de aproximativ 5 °C.

Factori umani

Legătura simbiotică dintre factorii umani și arealul de producție este de o importanță vitală. Faptul că în Toscana a fost descoperită viță-de-vie fosilizată care datează de zeci de milioane de ani sugerează că vița-de-vie se cultiva cu mult înainte de vremea etruscilor. De-a lungul secolelor, vița-de-vie a fost întotdeauna principala cultură a zonei, iar viticultura a progresat foarte mult după ce familia Medici a ajuns la putere. Încă din a doua jumătate a secolului al XV-lea, vinul era reprezentat în cultura populară ca fiind esența unui teatru al spiritului și al banalității, la limita grotescului, în operele lui Lorenzo de' Medici intitulate „Simposio" (Simpozionul) și „Trionfo di Bacco" (Triumful lui Bacchus). Ulterior, în 1870, datorită viziunii baronului Bettino Ricasoli, a fost stabilită combinația de soiuri de struguri utilizată pentru a produce „Chianti" și au fost introduse tehnici speciale de vinificație, cum ar fi *Governo all'uso Toscano*.

Ca urmare a trecerii de la acordurile de cultivare în parte la gestionarea directă în anii 1970, vița-de-vie cultivată în sisteme de culturi mixte a fost înlocuită de plantații viticole specializate, adesea plantate într-o dispunere verticală, numită „rittochino", care urma direcția pantelor. Viticultorii florentini întreprinzători, cu o gândire vizionară, au înființat Consorțiul pentru vinurile „Chianti" în 1927, cu scopul de a apăra și a proteja ceea ce era atunci „vinul Chianti tipic" atât în contextul comerțului intern, cât și în contextul exporturilor. Arealul de producție al „Chianti" a fost delimitat oficial pentru prima dată într-un decret din 31 iulie 1932, după care a urmat acordarea statutului de DOC (Denominazione di Origine Controllata) în 1967 și de DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) în 1984.

Legătura cu arealul geografic delimitat este demonstrată de modul în care caracteristicile specifice ale mediului (terenurile colinare, tipul și structura solului, clima „umedă spre subumedă", cu amplitudini termice și veri uscate) interacționează cu tradiția istorică (viticultura a început să se practice pe vremea etruscilor, apoi s-a dezvoltat și a devenit răspândită cu sprijinul familiei Medici în secolul al XV-lea, după care a urmat inventarea formulei vinului „Chianti" de către baronul Ricasoli la sfârșitul anilor 1800).

Factorii umani (cum ar fi: modul în care sunt selectate portaltoaiele și soiurile de viță-de-vie; ponderile soiurilor de viță-de-vie utilizate în amestecuri; formele de conducere a viței-de-vie; excluderea conducerii de tip „tendone"; sistemele de cultivare, utilizate în limitele stabilite în caietul de sarcini propus și aprobat de producători; interzicerea forțării producției și a irigării plantațiilor viticole, cu excepția situațiilor de urgență; posibilitatea recoltării înainte de coacere și decizia privind momentul recoltării strugurilor) se îmbină cu factorii naturali tipici ai zonei colinare din centrul Toscanei unde sunt produse vinurile cu DOP „Chianti". Împreună, acești factori contribuie la îmbunătățirea calității strugurilor produși și duc la obținerea unor vinuri cu arome foarte complexe, corpolență, o tărie alcoolică adecvată și o aciditate potrivită. Astfel, se obține un produs cu un grad ridicat de flexibilitate: se pot produce vinuri gata de consum și vinuri care sunt potrivite pentru învechire, destinate obținerii tipurilor „Riserva" și „Superiore".

Descrierea interacțiunii cauzale dintre factorii naturali și cei umani și caracteristicile vinurilor

Mai precis, latitudinea, topografia și natura solului – cu variații ale procentajelor de argilă, de nisip și de lut și ale scheletului solului în arealul de producție – influențează, toate, cantitatea și, mai ales, calitatea strugurilor cultivați pentru obținerea vinurilor „Chianti".

Acești factori se combină perfect cu principalul soi roșu din areal, autohtonul Sangiovese N., precum și cu soiurile internaționale introduse mai recent, precum Merlot și Cabernet, și cu soiurile albe istorice, precum Trebbiano și Malvasia Lunga Toscana. Caietul de sarcini stabilește procentaje minime și maxime pentru aceste soiuri de viță-de-vie, care asigură un echilibru între producție și cerințele legate de calitate, pentru a produce o gamă de vinuri adaptate la diferite piețe.

Momentul recoltării strugurilor depinde de cât de bune sunt condițiile meteorologice. Recoltarea începe, de obicei, la începutul lunii septembrie, dar se poate realiza mai târziu, în funcție de zonă și, în special, de altitudinea la care se află plantațiile viticole. Întrucât echilibrul dintre aciditate, pH și zaharuri din strugurii copți este perfect, vinurile obținute au valori analitice echilibrate. Acest echilibru excelent dintre zaharuri și acizi, combinat cu maturitatea fenolică a strugurilor, produce vinuri caracterizate printr-o aromă plăcută, echilibru, structură și corpolență.

Nu în ultimul rând, vinurile încă se produc prin practicile tradiționale care au devenit, de-a lungul timpului, consacrate în zonă pentru producerea vinurilor roșii liniștite, practicile respective fiind diferențiate în mod corespunzător, începând cu selectarea strugurilor în funcție de diferitele tipuri permise și pe baza caracteristicilor specifice ale diferitelor soiuri de struguri, care sunt cele mai potrivite pentru obținerea vinului de bază „Chianti" și a vinurilor roșii mai structurate din tipurile „Riserva" și „Superiore".

Tipul *Rosé* este de culoare roz pal, cu tonalități care pot varia în funcție de soiul sau soiurile utilizat(e) pentru vinificare. În cazul vinului roșu, mirosul este intens, uneori cu note de toporaș care ajung la maturitate în etapa de învechire. În schimb, tipul *Rosé* prezintă un parfum delicat, cu note fructate intense.

Caietul de sarcini stabilește norme specifice legate de învechire pentru diferitele tipuri de produse.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

Arealul de vinificare și de învechire a vinului „Chianti”

Cadrul juridic

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Derogare de la producția în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

În conformitate cu legislația UE în vigoare, arealul de vinificare și de învechire a fost revizuit, astfel încât diferitele etape ale ciclului de producție al vinului cu DOP „Chianti” să poată fi concentrate în arealul de producție (care se întinde pe întregul teritoriu administrativ al provinciilor Arezzo, Florența, Pisa, Pistoia, Prato și Siena), precum și în provinciile învecinate Grosseto, Livorno și Lucca.

Fiecare vin cu DOP „Chianti” cu indicarea unui subareal trebuie să fie vinificat și învechit în arealul de producție delimitat pentru subarealul în cauză. Prin derogare, se permite ca aceste operațiuni să fie efectuate și pe teritoriile administrative ale provinciilor Arezzo, Florența, Pisa, Pistoia, Prato și Siena și în provinciile limitrofe Grosseto, Livorno și Lucca.

Scopul pentru care etapele de vinificare și de învechire au fost limitate la arealul de producție sau la zonele învecinate este de a se proteja calitatea și reputația vinurilor cu DOP „Chianti”, inclusiv ale celor cu indicarea unui subareal.

Vinificarea strugurilor în afara arealului de producție ar putea, ca urmare a timpului de transport necesar, să compromită calitatea finală a vinurilor care poartă DOP „Chianti”, deoarece strugurii ar putea trece prin procese anormale de fermentare în timpul călătoriei, care se produc în general din cauza temperaturilor ridicate de la momentul recoltării, sau chiar să fie afectați de contaminarea microbiologică. Acești factori pot afecta negativ caracteristicile chimice, fizice și organoleptice ale vinului. Cu cât este mai mare distanța dintre zonele viticole și cele de vinificație, cu atât cresc aceste riscuri. În schimb, prin asigurarea faptului că strugurii și vinul rămân pe loc sau că mișcarea lor este menținută la un nivel minim pentru prelucrare și învechire, este posibilă păstrarea, pe cât posibil, a caracteristicilor și a calităților produsului de bază. Este protejată astfel și reputația DOP „Chianti”, care reprezintă peste 2 000 de viticultori, cu o producție medie anuală de peste 100 000 de tone de struguri (echivalentul a aproximativ 700 000 de hectolitri).

Ca urmare a acestor aspecte, care sunt legate de experiența și de cunoașterea tehnico-științifică aprofundată a strugurilor și a vinurilor, pe care producătorii de vin cu DOP „Chianti” le-au acumulat de-a lungul anilor, prelucrarea și, după caz, învechirea se pot realiza în aproape orice loc din întregul areal de origine, prin cele mai bune tehnici, concepute pentru conservarea tuturor caracteristicilor prevăzute în caietul de sarcini.

Pe lângă protejarea calității produselor introduse pe piață, scopul prelucrării și, după caz, al învechirii în arealul de producție este de a se asigura și garanta eficacitatea și eficiența din punctul de vedere al costurilor ale controalelor aferente și trasabilitatea de către organismele de control și autoritățile competente, în conformitate cu legislația UE în vigoare.

Titlul cerinței/derogării

Arealul de îmbuteliere a vinului „Chianti”

Cadrul juridic

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Arealul de îmbuteliere și de maturare finală (în cazul tipurilor de vin cu „Chianti” DOP pentru care este prevăzută maturarea) a fost delimitat astfel încât și această etapă să poată fi concentrată pe teritoriul de producție, extins la întregul teritoriu al provinciilor Arezzo, Florența, Pisa, Pistoia, Prato și Siena și al provinciilor limitrofe Grosseto, Livorno și Lucca.

Vinurile „Chianti” cu indicarea unui subareal trebuie să fie îmbuteliate și, dacă este cazul, maturate în arealul de producție delimitat pentru subarealul în cauză. Aceste operațiuni pot fi însă efectuate și în interiorul provinciilor Arezzo, Florența, Pisa, Pistoia, Prato și Siena și în provinciile limitrofe Grosseto, Livorno și Lucca.

Scopul pentru care aceste etape au fost limitate la arealul de producție sau la zonele învecinate este de a se proteja calitatea și reputația vinurilor cu DOP „Chianti”, inclusiv ale celor cu indicarea unui subareal.

Transportul și îmbutelierea în afara arealului de producție pot compromite calitatea vinului și pot avea efecte negative asupra caracteristicilor sale chimice, fizice și organoleptice. Cu cât este mai mare distanța dintre arealele viticole și cele de îmbuteliere, cu atât cresc aceste riscuri. În schimb, evitarea sau limitarea la minimum a mișcării permite păstrarea caracteristicilor produsului nealterate, contribuind la menținerea reputației excelente a DOP „Chianti”.

Aceste aspecte, care sunt legate de experiență și de cunoașterea tehnico-științifică solidă, permit efectuarea îmbutelierii în regiunea de origine cu cele mai bune precauții tehnologice, în vederea păstrării tuturor caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice descrise în caietul de sarcini.

Scopul îmbutelierii în arealul de producție este, de asemenea, de a se asigura și garanta eficacitatea și eficiența din punctul de vedere al costurilor ale controalelor aferente și trasabilitatea de către organismele de control și autoritățile competente, în conformitate cu legislația în vigoare.

De asemenea, îmbutelierea în interiorul arealului delimitat garantează siguranța alimentară pentru consumatorul final, deoarece produsul părăsește arealul de origine deja ambalat, etichetat cu marcaje de asigurare a calității și după ce a fost supus proceselor de certificare impuse de caietul de sarcini și de normele privind DOP.

Cu toate acestea, în conformitate cu legislația în vigoare, pentru a proteja drepturile consacrate, întreprinderile de îmbuteliere interesate pot obține o derogare pentru a continua îmbutelierea la sediile lor situate în afara arealului delimitat, sub rezerva condițiilor stabilite și notificate în prealabil tuturor producătorilor în mod nediscriminatoriu.

Procedura permite întreprinderilor de îmbuteliere interesate să depună cererea relevantă la minister, anexând documente care dovedesc că îmbuteliază vinuri cu DOP „Chianti” de cel puțin doi ani (nu neapărat consecutivi) din cei cinci ani anteriori intrării în vigoare a modificării care introduce cerința ca îmbutelierea să se realizeze în areal.

Aceste derogări individuale sunt conforme atât cu legislația națională specifică, cât și cu dreptul Uniunii.

Titlul cerinței/derogării

Momentul începerii comercializării produsului „Chianti”

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare în materie de etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Descrierea condiției:

Vinul cu DOP „Chianti” este pus pe piață în diferite momente, care variază în funcție de caracteristicile pedologice ale terenurilor, de factorii climatici, de combinația de soiuri de viță-de-vie a plantației și de altitudinile deasupra nivelului mării care sunt prezente în porțiunea mare din Toscana ocupată de plantațiile viticole care furnizează strugurii utilizați pentru obținerea vinurilor cu DOP „Chianti” (inclusiv a celor cu mențiuni geografice suplimentare). Vinul cu DOP „Chianti” și vinurile „Chianti” Colli Aretini, „Chianti” Colli Senesi, „Chianti” Colline Pisane și „Chianti” Montalbano (vinuri cu mențiuni geografice suplimentare) nu pot fi comercializate înainte de data de 1 martie a fiecărui an. Vinurile „Chianti” Montespertoli și Chianti Colli Fiorentini nu pot fi comercializate înainte de data de 1 iunie a fiecărui an, în timp ce vinurile „Chianti” Rufina, „Chianti” Terre di Vinci și „Chianti” Superiore pot fi comercializate numai începând cu data de 1 septembrie a fiecărui an. Tipul „Chianti” *Rosé* poate fi comercializat începând cu data de 1 decembrie a anului recoltării. În orice caz, vinurile pot fi comercializate numai când îndeplinesc cerințele chimice, fizice și organoleptice stabilite pentru diferitele tipuri.

Titlul cerinței/derogării

Norme specifice privind ambalarea

Cadrul juridic

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare/derogării

-

Descrierea cerinței/derogării

În cazul tipului „Chianti” *Rosé*, inclusiv cu indicarea unui subareal, este interzisă utilizarea buteliei în coș de paie.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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