C/2026/5719

30.10.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5719)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Chianti“

Referenčna številka EU: PDO-IT-A1228-AM06 – 4. avgust 2026

1. **Ime proizvoda**

„Chianti“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Potrjuje se, da odobritev standardne spremembe in obvestilo o njej izpolnjujeta pogoje za odobritev standardne spremembe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 in predpisi, sprejetimi na njeni podlagi.

Ta sprememba spada v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj:

— ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo,

— ne more izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta,

— ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Posodobitev vrst vina

Opis

— Pravilo za uporabo izraza „riserva“ je bilo jasneje opredeljeno, da bi bilo besedilo bolj smiselno in lažje berljivo.

— Jasneje je bilo navedeno, da se izraz „superiore“ ne sme uporabljati skupaj z imenom podobmočja ZOP.

— Uvedena je bila nova vrsta vina, vino rosé „Chianti“, tudi z navedbo podobmočja ZOP „Chianti“.

— Sedmim že navedenim podobmočjem je bila dodana manjša geografska enota (podobmočje) „Terre di Vinci“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev in sprememba sortne sestave

Opis

— Najmanjši delež sorte sangiovese N. se je s 70 % zmanjšal na 60 %.

— Za podobmočje „Colli Senesi“ je bil za sorti cabernet franc in cabernet sauvignon določen 10-odstotni delež.

— Sortna sestava za vino rosé „Chianti“ mora vsebovati najmanj 60 % sorte sangiovese N. skupaj z drugimi sortami iz trsnega izbora.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Opredelitev in razmejitev novega podobmočja

Opis

Opredeljena je bila nova geografska enota (podobmočje) „Terre di Vinci“ skupaj z opisom njenih meja, ne da se razširi območje ZOP.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Prilagoditev proizvodnih parametrov in parametrov kakovosti

Opis

— Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola se je za nekatera podobmočja povečal na 11,50 %.

— Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola je za vino „Chianti“ s podobmočja „Terre di Vinci“ določen na 11,50 %, za vino rosé „Chianti“ pa na 10,50 %.

— Za novi vrsti vina z ZOP „Chianti“ s podobmočja „Terre di Vinci“ in vina rosé z ZOP „Chianti“ so bile določene vrednosti največjega donosa grozdja in vina na hektar.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba postopkov staranja in donegovanja ter pravil o sprostitvi v porabo

Opis

Zahteva, da je treba vina z izrazom „riserva“ starati dve leti, ostaja nespremenjena.

— Za vina z izrazom „riserva“ s podobmočij „Colli Fiorentini“ in „Rufina“ je bila črtana zahteva po šestmesečnem staranju vin v lesenih sodih.

— Za vina z izrazom „riserva“ s podobmočja „Colli Senesi“ je bila črtana zahteva po 18-mesečnem staranju vin v lesenih sodih, ki mu sledi še vsaj štirimesečno donegovanje v steklenici.

— Datum sprostitve v porabo za vina s podobmočja „Colli Fiorentini“ je bil prestavljen na 1. junij.

— Za vino „Chianti“ s podobmočja „Terre di Vinci“ je bil datum sprostitve v porabo določen na 1. september.

— Za novo vino rosé „Chianti“ je bil datum sprostitve v porabo določen na 1. december leta trgatve.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Uvedba zahtev glede certificiranja in poročanja

Opis

Subjekti, ki želijo tržiti serije vina „Chianti“ z imenom podobmočja ali brez njega in vina „Chianti“ z izrazom „superiore“, morajo najprej pridobiti potrdilo o ustreznosti vina; o proizvodih, ki so še v fazi vrenja, morajo obvestiti tudi pristojni nadzorni organ.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev značilnosti vin ob porabi

Opis

— Spremenjene so bile nekatere značilnosti ob porabi različnih vrst vin z ZOP „Chianti“ (najmanjši volumenski delež skupnega alkohola, najnižja vsebnost skupnih kislin, najmanjši ekstrakt brez sladkorja).

— Za vina rosé „Chianti“ so bile dodane značilnosti ob porabi.

— Za vina rosé „Chianti“ z imenom podobmočja so bile dodane značilnosti ob porabi.

— Značilnosti ob porabi vin „Chianti“ s podobmočja „Terre di Vinci“ so bile določene v skladu z značilnostmi drugih sedmih podobmočij ZOP „Chianti“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Spremembe pakiranja proizvoda

Opis

Uporaba pletenke (*fiasco*) za vino rosé „Chianti“ ni dovoljena.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev povezave z geografskim okoljem

Opis

Opisi so bili preoblikovani ter dopolnjeni z novo vrsto vina in novim podobmočjem.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podatki o nadzornem organu

Opis

Iz specifikacije proizvoda sta bila črtana ime in registrirani sedež nadzornega organa. Dodan je bil naslednji stavek:

„Delegirani organ, ki ga je ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo imenovalo za izvajanje letnega nadzora skladnosti s to specifikacijo proizvoda v skladu z veljavno zakonodajo, je naveden na ustreznem seznamu, objavljenem na spletišču ministrstva – razdelek o nadzoru.“

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Chianti“

Referenčna številka EU: PDO-IT-A1228-AM06 – 4. avgust 2026

1. **Ime**

„Chianti“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Italija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

„Chianti“

Organoleptične lastnosti

Videz

Živo rubinasto rdeče barve, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj

Intenziven vonj, včasih z notami vijolic, ki s staranjem postajajo bolj prefinjene.

Okus

Suh, slankast, rahlo taničen okus, ki sčasoma postane gladek in žameten; pri letnikih, pridelanih po postopku *governo all'uso toscano* (toskanska obdelava), je okus okrogel in živahen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,0
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 22,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem razdelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Chianti“ z izrazom „riserva“

Organoleptične lastnosti

Videz

Živo rubinasto rdeče barve, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj

Intenziven vonj, včasih z notami vijolic, ki s staranjem postajajo bolj prefinjene.

Okus

Suh, slankast, rahlo taničen okus, ki sčasoma postane gladek in žameten; okus po gozdnih sadežih.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,00
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem razdelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Chianti“ z izrazom „superiore“

Organoleptične lastnosti

Videz

Živo rubinasto rdeče barve, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj

Intenziven vonj, včasih z notami vijolic, ki s staranjem postajajo bolj prefinjene.

Okus

Suh, slankast, rahlo taničen okus, ki sčasoma postane gladek in žameten; pri letnikih, pridelanih po postopku *governo all'uso toscano* (toskanska obdelava), je okus okrogel in živahen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,00
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 25,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem razdelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Chianti“, tudi z navedbo podobmočja

Organoleptične lastnosti

Videz

Živo rubinasto rdeče barve, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj

Intenziven vonj, včasih z notami vijolic, ki s staranjem postajajo bolj prefinjene.

Okus

Suh, slankast, rahlo taničen okus, ki sčasoma postane gladek in žameten; pri letnikih, pridelanih po postopku *governo all'uso toscano* (toskanska obdelava), je okus okrogel in živahen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,00
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem razdelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Chianti riserva“ z imenom podobmočja

Organoleptične lastnosti

Videz

Živo rubinasto rdeče barve, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj

Intenziven vonj, včasih z notami vijolic, ki s staranjem postajajo bolj prefinjene.

Okus

Suh, slankast, rahlo taničen okus, ki sčasoma postane gladek in žameten; okus po gozdnih sadežih.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,00
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %; razen vin s podobmočja „Colli Senesi“, pri katerih volumenski delež skupnega alkohola znaša najmanj 13,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 25,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem razdelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé „Chianti“

Organoleptične lastnosti

Videz

Bledo rožnate barve različnih odtenkov, odvisno od sorte ali sort vinske trte, uporabljenih za vino.

Vonj

Nežen vonj z intenzivnimi sadnimi notami, ki izvirajo iz primarnih arom uporabljenih sort vinske trte.

Okus

Suh, svež in prijeten, z uravnoteženimi kislinami in polifenoli.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,00
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem razdelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé „Chianti“ z navedbo podobmočja

Organoleptične lastnosti

Videz

Bledo rožnate barve različnih odtenkov, odvisno od sorte ali sort vinske trte, uporabljenih za vino.

Vonj

Nežen vonj z intenzivnimi sadnimi notami, ki izvirajo iz primarnih arom uporabljenih sort vinske trte.

Okus

Suh, svež in prijeten, z uravnoteženimi kislinami in polifenoli.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,00
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem razdelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Tehnika *governo all'uso toscano* (toskanska obdelava)

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Vinarji lahko uporabijo tradicionalni postopek, imenovan *governo all'uso toscano* (toskanska obdelava), pri katerem se po ločitvi vina od droži počasi spet začne fermentacija z dodajanjem rahlo posušenega grozdja iz dovoljenih sort vinske trte. Ta tehnika vinifikacije ni dovoljena za vino rosé.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Chianti“, „Chianti“ z izrazom „riserva“ in vino rosé „Chianti“

Največji donos

Največji donos	11 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Chianti“, „Chianti“ z izrazom „riserva“ in vino rosé „Chianti“

Največji donos

Največji donos	77
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Chianti“ in „Chianti“ z izrazom „riserva“ s podobmočij „Colli Aretini“, „Colline Pisane“, „Montalbano“, „Rufina“ in „Montespertoli“

Največji donos

Največji donos	9 500
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Chianti“ in „Chianti“ z izrazom „riserva“ s podobmočij „Colli Aretini“, „Colline Pisane“, „Montalbano“, „Rufina“ in „Montespertoli“

Največji donos

Največji donos	66,5
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Chianti“ in „Chianti“ z izrazom „riserva“ s podobmočij „Colli Fiorentini“, „Colli Senesi“ in „Terre di Vinci“

Največji donos

Največji donos	9 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Chianti“ in „Chianti“ z izrazom „riserva“ s podobmočij „Colli Fiorentini“, „Colli Senesi“ in „Terre di Vinci“

Največji donos

Največji donos	63
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Chianti“ z izrazom „superiore“

Največji donos

Največji donos	9 500
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

„Chianti“ z izrazom „superiore“

Največji donos

Največji donos	66,5
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— Abrusco N

— Albana B.

— Albarola B.

— Aléatico 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

— Malbec 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

— Sémillon 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Vina z ZOP „Chianti“, ki zajemajo vse različne vrste vina in podobmočja, se proizvajajo v osrednjem delu dežele Toskane. Območje proizvodnje vina z ZOP „Chianti“ je gričevnati svet – odlično vinogradniško območje – ki se razprostira prek pokrajin Arezzo, Firence, Prato, Pistoia, Pisa in Siena. Zajema naslednje občine:

— 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 in Terranuova Bracciolini v pokrajini Arezzo;

— Firence, 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 in Vinci v pokrajini Firence;

— Carmignano, Montemurlo in Poggio a Caiano v pokrajini Prato;

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

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

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Naravni dejavniki

Območje proizvodnje leži v osrednji Toskani ter se razprostira čez gričevnate dele pokrajin Arezzo, Firence, Pistoia, Pisa, Prato in Siena, nedaleč od Apeninov. Območje vina „Chianti“ je zaradi velikosti mogoče razdeliti na štiri geološke sisteme po padajočem vrstnem redu glede na čas nastanka, in sicer predapeninska gorovja iz miocena do eocena, griče iz pliocena, medgorsko kotlino, ki jo oblikuje zgornji del Valdarna, zapolnjen s pleistocenskimi nanosi, in aluvialne naplavine.

Zaradi geološke in morfološke razgibanosti območja ter stalnega prepletanja človekove dejavnosti in dejavnikov oblikovanja tal so nastala tla zelo raznolika. Razvila so se v različnih geoloških obdobjih, zato je celo na istem vinogradniškem gospodarstvu mogoče najti od podlag s peščenjakom in apnenčastim laporjem do glinastih skrilavcev in peska ali tal z delci različnih velikosti, ki so včasih peščeni ali glineni. To ustrezno oskrbuje vinograd z naravno prisotnimi hranili, ki jih vinogradniki dopolnjujejo z rednim gnojenjem tal in/ali listnim gnojenjem, vse skupaj pa omogoča, da se do konca rodnega cikla dosežejo potrebne analitske in organoleptične lastnosti, da lahko grozdje oziroma vino pridobi ZOP „Chianti“.

Območje ima značilno podnebje notranjih toskanskih gričev: vlažno do polvlažno podnebje s suhimi poletji in povprečno letno količino padavin 867 mm. To omogoča, da grozdje ustrezno dozori, kar pomeni, da zlahka doseže osnovne analitske parametre, ki jih zahteva specifikacija proizvoda za vino z ZOP „Chianti“.

Največ padavin je običajno novembra, in sicer 121 mm, najmanj pa julija, ko povprečna količina padavin znaša 32 mm.

Najtoplejši mesec je v povprečju avgust, ko temperature presegajo 23 °C, najhladnejši pa običajno januar s povprečnimi temperaturami okrog 5 °C.

Človeški dejavniki

Simbiotska povezava med človeškimi dejavniki in območjem proizvodnje je ključnega pomena. Najdba v Toskani več deset milijonov let stare fosilizirane vinske trte kaže, da so jo tu gojili že dolgo pred prihodom Etruščanov. Skozi stoletja je bila na tem območju glavna kmetijska rastlina vedno vinska trta, ko so na oblast prišli Medičejci, pa je vinogradništvo močno napredovalo. Že v drugi polovici 15. stoletja je Lorenzo Medičejski v pesnitvah *Simpozij* in *Triumf Bakha in Ariadne* prikazal ljudsko vzdušje, v katerem je vino osrednji element igre bistroumnosti in banalnosti na meji groteskнega. Pozneje, leta 1870, so po zamisli barona Bettina Ricasolija določili sortno sestavo za pridelavo vina „Chianti“ in uvedli posebne tehnike vinifikacije, kot je *governo all'uso toscano* (toskanska obdelava).

S premikom od spolovinarskega k samostojnemu kmetovanju v sedemdesetih letih prejšnjega stoletja so se vinske trte, gojene v sistemih mešane pridelave, nadomestile s specializiranimi vinogradi, ki so pogosto zasajeni vzdolžno na grič (*rittochino*), tako da sledijo njegovemu naklonu. V prihodnost usmerjeni podjetni florentinski vinogradniki so leta 1927 ustanovili konzorcij za vino „Chianti“ za varovanje in zaščito vina, ki je bilo tedaj na domačem trgu in pri izvozu označeno kot „tipični chianti“. Območje proizvodnje vina „Chianti“ je bilo prvič uradno razmejeno z vladnim odlokom z dne 31. julija 1932, čemur je leta 1967 sledila podelitev označbe „denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla), leta 1984 pa še „denominazione di origine controllata e garantita“ (kontrolirana in zajamčena označba porekla).

Povezavo z razmejenim geografskim območjem dokazuje način, na katerega se posebne značilnosti okolja (gričevnati svet, vrsta in struktura tal, vlažno do polvlažno podnebje s temperaturnimi ekskurzijami in suhimi poletji) prepletajo z zgodovinsko tradicijo (vinogradništvo, katerega začetki segajo v etruščanske čase in ki se je nato razvijalo in postajalo vse bolj razširjeno s podporo Medičejcev v 15. stoletju, čemur je konec 19. stoletja sledila zamisel barona Ricasolija za vino „Chianti“).

Človeški dejavniki (kot so izbira podlag, sort vinske trte, deleži sort vinske trte, gojitvene oblike vinske trte, izključitev ravnih latnikov, pridelovalne prakse znotraj omejitev iz specifikacije proizvoda, ki so jih predlagali in odobrili vinogradniki, prepoved povečevanja proizvodnje na silo in namakanja vinogradov razen v nujnih primerih, možnost zelene trgatve ter izbirna prijava vinograda za označbo) se dopolnjujejo z naravnimi dejavniki, značilnimi za gričevnato območje osrednje Toskane, kjer se proizvajajo vina z ZOP „Chianti“. Ti dejavniki skupaj izboljšajo kakovost pridelanega grozdja ter dajejo vina z zelo kompleksnimi aromami, telesom in ustreznim deležem alkohola. Ravno pravšnje kisline omogočajo precejšnjo prožnost, zato se lahko proizvajajo vina, primerna za takojšnje uživanje, in druga vina, primernejša za staranje, kot so vina z izrazoma „riserva“ in „superiore“.

Opis vzročne povezave med naravnimi in človeškimi dejavniki ter značilnostmi proizvoda

Natančneje, zemljepisna širina, topografija in lastnosti tal – z deleži gline, peska in ilovice ter skeletom tal, ki se po območju proizvodnje razlikuje, – vplivajo na količino in zlasti kakovost grozdja, pridelanega za proizvodnjo vina „Chianti“.

Ti dejavniki se odlično ujemajo z rdečo sorto vinske trte, ki je na tem območju avtohtona (sangiovese N.), pa tudi pred kratkim uvedenimi mednarodnimi sortami (kot sta merlot in cabernet) ter zgodovinskimi belimi sortami vinske trte (na primer trebbiano in malvasia lunga toscana). V specifikaciji proizvoda so določeni najmanjši in največji deleži za te sorte vinske trte, ki uravnavajo proizvodne in kakovostne zahteve za pridobitev razvejene ponudbe vin za različne trge.

Čas trgatve grozdja je odvisen od dobrih vremenskih razmer. Trgatev se običajno začne v začetku septembra, lahko pa tudi pozneje, odvisno od območja in zlasti nadmorske višine, na kateri ležijo vinogradi. V zrelem grozdju so kisline, vrednost pH in sladkor popolno uravnoteženi, zato imajo iz njega proizvedena vina uravnotežene analitske vrednosti. Ta odlična uravnoteženost sladkorjev in kislin v povezavi s fenolno zrelostjo grozdja daje vina, za katera so značilni dobra aroma, uravnoteženost, struktura in telo.

Vina se ne nazadnje še vedno proizvajajo po tradicionalnih postopkih za mirna rdeča vina, ki so se sčasoma uveljavili na lokalnem območju in po potrebi prilagodili, vključno z izborom grozdja, po ustreznih vrstah vina in posebnih lastnostih različnih sort vinske trte, da so čim primernejši za proizvodnjo osnovnega vina „Chianti“ in bolj strukturiranih rdečih vin z izrazoma „riserva“ in „superiore“.

Vina rosé so bledo rožnate barve različnih odtenkov, odvisno od sorte ali sort vinske trte, uporabljenih za proizvodnjo vina. Rdeča vina imajo intenziven vonj, včasih z notami vijolic, ki s staranjem postajajo bolj prefinjene, vina rosé pa imajo nežno aromo z intenzivnimi sadnimi notami.

V specifikaciji proizvoda so določena posebna pravila o staranju za različne vrste proizvodov.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Območje vinifikacije in staranja vina „Chianti“

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Območje vinifikacije in staranja je bilo spremenjeno v skladu z veljavno zakonodajo EU, tako da so lahko različne faze proizvodnega cikla vina z ZOP „Chianti“ zbrane na območju proizvodnje, ki je bilo razširjeno na celotna upravna ozemlja pokrajin Arezzo, Firence, Pisa, Pistoia, Prato in Siena, ter v sosednjih pokrajinah Grosseto, Livorno in Lucca.

Vina z ZOP „Chianti“ z navedbo imena podobmočja je treba vinificirati in starati na območju proizvodnje, opredeljenem za zadevno podobmočje. Vendar se lahko ti postopki z odstopanjem od te zahteve izvajajo tudi v vinskih kleteh znotraj upravnih meja pokrajin Arezzo, Firence, Pisa, Pistoia, Prato ali Siena ali v sosednjih pokrajinah Grosseto, Livorno in Lucca.

Namen omejitve faz vinifikacije in staranja na območje proizvodnje ali sosednja območja je ohraniti kakovost in sloves vina z ZOP „Chianti“, tudi tistega z navedbo imena podobmočja.

Z vinifikacijo grozdja zunaj območja proizvodnje bi se lahko zaradi potrebnega časa prevoza poslabšala končna kakovost vina z ZOP „Chianti“, saj bi se zaradi visokih temperatur med trgatvijo v grozdju med vožnjo lahko sprožil nepravilen postopek vrenja ali bi lahko celo prišlo do mikrobiološke kontaminacije. Taki dejavniki lahko negativno vplivajo na kemijske, fizikalne in organoleptične lastnosti vina. Večja ko je razdalja med območjem proizvodnje in območjem vinifikacije vina, večja so ta tveganja. Nasprotno pa se tako, da se grozdje in vino pri proizvodnji in staranju ne premikata ali da se premikata čim manj, omogoča, da se čim bolj ohranijo lastnosti osnovnega proizvoda. S tem se tudi zaščiti sloves vina z ZOP „Chianti“, ki zajema več kot 2 000 vinogradnikov, katerih povprečna letna proizvodnja vina presega 100 000 ton grozdja (kar ustreza približno 700 000 hektolitrom).

Zaradi teh vidikov, povezanih z izkušnjami ter obsežnim tehničnim in strokovnim znanjem o grozdju in vinu, ki so jih proizvajalci vin z ZOP „Chianti“ pridobili z leti, se lahko predelava in staranje skoraj kjer koli na območju porekla izvajata z najboljšimi tehnikami za ohranitev vseh lastnosti iz specifikacije proizvoda.

Namen predelave in po potrebi staranja na območju proizvodnje je ohraniti kakovost proizvodov, ki se dajejo na trg, zagotoviti in jamčiti uspešnost in stroškovno učinkovitost ustreznega nadzora ter nadzornim in pristojnim organom omogočiti nadzor nad sledljivostjo v skladu z veljavno zakonodajo EU.

Naslov zahteve/odstopanja

Območje stekleničenja vina „Chianti“

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Območje stekleničenja vin z ZOP „Chianti“ in območje donegovanja vrst vina, ki zahtevajo tako obdelavo, sta bili spremenjeni tako, da se ujemata z območjem proizvodnje, ki je bilo razširjeno na celotno ozemlje pokrajin Arezzo, Firence, Pisa, Pistoia, Prato in Siena ter vključuje tudi sosednje pokrajine Grosseto, Livorno in Lucca.

Vina „Chianti“ z navedbo imena podobmočja je treba v zadnji fazi stekleničiti in po potrebi donegovati na območju proizvodnje, opredeljenem za zadevno podobmočje. Vendar se z odstopanjem od te zahteve ti postopki lahko izjemoma izvajajo tudi v pokrajinah Arezzo, Firence, Pisa, Pistoia, Prato ali Siena ter v sosednjih pokrajinah Grosseto, Livorno in Lucca.

Namen omejitve teh faz na območje proizvodnje ali sosednja območja je ohraniti kakovost in sloves vina z ZOP „Chianti“, tudi tistega z navedbo imena podobmočja.

Prevoz in stekleničenje, ki se izvajata zunaj območja proizvodnje, lahko poslabšata kakovost vina ter negativno vplivata na njegove kemijske, fizikalne in organoleptične lastnosti; večja ko je razdalja med območjem proizvodnje in območjem stekleničenja vina, večja so ta tveganja. Nasprotno pa se lahko s preprečevanjem premikanja ali čim manjšim premikanjem ohranijo nespremenjene lastnosti proizvoda, kar prispeva k ohranjanju odličnega slovesa vina z ZOP „Chianti“.

Zaradi teh vidikov, povezanih z izkušnjami ter obsežnim tehničnim in strokovnim znanjem, se lahko stekleničenje na območju porekla dokonča z najboljšimi tehnološkimi previdnostnimi ukrepi za ohranitev vseh fizikalnih, kemijskih in organoleptičnih lastnosti, določenih v specifikaciji proizvoda.

Namen stekleničenja na območju proizvodnje je tudi zagotoviti in jamčiti uspešnost in stroškovno učinkovitost ustreznega nadzora ter nadzornim in pristojnim organom omogočiti nadzor nad sledljivostjo v skladu z veljavno zakonodajo.

S stekleničenjem na razmejenem območju se končnemu potrošniku tudi jamči varnost hrane, saj je proizvod, ko zapusti območje porekla, že ustekleničen in označen z državno jamstveno prelepko ter je opravil postopek certificiranja, ki ga zahtevajo specifikacija proizvoda in pravila o ZOP.

Poleg tega lahko zadevne polnilnice za zaščito obstoječih pravic v skladu z veljavno zakonodajo uporabijo odstopanje za nadaljnje stekleničenje v svojih prostorih zunaj razmejenega območja pod pogoji, ki so vnaprej določeni in nediskriminatorno sporočeni vsem proizvajalcem.

Postopek zadevnim polnilnicam omogoča, da oddajo ustrezno vlogo pri ministrstvu ter priložijo dokumentacijo, ki dokazuje, da so vina z ZOP „Chianti“ stekleničile vsaj dve leti, ne nujno zaporedni, v petih letih pred začetkom veljavnosti spremembe za uvedbo zahteve, da mora stekleničenje potekati na zadevnem območju.

Ta posamezna odstopanja so usklajena z ustrezno nacionalno zakonodajo in zakonodajo EU.

Naslov zahteve/odstopanja

Časovni okvir sprostitve vina „Chianti“ v porabo

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Opis pogoja:

Vino z ZOP „Chianti“ se da na trg ob različnih časih, ki se razlikujejo po značilnostih tal, podnebnih dejavnikih, sortni sestavi in nadmorski višini vinogradov, ki zaznamujejo velik del vinorodne Toskane, kjer se prideluje grozdje za proizvodnjo vina z ZGO „Chianti“ (vključno s tistim z navedbo imena podobmočja). Vino z ZOP „Chianti“ ter vino „Chianti“ s podobmočij „Colli Aretini“, „Colli Senesi“, „Colline Pisane“ in „Montalbano“ se vsako leto sme dajati na trg šele s 1. marcem. Vino „Chianti“ s podobmočij „Montespertoli“ in „Colli Fiorentini“ se vsako leto sme dajati na trg šele s 1. junijem. Vino „Chianti“ s podobmočij „Rufina“ in „Terre di Vinci“ ter vino „Chianti“ z izrazom „superiore“ se vsako leto sme dajati na trg šele s 1. septembrom, vino rosé „Chianti“ pa s 1. decembrom leta trgatve. Poleg tega se lahko vino sprosti v porabo le, če izpolnjuje kemijske, fizikalne in organoleptične zahteve, določene za različne vrste vina.

Naslov zahteve/odstopanja

Posebna pravila o pakiranju

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

—

Opis zahteve/odstopanja

Uporaba pletenke (*fiasco*) za vrsto vina rosé „Chianti“, tudi z navedbo podobmočja, ni dovoljena.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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