C/2026/5719

30.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5719)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Chianti“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A1228-AM06 – 4. 8. 2026

1. **Názov výrobku**

„Chianti“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Potvrdzujeme, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňa podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a je v súlade s ustanoveniami podľa neho.

Táto zmena zodpovedá definícii „štandardnej zmeny“ stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože:

— nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

— nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente,

— nemá za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Aktualizácia druhov vín

Opis

— Pojem „Riserva“ bol jasnejšie vymedzený, aby bol text logickejší a čitateľnejší.

— Bolo jasne stanovené, že pojem „Superiore“ sa nesmie používať spolu s názvom podoblasti CHOP.

— Zaviedol sa nový druh vína, „Chianti“ rosé, a to aj s označením podoblasti CHOP „Chianti“.

— Oblasť Terre di Vinci bola zavedená ako menšia zemepisná jednotka (podoblasť), ktorá sa má pridať k siedmim takýmto oblastiam, ktoré už boli uvedené.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Aktualizácia a revízia zloženia muštových odrôd

Opis

— Minimálny podiel odrody Sangiovese N. sa znížil zo 70 % na 60 %.

— Pre podoblasť Colli Senesi bol stanovený limit 10 % pre odrody Cabernet Franc a Cabernet Sauvignon.

— Zmes odrôd hrozna pre druh vína „Chianti“ rosé tvorí minimálne 60 % odrody Sangiovese N. v kombinácii s odrodami zo zoznamu povolených odrôd.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vymedzenie a vyznačenie novej podoblasti

Opis

Nová ďalšia zemepisná jednotka (podoblasť) „Terre di Vinci“ bola vymedzená prostredníctvom opisu jej hraníc; k rozšíreniu oblasti CHOP nedošlo.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Úprava parametrov týkajúcich sa výroby a kvality

Opis

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu bol v niektorých podoblastiach zvýšený na 11,50 %.

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu bol stanovený na 11,50 % pre víno „Chianti“ Terre di Vinci a na 10,50 % pre víno „Chianti“ rosé.

— Pre nové druhy „Chianti“ CHOP Terre di Vinci a „Chianti“ CHOP rosé boli stanovené hodnoty maximálneho výnosu hrozna a maximálnej výlisnosti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena postupov zrenia a zušľachťovania a pravidiel týkajúcich sa uvádzania na trh

Opis

Požiadavka, aby vína s označením „Riserva“ zreli dva roky, zostáva nezmenená.

— V prípade vín kategórie „Riserva“ z podoblastí Colli Fiorentina a Rufina bola vypustená požiadavka na šesťmesačné zrenie vín v drevených sudoch.

— V prípade vín kategórie „Riserva“ z podoblasti Colli Senesi bola vypustená požiadavka na 18-mesačné zrenie vína v drevených sudoch, po ktorom malo nasledovať aspoň štvormesačné vyzrievanie vo fľaši.

— Dátum uvádzania na trh pre vína z podoblasti Colli Fiorentini bol posunutý na 1. júna.

— V prípade vína „Chianti“ Terre di Vinci bol dátum uvádzania na trh stanovený na 1. septembra.

— V prípade nového druhu vína „Chianti“ rosé bol dátum uvádzania na trh stanovený na 1. december roku zberu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zavedenie požiadaviek na certifikáciu a podávanie správ

Opis

Subjekty, ktoré chcú uvádzať na trh šarže vína „Chianti“ – s názvom podoblasti alebo bez neho – a víno „Chianti“ s pojmom „Superiore“, budú musieť najskôr získať osvedčenie potvrdzujúce vhodnosť daného vína; v prípade výrobkov, ktoré sa ešte nachádzajú vo fáze kvasenia, musia o tom informovať aj príslušný kontrolný orgán.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Aktualizácia vlastností vín pri spotrebe

Opis

— Zmenili sa niektoré vlastnosti týkajúce sa spotreby rôznych druhov vína s CHOP „Chianti“ (minimálny celkový obsah alkoholu, minimálna celková kyslosť, minimálny bezcukorný extrakt).

— Pre vína „Chianti“ rosé boli doplnené charakteristické vlastnosti pri spotrebe.

— Pre vína „Chianti“ rosé s názvom podoblasti boli doplnené charakteristické vlastnosti pri spotrebe.

— Vlastnosti týkajúce sa spotreby vín „Chianti“ Terre di Vinci boli stanovené v súlade s vlastnosťami ostatných siedmich podoblastí CHOP „Chianti“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmeny v balení výrobku

Opis

Pri „Chianti“ rosé nie je povolené používať *fiasco* (džbán).

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Aktualizácia súvislosti so zemepisným prostredím

Opis

Opisy boli preformulované a bol pridaný nový druh a podoblasť.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Odkazy na kontrolný orgán

Opis

Zo špecifikácie bol vypustený odkaz na obchodný názov a sídlo kontrolného orgánu a bola doplnená táto veta:

„Delegovaný orgán poverený ministerstvom poľnohospodárstva, potravinovej suverenity a lesného hospodárstva vykonávaním ročnej kontroly dodržiavania tejto špecifikácie výrobku v súlade s platnými právnymi predpismi je uvedený v príslušnom zozname zverejnenom na webovom sídle ministerstva (sekcia kontrol).“

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Chianti“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-A1228-AM06 – 4. 8. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Chianti“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

„Chianti“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Jasná rubínová farba; s vyzrievaním sa objavujú granátové tóny

Aróma

Intenzívna vôňa, niekedy s tónmi fialky, ktoré sa s vyzrievaním stávajú jemnejšími.

Chuť

Suchá, aromatická, mierne trieslovitá, časom dozrieva jemná zamatová príchuť; zaoblená a živá v ročníkoch, pri ktorých sa použila technika *governo all'uso Toscano*.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	4,0
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Chianti“ Riserva

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Jasná rubínová farba; s vyzrievaním sa objavujú granátové tóny

Aróma

Intenzívna vôňa, niekedy s tónmi fialky, ktoré sa s vyzrievaním stávajú jemnejšími.

Chuť

Suchá, aromatická, mierne trieslovitá, časom dozrieva jemná zamatová príchuť; chuť lesných plodov

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	4,00
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Chianti“ Superiore

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Jasná rubínová farba; s vyzrievaním sa objavujú granátové tóny

Aróma

Intenzívna vôňa, niekedy s tónmi fialky, ktoré sa s vyzrievaním stávajú jemnejšími.

Chuť

Suchá, aromatická, mierne trieslovitá, časom dozrieva jemná zamatová príchuť; zaoblená a živá v ročníkoch, pri ktorých sa použila technika *governo all'uso Toscano*.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	4,00
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50

Minimálny bezcukorný extrakt: 25,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Chianti“ vrátane označenia podoblasti

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Jasná rubínová farba; s vyzrievaním sa objavujú granátové tóny

Aróma

Intenzívna vôňa, niekedy s tónmi fialky, ktoré sa s vyzrievaním stávajú jemnejšími.

Chuť

Suchá, aromatická, mierne trieslovitá, časom dozrieva jemná zamatová príchuť; zaoblená a živá v ročníkoch, pri ktorých sa použila technika *governo all'uso Toscano*.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	4,00
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Chianti" Riserva s názvom podoblasti

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Jasná rubínová farba; s vyzrievaním sa objavujú granátové tóny

Aróma

Intenzívna vôňa, niekedy s tónmi fialky, ktoré sa s vyzrievaním stávajú jemnejšími.

Chuť

Suchá, aromatická, mierne trieslovitá, časom dozrieva jemná zamatová príchuť; chuť lesných plodov

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	4,00
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 %; s výnimkou vín z podoblasti „Colli Senesi“, ktoré musia mať celkový obsah alkoholu minimálne 13,00 %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 25,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Chianti“ rosé

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba je bledoružová, pričom jej odtiene sa líšia v závislosti od muštovej odrody alebo odrôd použitých na výrobu vína.

Aróma

Jemná vôňa s intenzívnymi ovocnými tónmi, ktoré vychádzajú z primárnych aróm použitých muštových odrôd.

Chuť

Suchá, svieža a príjemná, s vyváženou kyslosťou a polyfenolmi.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	4,00
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Chianti“ rosé s označením podoblasti

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba je bledoružová, pričom jej odtiene sa líšia v závislosti od muštovej odrody alebo odrôd použitých na výrobu vína.

Aróma

Jemná vôňa s intenzívnymi ovocnými tónmi, ktoré vychádzajú z primárnych aróm použitých muštových odrôd.

Chuť

Suchá, svieža a príjemná, s vyváženou kyslosťou a polyfenolmi.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	4,00
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

technika *governo all'uso Toscano*

Typ enologického postupu

osobitný enologický postup

Opis

Vinári môžu používať tradičnú techniku *governo all'uso Toscano*, pri ktorej sa hneď po stočení vína vykoná druhé kvasenie pridaním mierne sušeného hrozna povolených odrôd. Technika výroby vína *governo all'uso Toscano* nie je povolená pre druh rosé.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Chianti“, „Chianti“ Riserva a „Chianti“ rosé

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	11 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Chianti“, „Chianti“ Riserva a „Chianti“ rosé

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	77
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Chianti“ a „Chianti“ Riserva s podoblasťami Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina a Montespertoli

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	9 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Chianti“ a „Chianti“ Riserva s podoblasťami Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina a Montespertoli

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	66,5
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Chianti“ a „Chianti“ Riserva s podoblasťami Colli Fiorentini, Colli Senesi a Terre di Vinci

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	9 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Chianti“ a „Chianti“ Riserva s podoblasťami Colli Fiorentini, Colli Senesi a Terre di Vinci

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	63
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Chianti“ Superiore

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	9 500
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

„Chianti“ Superiore

Maximálny výnos

Maximálny výnos:	66,5
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. – Malvasia

— 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. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Vína s CHOP „Chianti“, zahŕňajúce všetky rozličné typy a podoblasti, sa vyrábajú v centrálnej časti regiónu Toskánsko. Oblasť výroby vín s CHOP „Chianti“ má kopcovitý reliéf. Ide o vynikajúce vinohradnícke územie, ktoré sa rozprestiera v provinciách Arezzo, Florencia, Prato, Pistoia, Pisa a Siena. Patria do nej tieto obce:

— 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 a Terranuova Bracciolini v provincii Arezzo;

— Florence, 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 a Vinci v provincii Florencia;

— Carmignano, Montemurlo a Poggio a Caiano v provincii Prato;

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata a Serravalle Pistoiese v provincii Pistoia;

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

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Prírodné faktory

Oblasť výroby sa nachádza v strednom Toskánsku, rozprestiera sa v hornatejších častiach provincií Arezzo, Florencia, Pistoia, Pisa, Prato a Siena, neďaleko Apenín. Vzhľadom na samotnú jeho rozlohu možno územie „Chianti“ rozdeliť na štyri geologické systémy v zostupnom poradí podľa obdobia vzniku: miocénne/eocénne predapeninské hrebene, pliocénne pahorkatiny, údolie, ktoré je tvorené povodím horného toku rieky Arno a pleistocénnymi usadeninami, a aluviálne usadeniny.

Zložitosť geologického a morfologického reliéfu a nepretržité prelínanie ľudskej činnosti s pôdotvornými faktormi viedli k vzniku mimoriadne rozmanitej pôdnej krajiny. Vzhľadom na to, že pôdy sa vyvíjali v priebehu rôznych geologických období, je možné dokonca aj v rámci toho istého podniku prejsť od pieskovcových a vápnitých slieňových substrátov k ílovitým bridliciam a piesku alebo k pôdam obsahujúcim častice rôznej veľkosti, ktoré sú niekedy skôr pieskové alebo ílovité. To zaručuje primeraný prísun prirodzene sa vyskytujúcich živín, ktorý vinohradníci dopĺňajú pravidelným hnojením pôdy a/alebo listov, pričom týmto všetkým dohromady sa zaručuje, že analytické vlastnosti hrozna a organoleptické vlastnosti vína, ktoré sa vyžadujú na získanie CHOP „Chianti“, sa dosiahnu na konci vegetačného cyklu.

Táto oblasť sa vyznačuje typickým podnebím toskánskej vnútrozemskej pahorkatiny: vlhkým až polovlhkým podnebím so suchými letami a s priemerným ročným úhrnom zrážok 867 mm. To umožňuje správne dozrievanie hrozna, ktoré bez problémov spĺňa základné analytické parametre požadované v špecifikácii výrobku pre vína s CHOP „Chianti“.

Najviac zrážok zvyčajne spadne v novembri, a to 121 mm, pričom minimálny priemerný úhrn zrážok je 32 mm v júli.

Najteplejším mesiacom v priemere je august s priemernými teplotami nad 23 °C, zatiaľ čo najchladnejším mesiacom je zvyčajne január s priemernými teplotami okolo 5 °C.

Ľudské faktory

Symbiotické prepojenie medzi ľudskými faktormi a oblasťou výroby má zásadný význam. Skutočnosť, že v Toskánsku sa našiel skamenený vinič starý desiatky miliónov rokov, naznačuje, že vinič sa pestoval už dávno pred érou Etruskov. V priebehu storočí bola vínna réva vždy hlavnou plodinou tejto oblasti a vinohradníctvo sa výrazne rozvinulo po nástupe rodu Mediciovcov k moci. Už v druhej polovici 15. storočia bolo víno v ľudovej kultúre zobrazované ako esencia divadla vtipu a banality hraničiacej s groteskou v básňach Sympózium a Bakchovo víťazstvo od Lorenza Mediciho. Neskôr v roku 1870 sa vďaka vízii baróna Bettina Ricasoliho vytvorila kombinácia odrôd, z ktorej sa vyrábajú vína „Chianti“, a zaviedli sa špeciálne techniky výroby vína, ako napríklad *governo all'uso Toscano*.

Prechod od podielového k „priamemu“ poľnohospodárstvu v 70. rokoch 20. storočia znamenal, že vinič pestovaný v zmiešaných systémoch pestovania sa nahradil špecializovanými vinohradmi, ktoré sa často vysádzali vo vertikálnom usporiadaní *rittochino* podľa smeru svahov. Pokroková, podnikavá florentská vinohradníci založili v roku 1927 Konzorcium pre víno Chianti s cieľom brániť a chrániť vtedajšie „typické Chianti“ v rámci domáceho obchodu aj vývozu. V nariadení vlády z 31. júla 1932 bola po prvýkrát úradne vymedzená oblasť výroby „Chianti“, v roku 1967 nasledovalo udelenie označenia DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) a v roku 1984 označenia DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*).

Súvislosť s vymedzenou zemepisnou oblasťou dokazuje spôsob, akým sa špecifické vlastnosti prostredia (kopcovitý reliéf, typ a štruktúra pôdy, „vlhké až polovlhké“ podnebie s teplotnými výkyvmi a suchými letami) prelínajú s historickou tradíciou (pestovanie vína sa začalo za čias Etruskov, potom sa rozvinulo a rozšírilo s podporou rodu Mediciovcov v 15. storočí, následne barón Ricasoli na konci 19. storočia vytvoril vína „Chianti“).

Ľudské faktory (ako napríklad spôsob výberu štepov a muštových odrôd, percentuálny podiel muštových odrôd použitých pri asamblážii, metódy vedenia viniča, vylúčenie oporných konštrukcií, systémy pestovania v rámci limitov stanovených v špecifikácii výrobku navrhnutej a schválenej vinohradníkmi, zákaz nútenej produkcie a zavlažovania vinohradov s výnimkou núdzových prípadov, možnosť prerieďovania strapcov a rozhodnutie o čase zberu hrozna) sa spájajú s prírodnými faktormi typickými pre kopcovitú oblasť stredného Toskánska, kde sa vyrábajú vína s CHOP „Chianti“. Kombinácia týchto faktorov prispieva k zvýšeniu kvality dopestovaného hrozna a výsledkom sú vína s veľmi komplexnými arómami, telom a primeraným obsahom alkoholu. Správne množstvo kyselín umožňuje vysokú mieru flexibility, takže je možné vyrábať vína vhodné na okamžité pitie a iné, ktoré sú vhodné na vyzrievanie, ako napríklad typy Riserva a Superiore.

Opis príčinnej súvislosti – vzťah medzi prírodnými a ľudskými faktormi a vlastnosťami vín

Konkrétne ide o zemepisnú šírku, topografiu a povahu pôdy – s rozmanitým percentuálnym podielom ílu, piesku a hliny a pôdnym skeletom v rámci oblasti výroby, to všetko ovplyvňuje množstvo a predovšetkým kvalitu hrozna pestovaného na výrobu vín „Chianti“.

Tieto faktory sa dokonale dopĺňajú s modrou odrodou, ktorá je v oblasti pôvodná (Sangiovese N.), ako aj s medzinárodnými odrodami, ktoré boli zavedené nedávno (ako Merlot a Cabernet), a s historickými bielymi odrodami (napríklad Trebbiano a Malvasia Lunga Toscana). V špecifikácii výrobku sa stanovuje minimálny a maximálny percentuálny podiel týchto odrôd, čím sa vyvažujú požiadavky na výrobu a kvalitu s cieľom vyrábať sortiment vín prispôsobený rôznym trhom.

Čas zberu hrozna závisí od dobrých poveternostných podmienok. Zvyčajne sa zber začína začiatkom septembra, ale môže sa uskutočňovať aj neskôr v závislosti od oblasti, a najmä od nadmorskej výšky, v ktorej sa vinohrady nachádzajú. Zrelé hrozno sa vyznačuje dokonalou rovnováhou medzi kyslosťou, pH a cukrami, takže výsledné vína majú vyvážené analytické hodnoty. Vďaka tejto vynikajúcej rovnováhe medzi cukrami a kyselinami spolu s fenolickou zrelosťou hrozna vznikajú vína, ktoré sa vyznačujú dobrou arómou, vyváženosťou, štruktúrou a telom.

V neposlednom rade sa vína stále vyrábajú tradičnými postupmi, ktoré sa v miestnej oblasti časom osvedčili pri výrobe tichých červených vín, pričom sa vhodne rozlišujú, a to výberom hrozna z rôznych povolených druhov a na základe špecifických vlastností rôznych muštových odrôd, ktoré sú najvhodnejšie na výrobu základného vína „Chianti“ a štruktúrovanejších červených vín kategórií Riserva a Superiore.

Ružové vína majú bledoružovú farbu, pričom ich odtiene sa líšia v závislosti od muštovej odrody alebo odrôd použitých na výrobu vína. Červené vína majú intenzívnu vôňu, niekedy s tónmi fialky, ktoré sa s vyzrievaním stávajú jemnejšími, zatiaľ čo ružové vína majú jemnú arómu s intenzívnymi ovocnými tónmi.

V špecifikácii výrobku sa stanovujú osobitné pravidlá zrenia pre rôzne druhy výrobkov.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

oblasť výroby a zrenia vína „Chianti“

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Oblasť vinifikácie a vyzrievania bola revidovaná v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ tak, aby sa rôzne fázy výrobného cyklu v prípade vín s CHOP „Chianti“ mohli sústrediť do oblasti výroby, ktorá sa rozšírila, aby zahŕňala celé administratívne územia provincií Arezzo, Florencia, Pisa, Pistoia, Prato a Siena spolu so susednými provinciami Grosseto, Livorno a Lucca.

Pri vínach s CHOP „Chianti“ nesúcich názvy podoblastí musí vinifikácia a vyzrievanie prebiehať v oblasti výroby, tak ako je vymedzená, pokiaľ ide o predmetnú podoblasť. Odchylne od toho sa však tieto činnosti môžu vykonávať aj vo vinárskych podnikoch nachádzajúcich sa v rámci administratívnych hraníc provincií Arezzo, Florencia, Pisa, Pistoia, Prato alebo Siena či susedných provincií Grosseto, Livorno a Lucca.

Účelom obmedzenia fáz vinifikácie a vyzrievania na oblasť výroby alebo susediace oblasti je to, aby sa zabezpečila kvalita a dobré meno vín s CHOP „Chianti“ vrátane vín nesúcich názov podoblasti.

Vinifikácia hrozna mimo oblasti výroby by mohla v dôsledku času potrebného na prepravu ohroziť konečnú kvalitu vín s CHOP „Chianti“, pretože hrozno by mohlo počas cesty prejsť netypickými procesmi kvasenia v dôsledku spravidla vysokých teplôt v čase zberu, alebo by mohlo byť dokonca ovplyvnené mikrobiologickou kontamináciou. Tieto faktory môžu nepriaznivo ovplyvniť chemické, fyzikálne a organoleptické vlastnosti vína. Čím je vzdialenosť medzi oblasťou výroby a oblasťou vinifikácie väčšia, tým väčšie sú tieto riziká. Zabezpečením toho, aby hrozno a víno zostali na mieste alebo aby sa ich pohyb pri spracovaní a vyzrievaní obmedzil na minimum, sa naopak umožňuje čo najviac zachovať vlastnosti a kvality základného výrobku. Tým sa takisto chráni dobré meno CHOP „Chianti“, ktoré zastupuje viac ako 2 000 vinohradníkov s ročnou produkciou hrozna viac ako 100 000 ton (ekvivalent približne 700 000 hektolitrov).

Tieto aspekty spojené so skúsenosťami a s rozsiahlymi technickými a vedeckými poznatkami o hrozne a vínach, ktoré si vinári vyrábajúci vína s CHOP „Chianti“ v priebehu rokov osvojili a rozšírili, znamenajú, že spracovanie a prípadné vyzrievanie sa môže vykonávať takmer kdekoľvek v celej oblasti pôvodu pomocou najlepších techník vyvinutých na zachovanie všetkých vlastností stanovených v špecifikácii výrobku.

Okrem zabezpečenia kvality výrobkov uvádzaných na trh je účelom spracovania a prípadne vyzrievania v oblasti výroby zabezpečiť a zaručiť účinnosť a nákladovú efektívnosť príslušných kontrol a umožniť kontrolným orgánom a príslušným orgánom kontrolovať vysledovateľnosť v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Predmet požiadavky/výnimky

oblasť fľašovania vín „Chianti“

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Oblasť, v ktorej sa vína s CHOP „Chianti“ fľašujú, ako aj zušľachťujú na druhy, ktoré si toto spracovanie vyžadujú, bola vymedzená tak, aby sa zhodovala s oblasťou výroby, ktorá sa rozšírila, aby zahŕňala celé územia provincií Arezzo, Florencia, Pisa, Pistoia, Prato a Siena spolu so susednými provinciami Grosseto, Livorno a Lucca.

Pri vínach „Chianti“ nesúcich názov podoblasti musí fľašovanie a prípadné zušľachťovanie v konečnej fáze prebiehať v oblasti výroby, tak ako je vymedzená, pokiaľ ide o predmetnú podoblasť. Odchylne od toho sa však tieto činnosti môžu vykonávať aj na území provincií Arezzo, Florencia, Pisa, Pistoia, Prato alebo Siena či susedných provincií Grosseto, Livorno a Lucca.

Účelom obmedzenia týchto fáz na oblasť výroby alebo susediace oblasti je to, aby sa zabezpečila kvalita a dobré meno vín s CHOP „Chianti“ vrátane vín nesúcich názov podoblasti.

Preprava a fľašovanie mimo oblasti výroby môžu znížiť kvalitu vína a mať negatívne účinky na jeho chemické, fyzikálne a organoleptické vlastnosti. Čím väčšia je vzdialenosť medzi oblasťou výroby a oblasťou fľašovania, tým väčšie sú riziká. Vyhýbanie sa premiestňovaniu alebo jeho obmedzenie na minimum naopak znamená, že vlastnosti výrobku sa môžu zachovať v nezmenenej podobe, čo pomáha zachovať vynikajúcu povesť CHOP „Chianti“.

Tieto aspekty, ktoré sú spojené so skúsenosťami a dôkladnými vedecko-technickými znalosťami, umožňujú dokončiť fľašovanie v rámci oblasti pôvodu s najlepšími technologickými opatreniami s cieľom zachovať všetky fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti opísané v špecifikácii.

Účelom fľašovania v oblasti výroby je takisto zabezpečiť a zaručiť účinnosť a nákladovú efektívnosť príslušných kontrol a umožniť kontrolným orgánom a príslušným orgánom kontrolovať vysledovateľnosť v súlade s platnými právnymi predpismi.

Fľašovanie vo vymedzenej oblasti zaručuje konečnému spotrebiteľovi aj bezpečnosť potravín, keďže výrobok opúšťa oblasť pôvodu už zabalený, označený značkou záruky kvality a po absolvovaní certifikačných postupov, ktoré sa vyžadujú v špecifikácii výrobku a v pravidlách týkajúcich sa CHOP.

V súlade s platnými právnymi predpismi však môžu dotknuté spoločnosti, ktoré vykonávajú fľašovanie, v záujme ochrany stanovených práv požiadať o výnimku, aby mohli pokračovať vo fľašovaní vo svojich priestoroch nachádzajúcich sa mimo vymedzenej oblasti, a to za podmienok, ktoré sú stanovené a vopred oznámené všetkým výrobcom na nediskriminačnom základe.

Tento postup umožňuje dotknutým spoločnostiam, ktoré vykonávajú fľašovanie, predložiť ministerstvu príslušnú žiadosť, ku ktorej pripoja dokumentáciu preukazujúcu, že vykonávali fľašovanie vína s CHOP „Chianti“ najmenej dva (nie nevyhnutne po sebe nasledujúce) roky z piatich rokov predchádzajúcich nadobudnutiu účinnosti zmeny, ktorou sa zavádza požiadavka na fľašovanie vína v danej oblasti.

Tieto jednotlivé výnimky sú zosúladené s osobitnými vnútroštátnymi právnymi predpismi aj s právom EÚ.

Predmet požiadavky/výnimky

načasovanie uvádzania vín „Chianti“ na trh

Právny rámec

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Opis podmienky:

Víno s CHOP „Chianti“ sa uvádza na trh v rôznych časových obdobiach, ktoré sa líšia v závislosti od vlastností pôdy, podnebných faktorov, kombinácií muštových odrôd a nadmorskej výšky vo veľkej časti územia Toskánska, kde sú vysadené vinohrady, z ktorých sa získava hrozno používané na výrobu vín s CHOP „Chianti“ vrátane vín nesúcich názov podoblasti. Víno s CHOP „Chianti“, ako aj vína „Chianti“ Colli Aretini, „Chianti“ Colli Senesi, „Chianti“ Colline Pisane a „Chianti“ Montalbano sa smú uvádzať na trh najskôr 1. marca každého roka, „Chianti“ Montespertoli a „Chianti“ Colli Fiorentini sa smú uvádzať na trh najskôr 1. júna každého roka, „Chianti“ Rufina, „Chianti“ Terre di Vinci a „Chianti“ Superiore sa smú uvádzať na trh najskôr 1. septembra každého roka a „Chianti“ rosé od 1. decembra roka zberu. Okrem toho sa tieto vína môžu uvádzať na trh len vtedy, ak spĺňajú chemické, fyzikálne a organoleptické požiadavky stanovené pre jednotlivé druhy.

Predmet požiadavky/výnimky

špecifické pravidlá balenia

Právny rámec

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

–

Opis požiadavky/výnimky

Pri víne druhu „Chianti“ rosé nie je povolené používať *fiasco* (džbán), a to ani v prípade, že je uvedené označenie podoblasti.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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