C/2024/1036

24.1.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1036)

Настоящото съобщение е публикувано в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Chianti Classico“

PDO-IT-A1235-AM03

Дата на съобщението: 27.10.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

Виното Chianti Classico с означението Gran Selezione трябва да е получено от грозде, произведено в определения географски район, от лозя, които включват следните комбинации от сортове:

— Sangiovese, между 90 % и 100 %.

За производството му може да се използва грозде и от сортовете Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda и Sanforte, заедно или поотделно, за най-много 10 % от площта, вписана в регистъра на лозята.

Горепосочените разпоредби ще влязат в сила от годината на петата реколта след датата на одобрение на настоящото изменение на спецификацията. До тази дата лозята, които са в съответствие с разпоредбите на настоящата спецификация, също се считат за подходящи за производството на вино Chianti Classico Gran Selezione.

Основания:

С настоящото изменение означението Gran Selezione се диверсифицира значително и когато се използва заедно с името на допълнителната географска единица, това традиционно означение става все по-характерно за виното Chianti Classico.

Друг ключов елемент, определен с настоящото предложение, е връзката с територията, която типът Gran Selezione трябва да поражда. В това отношение местните сортове лози, заедно със сорта Sangiovese, определено са много по-изразителни и представителни за района на производство, нашите традиции и лозята на Chianti.

Събраните до март 2021 г. данни показват, че на пазара има 182 вина с етикети Gran Selezione, произвеждани от 154 лозя. Продуктът е широко разпространен сред нашите винопроизводители, които за едва шестте години, откакто е въведен този нов тип, работиха, за да се пусне на пазара вино, отлежавало пълни 30 месеца.

Що се отнася до комбинацията от сортове, анализ на наличните технически досиета показа, че при 92 % от вината с етикет Gran Selezione сортът Sangiovese представлява 90 % от сместа. Освен това „международни“ сортове (като Merlot, Cabernet Sauvignon или Syrah) съставляват едва 15 % от всички вина Gran Selezione.

Следователно с предложеното изменение в спецификацията се определят методи за производство на виното Chianti Classico Gran Selezione, които винопроизводителите вече прилагат. Освен това всички вина с комбинацията от предложените сортове вече са били сертифицирани и документацията, както е посочено в приложение 2, може да бъде получена от сдружението.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

С цел да се гарантира, че всички производители, които понастоящем използват международни сортове, ще имат разумен срок за коригиране на комбинацията, предлагаме краен срок от пет реколти след датата на влизане в сила на предложението.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Описание:

На етикета на виното Chianti Classico с означение Gran Selezione може да се използва една от следните допълнителни географски единици, свързани с районите, от които действително произхожда гроздето, от което е произведено виното, чиито граници на територията са определени в приложение 3 към настоящата спецификация:

1. Castellina
2. Castelnuovo Berardenga
3. Gaiole
4. Greve
5. Lamole
6. Montefioralle
7. Panzano
8. Radda
9. San Casciano
10. San Donato in Poggio
11. Vagliagli

Географските единици Lamole, Montefioralle и Vagliagli може да се използват на етикетите от края на третата година след влизането в сила на настоящото изменение на спецификацията. В края на този период стопанствата с лозя в тези географски единици, които са използвали имената съответно на географската единица Greve или Castelnuovo Berardenga на етикетите си за поне една реколта през последните три години, може да продължат да ги използват изключително, при условие че сдружението за защита и компетентният сертифициращ орган са информирани за това.

При етикетирането и предлагането на вина Chianti Classico може да се използват означения, свързани с имена, наименования на дружества или частни търговски марки, при условие че не водят до объркване с допълнителните географски единици, не засягат спазването на придобити права, не са с рекламна цел и не въвеждат потребителите в заблуждение.

Що се отнася до етикетирането и предлагането на вината Chianti Classico Gran Selezione, името на допълнителната географска единица трябва да е посочено на етикета в същото зрително поле като задължителната информация.

Името на допълнителната географска единица трябва да е изписано след традиционното означение Gran Selezione.

Буквите, с които са изписани допълнителните географски единици, не трябва да са по-високи от тези на наименованието Chianti Classico и на означението Gran Selezione.

Основания:

Основните принципи, които стоят зад предложението за допълнителните географски единици за Chianti Classico DO (наименование за произход), могат да бъдат обобщени, както следва:

енологична разпознаваемост; историческо значение; известност; доброволният им характер.

В предложението се предоставя единен положителен списък, който включва следните географски единици: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

За географските единици Lamole, Montefioralle иVagliagli е необходимо повече време за повишаване на тяхната енологична разпознаваемост и известност, които са от съществено значение за равностойното и съгласуваното им интегриране с другите осем единици, и поради това искаме те да могат да се използват на етикетите три години след влизането в сила на продуктовата спецификация.

Изменението ще се прилага първоначално само за типа Gran Selezione, за който се уточнява, че, наред с други характеристики, виното трябва да е от грозде, набрано от лозя, които са собственост на бутилиращото дружество или се управляват от него (член 4). С други думи, този тип продукт не може да се предлага на пазара като наливно вино и поради това трябва да се произвежда изцяло от бутилиращото го дружество. Настоящото предложение за изменение на спецификацията така, че географските единици да се посочват само на този тип, прави връзката на виното с неговия район на произход изключително близка, като по този начин се отправя ясно послание и информация към потребителя.

Следователно такава възможност ще спомогне да се укрепи на този деликатен начален етап на проекта целта на географските единици, а именно виното да се свърже с конкретните им райони, които представят най-високите постижения на този тероар и се конкурират с най-прочутите италиански и чуждестранни вина.

Етикетиране

Всички други изменения на член 7 имат за цел да се гарантира принципът на правилно и ясно посочване на името на ЗНП, типа и географската единица, като се осигури запазване на видимостта на наименованието.

Изменени са член 7 от продуктовата спецификация и точка „Допълнителни условия“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Chianti Classico

2. **Вид географско означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината:**

1. „Chianti Classico“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— цвят: рубиненочервен с променлива наситеност; — аромат: интензивен, флорален, характерен; — вкус: сух, свеж, приятен, леко танинов, който съзрява с времето; — минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.; — минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20,00
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Chianti Classico Riserva

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— цвят: наситен рубинено червен, преминаващ към гранатов с течение на времето; — аромат: интензивен, плодов и дълготраен; — вкус: сух, добре балансиран и много танинов; — минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 %. — минимален беззахарен екстракт: 25,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20,00
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Chianti Classico Gran Selezione

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— цвят: наситен рубинено червен, преминаващ към гранатов с течение на времето; — аромат: дълготраен и пикантен; — вкус: сух, дълготраен, балансиран; — минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 %. — минимален беззахарен екстракт: 26,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20,00
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Специфична енологична практика

Chianti Classico Gran Selezione може да се получава само от грозде, произведено от лозя, отглеждани от бутилиращото дружество.

5.2. *Максимални добиви*

1. Chianti Classico, Chianti Classico Riserva и Chianti Classico Gran Selezione

52,50 hl/ha

2. Chianti Classico, Chianti Classico Riserva и Chianti Classico Gran Selezione

7 500 kg грозде/ha

6. **Определен географски район**

Производственият район на вината Chianti Classico (включително сортовете за Riserva и Gran Selezione) се намира в центъра на областта Тоскана, на територията на провинциите Флоренция и Сиена. Границите му са определени с междуведомствен указ от 31 юли 1932 г.

Описание:

Започвайки с описание на границите на частта от този район, намираща се на територията на провинция Сиена, се взема за отправна точка мястото, където границата между провинциите Сиена и Арецо пресича дерето Borro Ambrella della Vena близо до Pancole в община Castelnuovo Berardenga.

От тази точка границата следва река Ambra и един от нейните притоци, който е безименен, до фермата Ciarpella, а след това — планинската пътека, водеща до фермата Casa al Frate. Оттам границата върви по въображаема линия до Ombrone (хоризонтала на 298 m надморска височина).

След това границата върви по планинска пътека и слиза на хоризонталата на 257 m надморска височина, където стига до коларски път, водещ до пътя за Castelnuovo Berardenga. По този път се изкачва на хоризонталата на 354 m надморска височина и после следва ровината Malena Morta до пресичането ѝ с дерето Borro Spugnaccio. Границата продължава по ровината Malena Morta до Pialli (хоризонтал на 227 m надморска височина) и след това върви за кратко по ровината Malena Viva, преди да продължи по въображаема линия към Santa Lucia (надморска височина 252 m и 265 m) и река Arbia. Като стигне до тази река, границата тръгва нагоре по течението ѝ, следвайки административната граница между общините Сиена и Castelnuovo Berardenga.

Границата на производствения район продължава по административните граници на Сиена, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni и Poggibonsi, докато при дерето Borro di Granaio стигне до границата на провинция Флоренция, която следва до фермата Le Valli. По-нататък границата следва общинския път, като минава през San Giorgio и изворите Cinciano и продължава по тази линия, докато стигне отново границата на провинцията, която е също и граница между Poggibonsi и Barberino. После границата върви по река Drove, докато навлезе в провинция Флоренция. Завивайки към частта от този район, намираща се на територията на провинция Флоренция, в началото границата върви по река Drove до Mulino della Chiara, където стига до административната граница между общините Tavarnelle и Barberino и я следва за кратко. После извива и тръгва на изток по течението на друг малък поток, като минава през Biricucci и Belvedere и веднага след това стига до пътя, свързващ San Donato с Tavarnelle. Границата върви по този път до Morocco и после следва въображаема линия, която, минавайки покрай Figlinella, стига до Sambuca и река Pesa. Продължавайки все по течението на реката, границата в началото съвпада с административната граница между общините San Casciano Val di Pesa и Tavarnelle, а след Ponte Rotto се връща към реката. От тази точка нататък границата на района съвпада с административната граница на общините San Casciano и Greve. След това границата на производствения район на Chianti Classico навлиза отново в провинция Сиена и следва административната граница на общините Radda in Chianti и Gaiole, като за кратко следва административната граница на Castelnuovo Berardenga, преди да стигне до отправната точка от описанието на зоната.

7. **Винени сортове грозде**

Sangiovese N. — Sangioveto

8. **Описание на връзката (връзките)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva u Chianti Classico Gran Selezione

От морфологична гледна точка районът представлява комплекс от хълмове с надморска височина между 200 m и 600 m, чиито склонове не са дълги, но понякога са стръмни.

От геоложка гледна точка основната част на района представлява щит от глинести шисти (galestro) с включвания от люспеста глина, редуващи се с фин варовиков пясъчник и алберезка почва. Почвата е плитка, млада, песъчливо-глинеста до камениста, със средно съдържание на глина; от химична гледна точка се характеризира с ниско съдържание на органични вещества, намалено присъствие на усвоим фосфор и голямо количество обменни катиони. Хълмистият релеф създава поройни потоци и значително затруднява контролирането на водите, включително във връзка със специфичните режими на валежите. Районът има континентален климат — зимните температури могат да бъдат много ниски, а лятото е сухо. Диапазонът на дневните температури е умерен.Годишното количество на валежите е около 850 mm.

Винопроизводствените традиции в района са стари, като сведенията, свързани със света на виното, датират от епохата на етруските и римляните. От края на Средновековието големи площи били предназначени за отглеждането на лозя, което станало икономически значимо и си спечелило международна репутация. Произвежданото вино се споменава в исторически документи от 1200 г. насам, а първият нотариален акт, в който се среща името Chianti за обозначаване на произведеното в този район вино, е от 1398 г. Районът на Chianti Classico е първият в света винопроизводствен район, чиито граници са определени с прокламация, датираща от 1716 г., от Cosimo III — Велик херцог на Тоскана, в която се определят границите на района, в който можели да се произвеждат вината Chianti. Виното Chianti се произвеждало само от сорта грозде Sangiovese. Между 1834 г. и 1837 г. барон Bettino Ricasoli — италиански държавник и министър-председател на Италия през 1861 г., публикувал най-подходящия състав за получаване на приятно, искрящо червено вино, който впоследствие се превърнал в основа на официалния състав на виното Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia и прилагане на метода на винопроизводство „Governo all'uso Toscano“. Тъй като производството в района не можело да задоволи растящото търсене, съседните райони също започнали да произвеждат вино с помощта на същите системи и гроздови смеси, както в района на Chianti. Ето защо през 1924 г. 33 производители основали консорциум за защита на виното Chianti и неговия знак за произход, а през 1932 г. с указ било разрешено на вината от най-стария винопроизводствен район на Chianti да използват етикета Classico като вина, произведени в историческия район. След продължила 70 години процедура, през 1996 г. виното Chianti Classico е признато за независимо от стандартното вино Chianti, със своя отделна продуктова спецификация.

Производителите на това вино винаги са предпочитали да използват местния лозов сорт Sangiovese, като продължават да поддържат методи на отглеждане, които не засягат специфичните характеристики на гроздето.

Традиционните методи за формиране на лозите са системата Гюйо „Тосканска дъга“ („archetto toscano“) и „кордон Роая“. Определени са и добивите от грозде и вино за един хектар — 7,5 t грозде или 52,50 hl вино — най-ниските в Италия. Вината от определена реколта не могат да се освобождават за потребление преди 1 октомври на годината след реколтата.

Съчетанието от природни и човешки фактори придава на виното Chianti Classico плодов, закръглен, сух, ароматен вкус, наситеночервен цвят, добра структура, алкохолно съдържание не по-малко от 12 % и умерена киселинност.

Sangiovese — основният гроздов сорт във виното Chianti Classico — е чувствителен към външните фактори и има отличителното качество, че може добре да изразява характеристиките на почвата и да се приспособява към терена, на който расте. Неслучайно гроздето Sangiovese дава най-добри резултати само в няколко района на Тоскана. Органолептичен елемент, характеризиращ Chianti Classico, е неговият флорален букет на перуника и теменужка, типичен за пясъчниковата почва на този район, с аромат на горски плодове, дължащ се на съдържанието на варовик.

Климатът, хълмистият релеф и морфологията на терена създават околна среда, която е изпълнена със светлина и по тази причина е идеална за доброто зреене на гроздето. Високите температури през лятото, обилното слънчево греене, което продължава до септември и октомври, както и сравнително високият диапазон на дневните температури, дават възможност на гроздето да зрее бавно, което придава на Chianti Classico типичните му органолептични и химични характеристики, по-специално цвета, букета и алкохолното му съдържание. Ниският добив на грозде от хектар оказва въздействие на гроздето, като допринася за захарност, която е съвместима с алкохолно съдържание не по-малко от 12°. Методите на винопроизводство може да се различават при различните сортове грозде; обикновено те се винифицират поотделно, за да бъдат най-пълно изразени органолептичните им свойства.

Професионализмът на производителите на вино Chianti, доказан от историята на тази територия, дава възможност да се запази репутацията на Chianti Classico и неговата история да продължи.

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva u Chianti Classico Gran Selezione

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

С изключение на специалните заварени ситуации, посочени в член 5 от спецификацията, бутилирането трябва да се извършва в границите на определения географски район, за да се опазят качеството и репутацията на Chianti Classico, да се гарантира произходът му и да се осигури ефективността на съответните проверки.

Специфичните характеристики и качества на виното Chianti Classico, които се дължат на съчетание от природни и човешки фактори, са свързани с географския район на произход и изискват бдителност и усилия, за да бъдат запазени. Като се гарантира, че операторите в сектора на производство на вината Chianti Classico подлежат също и на проверки по отношение на бутилирането, целта на това условие е да се защити по-добре качеството на продукта и следователно репутацията на наименованието, за която тези оператори носят отговорност.

Транспортирането на виното и бутилирането му извън района на производство би могло да застраши неговото качество. Бутилирането в района на производство е от решаващо значение за опазването на специфичните характеристики и качество на продукта, тъй като прилагането и спазването на всички правила във връзка с транспорта и бутилирането са възложени на предприятия с необходимите знания и умения, както и с основен интерес към запазване на придобитата репутация. Само тези предприятия разполагат със задълбочени познания за специфичните характеристики на виното Chianti Classico и са в състояние да не допускат те да бъдат влошени или загубени по време на бутилирането. Бутилирането на виното несъмнено е важна операция, която може сериозно да засегне качеството на продукта, ако не бъде извършена в съответствие със строги изисквания. Бутилирането не е просто пълнене на празни съдове и налага редица сложни предварителни енологични действия (филтриране, бистрене, студено третиране и др.), които ако не бъдат извършени правилно, може да засегнат качеството и да променят характеристиките на виното.

Chianti Classico Gran Selezione

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни изисквания за етикетиране

Описание на условието:

Съгласно член 53, параграф 1 от Регламент № (ЕС) 2019/33 вината, предлагани на пазара в Общността, могат да имат на етикета обозначения, отнасящи се до определени производствени методи. Типът Gran Selezione се използва за описание на вината, произведени чрез ограничителни методи за производство на грозде и преработка на вино. По-специално вината могат да се получават само от грозде, произведено от лозя, отглеждани от бутилиращото дружество; те не могат да бъдат обогатявани с външни продукти и трябва да имат по-високи физикохимични и органолептични характеристики от типа Riserva. Накратко, целта беше да се гарантира, че производството на грозде и бутилирането се извършват от едно и също предприятие, без да се налагат други ограничения за района на бутилиране, в сравнение с ограниченията, предвидени и обосновани за наименованието като цяло. Gran Selezione представлява върхната точка на асортимента Chianti Classico и се получава чрез внимателен подбор на най-добрите лозя и най-доброто грозде, извършван от винопроизводителите на тяхна отговорност. Допълнителното условие на изискването производителите на виното Gran Selezione да бутилират сами виното произтича от необходимостта да се гарантира постигането на всички специфични характеристики на продукта, който е особено комплексен и неповторим. Ето защо при този тип — още повече, отколкото при стандартния Chianti Classico — е необходимо етапите на производство, винификация и бутилиране да се извършват от едно предприятие, за да може отговорността за качеството на продукта да се носи от един оператор.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva u Chianti Classico Gran Selezione

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни изисквания за етикетиране

Описание на условието:

Отличителният елемент на Chianti Classico е изображението на черен петел, което от 2005 г. трябва да е поставено на всички бутилки вино с DOCG (контролирано и гарантирано наименование за произход) Chianti Classico.

Това фигуративно лого и думите Gallo Nero не може и не трябва никога да заменят името на ЗНП Chianti Classico. Въпросната марка е само допълнителен елемент, който трябва да се поставя на бутилките вино със ЗНП Chianti Classico.

Chianti Classico Gran Selezione

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни изисквания за етикетиране

Описание на условието:

На етикета може да се използва една от следните допълнителни географски единици, свързани с районите, от които действително произхожда гроздето, от което е произведено виното, чиито граници на територията са определени в приложение 3 към спецификацията:

1. Castellina
2. Castelnuovo Berardenga
3. Gaiole
4. Greve
5. Lamole
6. Montefioralle
7. Panzano
8. Radda
9. San Casciano
10. San Donato in Poggio
11. Vagliagli

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20089