C/2026/5719

30.10.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5719)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Chianti”

Referensnummer: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026

1. **Produktens namn**

”Chianti”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Vi bekräftar att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen.

Denna ändring omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte

— innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

— riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet, eller

— innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Uppdatering av vintyperna

Beskrivning

— Uttrycket ”Riserva” beskrivs nu tydligare, för att göra texten mer logisk och lättläst.

— Det har förtydligats att uttrycket ”Superiore” inte får användas tillsammans med namnet på ett delområde för den skyddade ursprungsbeteckningen.

— En ny vintyp, Chianti Rosé, har lagts till, med en angivelse av ett delområde för den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti.

— Terre di Vinci har lagts till som mindre geografisk enhet (delområde), vid sidan av de sju delområden som tidigare fanns angivna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering och översyn av sammansättningen i fråga om druvsorter

Beskrivning

— Den minsta procentandelen av druvsorten sangiovese N. har minskats från 70 % till 60 %.

— För delområdet Colli Senesi har en gräns på 10 % fastställts för druvsorterna cabernet franc och cabernet sauvignon.

— Blandningen av druvsorter för vintypen Chianti Rosé ska bestå av minst 60 % sangiovese N., i kombination med druvsorter från förteckningen över godkända druvsorter.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Fastställande och avgränsning av det nya delområdet

Beskrivning

Den nya geografiska enhet som lagts till – delområdet Terre di Vinci – har fastställts genom en beskrivning av gränserna för detta. Området för den skyddade ursprungsbeteckningen har inte utvidgats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av produktions- och kvalitetsparametrar

Beskrivning

— Den lägsta naturliga alkoholhalten har ökats till 11,50 volymprocent för vissa delområden.

— Den lägsta naturliga alkoholhalten har fastställts till 11,50 volymprocent för ”Chianti” Terre di Vinci och 10,50 volymprocent för ”Chianti” Rosé.

— Högsta avkastning per hektar i form av druvor och vin har fastställts för de nya typerna av den skyddade ursprungsbeteckningen, ”Chianti” Terre di Vinci och ”Chianti” Rosé.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av förfarandena för lagring och reglerna för frisläppande för konsumtion

Beskrivning

Kravet om att viner av typen Riserva ska lagras i två år förblir oförändrat.

— För Riserva-viner från delområdena Colli Fiorentina och Rufina har kravet om att vinerna ska lagras på ekfat i sex månader tagits bort.

— För Riserva-viner från delområdet Colli Senesi har kravet om att vinerna ska lagras på ekfat i 18 månader, följt av lagring på flaska i minst fyra månader, tagits bort.

— Datumet för frisläppande för konsumtion har tidigarelagts till den 1 juni för viner från delområdet Colli Fiorentini.

— För vin av typen ”Chianti” Terre di Vinci har datumet för frisläppande för konsumtion fastställts till den 1 september.

— För den nya vintypen ”Chianti” Rosé har datumet för frisläppande för konsumtion fastställts till den 1 december samma år som skörden.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av certifierings- och rapporteringskrav

Beskrivning

Aktörer som vill saluföra partier av ”Chianti”, med eller utan namnet på ett delområde, och ”Chianti” märkt med uttrycket ”Superiore” måste först erhålla ett certifikat där vinets lämplighet intygas. När det gäller produkter som fortfarande undergår jäsning måste aktörerna även informera det ansvariga kontrollorganet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av vinernas konsumtionsegenskaper

Beskrivning

— Vissa konsumtionsegenskaper för de olika typerna av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti (lägsta totala alkoholhalt i volymprocent, lägsta totala syrahalt, lägsta halt av sockerfritt extrakt) har ändrats.

— Konsumtionsegenskaper har lagts till för vin av typen ”Chianti” Rosé.

— Konsumtionsegenskaper har lagts till för vin av typen ”Chianti” Rosé som märks med namnet på ett delområde.

— Konsumtionsegenskaperna för vin av typen ”Chianti” Terre di Vinci har fastställts, i linje med dem som gäller för de övriga sju delområdena för den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av bestämmelserna för förpackning av produkten

Beskrivning

Flaskor av typen *fiasco* får inte användas för vin av typen ”Chianti” Rosé.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av sambandet med den geografiska omgivningen

Beskrivning

Beskrivningarna har skrivits om och en ny typ och ett nytt delområde har lagts till.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisningar till kontrollorganet

Beskrivning

Hänvisningen till kontrollorganets företagsnamn och säte har strukits från produktspecifikationen och följande mening har lagts till:

”Det organ med delegerade uppgifter som av ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk utsetts att genomföra den årliga kontrollen av efterlevnaden av denna produktspecifikation enligt gällande lagstiftning anges i den relevanta förteckning som offentliggörs på ministeriets webbplats (avsnittet om kontroller).”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Chianti”

Referensnummer: PDO-IT-A1228-AM06 – 4.8.2026

1. **Namn**

Chianti

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Chianti

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klar rubinröd färg som drar åt granatrött vid lagring.

Doft

Intensiv doft, ibland med toner av viol som förfinas vid lagring.

Smak

Torr, smakrik och en aning tanninrik, utvecklas med tiden till en mjuk, sammetslen smak. I årgångar som varit föremål för metoden *Governo all'uso Toscano* är smaken rund och livlig.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,0
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Chianti Riserva

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klar rubinröd färg som drar åt granatrött vid lagring.

Doft

Intensiv doft, ibland med toner av viol som förfinas vid lagring.

Smak

Torr, smakrik och en aning tanninrik, utvecklas med tiden till en mjuk, sammetslen smak, skogsbär.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,00
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Chianti Superiore

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klar rubinröd färg som drar åt granatrött vid lagring.

Doft

Intensiv doft, ibland med toner av viol som förfinas vid lagring.

Smak

Torr, smakrik och en aning tanninrik, utvecklas med tiden till en mjuk, sammetslen smak. I årgångar som varit föremål för metoden *Governo all'uso Toscano* är smaken rund och livlig.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,00
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Chianti, även med angivelse av ett delområde

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klar rubinröd färg som drar åt granatrött vid lagring.

Doft

Intensiv doft, ibland med toner av viol som förfinas vid lagring.

Smak

Torr, smakrik och en aning tanninrik, utvecklas med tiden till en mjuk, sammetslen smak. I årgångar som varit föremål för metoden *Governo all'uso Toscano* är smaken rund och livlig.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,00
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Chianti Riserva med angivelse av ett delområde

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Klar rubinröd färg som drar åt granatrött vid lagring.

Doft

Intensiv doft, ibland med toner av viol som förfinas vid lagring.

Smak

Torr, smakrik och en aning tanninrik, utvecklas med tiden till en mjuk, sammetslen smak, skogsbär.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,00
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50, utom för viner från delområdet Colli Senesi, som ska ha en total alkoholhalt på minst 13,00 volymprocent.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Chianti Rosé

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Blekrosa färg, med olika nyanser beroende på vilken eller vilka druvsorter som används för att framställa vinet.

Doft

Delikat doft med intensiva fruktiga toner som härrör från de primära aromerna hos de druvsorter som används.

Smak

Torr, frisk och behaglig, balanserad syra och polyfenoler.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,00
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Chianti Rosé med angivelse av ett delområde

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Blekrosa färg, med olika nyanser beroende på vilken eller vilka druvsorter som används för att framställa vinet.

Doft

Delikat doft med intensiva fruktiga toner som härrör från de primära aromerna hos de druvsorter som används.

Smak

Torr, frisk och behaglig, balanserad syra och polyfenoler.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	4,00
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,0 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Metoden *Governo all'uso Toscano*

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Vintillverkare får använda sig av den traditionella metoden *Governo all'uso Toscano*, vilken innebär att man långsamt startar om jäsningen genom att tillägga lätt torkade druvor av tillåtna druvsorter till vinet precis efter att det har omtappats. Vinframställningsmetoden *Governo all'uso Toscano* får inte användas för rosévinet.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Chianti, Chianti Riserva och Chianti Rosé

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	11 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Chianti, Chianti Riserva och Chianti Rosé

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	77
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Chianti och Chianti Riserva med angivelse av delområdena Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina och Montespertoli

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	9 500
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Chianti och Chianti Riserva med angivelse av delområdena Colli Aretini, Colline Pisane, Montalbano, Rufina och Montespertoli

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	66,5
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Chianti och Chianti Riserva med angivelse av delområdena Colli Fiorentini, Colli Senesi och Terre di Vinci

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	9 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Chianti och Chianti Riserva med angivelse av delområdena Colli Fiorentini, Colli Senesi och Terre di Vinci

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	63
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Chianti Superiore

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	9 500
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Chianti Superiore

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	66,5
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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

— Viognier B.

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti, av alla olika typer och från alla olika delområden, framställs i den centrala delen av regionen Toscana. Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti består av kuperad terräng – utmärkt för vinodling – som omfattar provinserna Arezzo, Florens, Prato, Pistoia, Pisa och Siena. De berörda kommunerna är följande:

— 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 och Terranuova Bracciolini i provinsen Arezzo.

— Florens, 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 och Vinci i provinsen Florens.

— Carmignano, Montemurlo och Poggio a Caiano i provinsen Prato.

— Pistoia, Lamporecchio, Larciano, Monsummano Terme, Montale, Pieve a Nievole, Quarrata och Serravalle Pistoiese i provinsen Pistoia.

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

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Naturliga faktorer

Produktionsområdet är beläget i centrala Toscana och omspänner de mer kuperade delarna av provinserna Arezzo, Florens, Pistoia, Pisa, Prato och Siena, inte långt ifrån Apenninerna. Området Chianti är så stort att det kan delas in i fyra geologiska system, i fallande ordning efter formationernas ålder: de miocena/eocena åsarna som äldre än Apenninerna, de pliocenska kullarna, den dal som formats av övre Valdarno-bäckenet och de pleistocena avlagringarna, och de alluviala avlagringarna.

Den geologiska och morfologiska terrängens komplexitet och den ständiga överlappningen mellan mänsklig verksamhet och jordmånsbildande faktorer har gett upphov till ett landskap med extremt skiftande jordmåner. I och med att jordmånerna har utvecklats under olika geologiska eror är det möjligt att till och med inom samma jordbruksföretag finna allt från substrat bestående av sandsten och kalkmärgel till lerig skiffer och sand, eller jordmåner som innehåller partiklar av olika storlekar och ibland går mot det mer sandiga eller leriga hållet. Detta garanterar en fullgod tillgång på naturligt förekommande näringsämnen, som i kombination med vinodlarnas regelbundna gödsling av jord och/eller gröngödsling säkerställer att de analytiska och organoleptiska egenskaper som krävs av druvorna och vinet för att slutprodukten ska uppfylla villkoren för den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti uppnås före slutet av växtperioden.

Områdets klimat är typiskt för Toscanas inlandskullar: ett fuktigt till semifuktigt klimat med torra somrar och en genomsnittlig årsnederbörd på 867 mm. Detta låter druvorna mogna på rätt sätt, vilket betyder att de med lätthet uppnår de grundläggande analytiska parametrar som krävs enligt produktspecifikationen för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti.

Mest nederbörd är det vanligtvis i november, 121 mm, och den lägsta genomsnittliga nederbörden, 32 mm, infaller i juli.

Augusti är i genomsnitt den varmaste månaden med en medeltemperatur på över 23 °C, och den kallaste månaden är vanligtvis januari med en medeltemperatur på omkring 5 °C.

Mänskliga faktorer

Det symbiotiska sambandet mellan de mänskliga faktorerna och produktionsområdet är av största vikt. Det faktum att tiotals miljoner år gamla fossiliserade vinstockar har hittats i Toscana antyder att vinstockar odlades långt före etruskernas tid. Vinstockar har alltid varit områdets främsta gröda genom tiderna, och vinodlingen utvecklades rejält efter att familjen Medici kom till makten. Lorenzo de' Medici skildrar i dikterna *Symposium* och *Bacchus triumf* en populärkultur där vinet utgör sinnebilden av fyndiga, banala och närmast groteska skådespel redan under andra hälften av 1400-talet. Senare, år 1870, etablerades druvblandningen för Chianti och särskilda vinframställningsmetoder såsom *Governo all'uso Toscano* infördes, tack vare baronen Bettino Ricasolis visionära förmåga.

Omställningen från andelsbrukad jordbruksmark till "vanligt" jordbruk på 1970-talet innebar att vinstockar som odlades i system med blandad vegetabilieproduktion ersattes av specialiserade vingårdar, som ofta planterades i *rittochino*-form, dvs. vertikalt i sluttningarnas riktning. Nytänkande, företagsamma florentinska vinodlare grundade *Consorzio Vino Chianti* år 1927, i syfte att försvara och skydda vad som då var "typiskt Chianti" i både inhemsk handel och export. Produktionsområdet för Chianti avgränsades för första gången officiellt i statsrådets förordning av den 31 juli 1932, och namnet tilldelades skyddad ursprungsbeteckning som DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) år 1967 och DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) år 1984.

Sambandet med det avgränsade geografiska området framgår av samspelet mellan omgivningens särskilda egenskaper (den kuperade terrängen, jordmånens typ och struktur, det "fuktiga till semifuktiga" klimatet med temperaturväxlingar och torra somrar) och den historiska traditionen (som tar avstamp i etruskernas tid och, efter att ha utvecklats och spridits med hjälp av familjen Medici på 1400-talet, leder fram till baron Ricasolis utformning av vinet "Chianti" på sent 1800-tal).

Mänskliga faktorer (som hur ympkvistar och druvsorter väljs ut, fördelningen av druvsorter i blandningar, metoderna för beskärning och uppbindning, uteslutandet av spaljéer, odlingssystemen inom de gränser som fastställs i produktspecifikationen och som föreslagits och godkänts av vinodlarna, förbudet mot drivning liksom mot bevattning förutom i nödsituationer, möjligheten till grön skörd samt beslut om när druvorna ska skördas) samverkar med de naturliga faktorer som är typiska för det kuperade område i centrala Toscana där viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti framställs. Sammantaget bidrar dessa faktorer till att förbättra kvaliteten på de druvor som produceras och ger upphov till viner med mycket komplexa aromer, fyllighet och lämplig alkoholhalt. Rätt syrahalt möjliggör stor flexibilitet, så att det går att framställa både viner som är drickfärdiga och viner som lämpar sig för lagring, som typerna Riserva och Superiore.

Beskrivning av orsakssambandet mellan naturliga och mänskliga faktorer och vinernas egenskaper

Latituden, topografin och jordmånens egenskaper – med varierande halter av lera, sand, lerjord och jord som utgörs av partiklar större än 2 mm i produktionsområdet– påverkar kvantiteten och framför allt kvaliteten på de druvor som odlas för framställning av viner med beteckningen Chianti.

Dessa förhållanden är perfekta för den lokala blå druvsorten sangiovese N. liksom för de internationella druvsorter som introducerats mer nyligen (t.ex. merlot och cabernet) och äldre gröna druvsorter (t.ex. trebbiano och malvasia lunga toscana). I produktspecifikationen anges lägsta och högsta andel av dessa druvsorter som balanserar produktions- och kvalitetskraven för att en rad viner utformade för olika marknader ska kunna framställas.

Tidpunkten för skörd beror på hur goda väderförhållandena är. Skörden påbörjas vanligen tidigt i september, men kan infalla senare beroende på området och i synnerhet den höjd på vilken vingårdarna är belägna. De mogna druvorna har en perfekt balans mellan syra, pH-värde och socker, vilket resulterar i viner med balanserade analytiska värden. Denna utmärkta balans mellan socker och syra i kombination med druvornas fenoliska mognad ger viner som kännetecknas av en god arom, balans, struktur och fyllighet.

Slutligen framställs vinerna fortfarande med hjälp av de traditionella metoder som med tiden har blivit väletablerade i det lokala området vid framställning av stilla röda viner och som anpassas på lämpligt sätt. De druvor som lämpar sig bäst för framställning av ett basvin för Chianti och de mer strukturerade rödvinerna av typerna Riserva och Superiore väljs ut bland de olika tillåtna druvsorterna utifrån deras särskilda egenskaper.

Rosévinerna har en blekrosa färg, med olika nyanser beroende på vilken eller vilka druvsorter som används för att framställa vinet. De röda vinerna har en intensiv doft, ibland med inslag av viol som förfinas vid lagring, medan rosévinerna har en delikat arom med intensiva fruktiga inslag.

I produktspecifikationen anges särskilda lagringsregler för de olika produkttyperna.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Område för vinframställning och lagring av Chianti

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Området för vinframställning och lagring har ändrats i enlighet med gällande EU-lagstiftning, så att de olika stadierna i produktionscykeln för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti kan äga rum i produktionsområdet. Detta har utökats så att det nu omfattar hela de administrativa områdena för provinserna Arezzo, Florens, Pisa, Pistoia, Prato och Siena samt de angränsande provinserna Grosseto, Livorno och Lucca.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti som är märkta med namnet på ett delområde måste framställas och lagras inom det angivna produktionsområdet för delområdet i fråga. Emellertid kan dessa åtgärder genom undantag också utföras på vinerier inom de administrativa gränserna för provinserna Arezzo, Florens, Pisa, Pistoia, Prato och Siena eller i de angränsande provinserna Grosseto, Livorno och Lucca.

Syftet med att begränsa vinframställningen och lagringen till produktionsområdet och de angränsande områdena är att slå vakt om kvaliteten och anseendet hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti, inklusive viner märkta med namnet på ett delområde

Vinframställning utanför produktionsområdet kan äventyra kvaliteten på vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti, eftersom druvorna kan utsättas för onormal jäsning under resan på grund av de vanligtvis höga temperaturerna vid skördetid, eller till och med drabbas av mikrobiologisk kontaminering. Sådana faktorer kan inverka negativt på vinets kemiska, fysikaliska och organoleptiska egenskaper. Ju större avståndet är mellan produktionsområdet och vinframställningsområdet, desto mer ökar dessa risker. Ser man däremot till att druvorna och vinet förblir på samma ställe eller att de förflyttas i minsta möjliga grad för bearbetning och lagring kan basproduktens egenskaper och kvalitet bevaras i största möjliga utsträckning. Detta skyddar också anseendet hos den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti, som används av över 2 000 vinodlare med en årlig produktion på över 100 000 ton druvor (motsvarande ungefär 700 000 hektoliter vin).

Dessa aspekter, som hänger samman med den erfarenhet och de djupa tekniska och vetenskapliga kunskaper om druvorna och vinerna som producenterna av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti har förvärvat under årens lopp, betyder att bearbetning och i förekommande fall lagring kan utföras nästan var som helst i hela ursprungsområdet med de bästa metoderna, som har utformats för att bevara alla de egenskaper som anges i produktspecifikationen.

Syftet med bearbetningen och, i förekommande fall, lagringen i produktionsområdet är att skydda kvaliteten på de produkter som släpps ut på marknaden och att säkerställa kontrollernas effektivitet och kostnadseffektivitet samt att göra det möjligt för kontrollorgan och behöriga myndigheter att kontrollera spårbarheten, i enlighet med gällande EU-lagstiftning.

Rubrik för kravet/undantaget

Område för tappning av Chianti

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Det område där vinerna med den skyddade ursprungsmärkningen Chianti tappas på flaska, och där den fortsatta lagringen på flaska sker om detta krävs för vintypen, har fastställts så att det sammanfaller med produktionsområdet, vilket har utökats till att omfatta hela provinserna Arezzo, Florens, Pisa, Pistoia, Prato och Siena samt de angränsande provinserna Grosseto, Livorno och Lucca.

Alla viner som märks med namnet på ett delområde måste tappas och i förekommande fall lagras på flaska inom det fastställda produktionsområdet för delområdet i fråga. Emellertid kan dessa åtgärder genom undantag också utföras i provinserna Arezzo, Florens, Pisa, Pistoia, Prato eller Siena, eller i de angränsande provinserna Grosseto, Livorno och Lucca.

Syftet med att begränsa dessa stadier till produktionsområdet och de angränsande områdena är att slå vakt om kvaliteten och anseendet hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti, inklusive dem som märks med namnet på ett delområde.

Transport och tappning utanför produktionsområdet kan äventyra vinets kvalitet och medföra negativa effekter på dess kemiska, fysikaliska och organoleptiska egenskaper. Ju större avståndet är mellan produktionsområdet och tappningsområdet, desto större är riskerna. Om man undviker eller minimerar förflyttningen av vinerna kan produktens egenskaper bevaras oförändrade, vilket bidrar till att bibehålla det utmärkta anseende som den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti åtnjuter.

Dessa aspekter, som hänger samman med erfarenhet och sund teknisk-vetenskaplig kunskap, gör att tappning kan slutföras i ursprungsområdet med de bästa tekniska försiktighetsåtgärderna, för att bevara alla de fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaper som beskrivs i produktspecifikationen.

Syftet med tappning i produktionsområdet är att säkerställa kontrollernas effektivitet och kostnadseffektivitet och att göra det möjligt för kontrollorgan och behöriga myndigheter att kontrollera spårbarheten, i enlighet med gällande lagstiftning.

Tappning inom det avgränsade området garanterar också livsmedelssäkerhet för slutkonsumenten, eftersom produkten lämnar ursprungsområdet i en färdig förpackning, kvalitetssäkringsmärkt och efter att ha genomgått de certifieringsprocesser som produktspecifikationen och SUB-reglerna fordrar.

För att slå vakt om etablerade rättigheter kan berörda tappningsföretag i enlighet med gällande lagstiftning ansöka om undantag för att få fortsätta tappningen i lokaler de äger utanför det avgränsade området, med förbehåll för att angivna villkor uppfylls och att information lämnas i förväg till alla producenter på icke-diskriminerande grund.

Förfarandet låter berörda tappningsföretag lämna in den relevanta ansökan till ministeriet, med dokumentation som styrker att de har tappat viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti under minst två av de fem år som föregick ikraftträdandet av den ändring som införde kravet på tappning i området (detta måste inte vara en sammanhängande tvåårsperiod).

Dessa enskilda undantag är i linje med både den relevanta nationella lagstiftningen och EU-lagstiftningen.

Rubrik för kravet/undantaget

Valet av tidpunkt för att frisläppa Chianti för konsumtion

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Beskrivning av villkoret:

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti släpps ut på marknaden vid olika tidpunkter som varierar utifrån jordmånens egenskaper, klimatfaktorer, druvblandningar och höjd över havet i den stora del av Toscana som täcks av de vingårdar som producerar druvorna till viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti, inklusive viner märkta med namnet på ett delområde. Vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Chianti, tillsammans med Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colline Pisane och Chianti Montalbano, får släppas på marknaden tidigast den 1 mars varje år. Chianti Montespertoli och Chianti Colli Fiorentini får släppas på marknaden tidigast den 1 juni varje år. Chianti Rufina, Chianti Terre di Vinci och Chianti Superiore får släppas på marknaden tidigast den 1 september varje år och Chianti Rosé från och med den 1 december skördeåret. Dessutom får vinerna bara frisläppas för konsumtion om de uppfyller de kemiska, fysikaliska och organoleptiska krav som anges för de olika typerna.

Rubrik för kravet/undantaget

Särskilda regler för förpackning

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

—

Beskrivning av kravet/undantaget

Det är inte tillåtet att använda flaskor av typen *fiasco* för vin av typen Chianti Rosé, inklusive vin med angivelse av ett delområde.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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