C/2024/1036

24.1.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/1036)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Chianti Classico“

PDO-IT-A1235-AM03

Datum oznámení: 27. 10. 2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

Víno Chianti Classico Gran Selezione se získává z hroznů vyprodukovaných ve vymezené oblasti produkce z vinic s následující kombinací odrůd:

— Sangiovese z 90 % až 100 %.

Při produkci lze použít rovněž hrozny odrůd Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda a Sanforte, a to ve směsi nebo samostatně, v maximálním poměru 10 % plochy zapsané v rejstříku vinic.

Výše uvedená ustanovení vstoupí v platnost od páté sklizně následující po dni schválení této změny specifikace. Do tohoto data se za vhodné pro výrobu vína Chianti Classico Gran Selezione rovněž považují vinice, které splňují ustanovení stávající specifikace.

Odůvodnění

Tato změna značně diverzifikuje označení Gran Selezione. Při použití spolu s názvem doplňkové zeměpisné jednotky se zvyšuje příznačnost tohoto tradičního výrazu pro víno Chianti Classico.

Dalším klíčovým prvkem, který tento návrh vymezuje, je souvislost s územím, které musí typ Gran Selezione evokovat. Z tohoto hlediska jsou pro oblast produkce, místní tradice a vinice v Chianti původní moštové odrůdy spolu se Sangiovese typičtější a reprezentativnější.

Z údajů shromážděných do března 2021 vyplývá, že na trhu je 182 označení Gran Selezione, které vyrábí 154 podniků. Toto označení je mezi vinaři velice rozšířené a svědčí o tom, že se jim za pouhých 6 let existence tohoto nového typu podařilo uvést na trh produkt, který musí zrát celých 30 měsíců.

Pokud jde o kombinaci odrůd, z analýzy dostupných technických podkladů vyplynulo, že u 92 % etiket Gran Selezione tvoří odrůda Sangiovese více než 90 % směsi. Kromě toho jsou tzv. mezinárodní odrůdy (např. Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah) zastoupeny pouze v 15 % všech vín Gran Selezione.

Navrhovanou změnou se proto ve specifikaci stanoví metody produkce vína Chianti Classico Gran Selezione, které již pěstitelé používají. Kromě toho byla všechna vína s navrhovanou kombinací odrůd certifikována, přičemž příslušná dokumentace uvedená v příloze 2 je k dispozici v kancelářích sdružení.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Aby se zajistilo, že všichni producenti, kteří v současné době používají mezinárodní odrůdy, budou mít k dispozici přiměřenou lhůtu na úpravu kombinace odrůd, navrhuje se stanovit lhůtu pěti sklizní následujících po dni vstupu návrhu v platnost.

Změna se týká článku 2 specifikace.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Popis

V případě vína Chianti Classico Gran Selezione je povoleno používat etikety s jednou z následujících doplňkových zeměpisných jednotek, které odkazují na oblasti, z nichž hrozny sloužící k produkci vína pocházejí, a jejichž území je vymezeno v příloze 3 specifikace produktu:

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

Zeměpisné jednotky Lamole, Montefioralle a Vagliagli lze používat na etiketách od konce třetího roku po vstupu této změny specifikace v platnost. Na konci tohoto období mohou podniky s vinicemi náležejícími k výše uvedeným jednotkám, které alespoň pro jednu sklizeň v předchozích třech letech použily názvy zeměpisných jednotek Greve nebo Castelnuovo Berardenga na etiketách, nadále s konečnou platností tyto názvy exkluzivně používat, pokud o tom informovaly sdružení na ochranu produktu a příslušný certifikační orgán.

Při označování a obchodní úpravě vín Chianti Classico mohou být použity údaje odkazující na názvy, názvy společností nebo soukromé ochranné známky, pokud nedojde k záměně s doplňkovými zeměpisnými jednotkami nebo k porušení nabytých práv a pokud tyto údaje nemají pochvalný význam a neuvádějí spotřebitele v omyl.

Při označování a obchodní úpravě vína Chianti Classico Gran Selezione musí být na etiketě ve stejném zorném poli jako povinné údaje uveden název doplňkové zeměpisné jednotky.

Název doplňkové zeměpisné jednotky musí být uveden za tradičním výrazem „Gran Selezione“.

Písmena používaná pro označení doplňkových zeměpisných jednotek nesmí být větší než písmena tvořící název Chianti Classico a výraz Gran Selezione.

Odůvodnění

Hlavní důvody pro používání doplňkových zeměpisných jednotek k CHOP Chianti Classico lze shrnout takto:

enologická rozpoznatelnost, historický význam, dobrá pověst, dobrovolnost.

V návrhu se stanoví jediný taxativní seznam obsahující tyto jednotky: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

Zeměpisné jednotky „Lamole“, „Montefioralle“ a „Vagliagli“ potřebují ke zvýšení své dobré pověsti a enologického významu více času, který je nezbytný pro jejich jednotnou integraci a soulad s ostatními osmi jednotkami, a proto požadujeme, aby se mohly na etiketách používat až tři roky po vstupu specifikace produktu v platnost.

Tato změna se bude zpočátku uplatňovat pouze pro druh Gran Selezione, v jehož případě se kromě jiných podmínek stanoví, že musí být vyrobený z hroznů sklizených na vinicích vlastněných nebo provozovaných samotnou stáčírnou (článek 4). Tento druh výrobku v zásadě nelze uvádět na trh jako sudové víno, a proto musí celý proces jeho výroby provádět stáčírna. Současný návrh na změnu specifikace tak, aby byly zeměpisné jednotky uváděny pouze na tomto druhu vína, toto víno jednoznačně odkazuje na oblast jeho původu, což spotřebiteli poskytuje jasné informace.

Uvedená možnost tedy v této citlivé počáteční fázi projektu přispěje k posílení cíle jednotek propojit víno s jeho specifickou oblastí, představit jedinečnost této oblasti a konkurovat nejznámějším italským a zahraničním vínům.

Označování

Cílem všech dalších změn článku 7 je chránit zásadu správného a jasného uvádění názvu CHOP, druhu a zeměpisné jednotky a zajistit, aby zůstala zachována viditelnost názvu označení.

Změna se týká článku 7 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Chianti Classico

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín):**

1. Chianti Classico

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: rubínově červená různé intenzity, – vůně: intenzívní, květinová, typická, – chuť: suchá, svěží, lahodná, lehce třískovitá, časem dozrává, – minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj., – minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,50 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20,00
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Chianti Classico Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: intenzivní rubínově červená, s věkem má tendenci měnit se na granátově červenou, – vůně: intenzívní, ovocná a dlouhotrvající, – chuť: suchá, vyvážená a velmi třískovitá, – minimální celkový obsah alkoholu: 12,50 % obj., – minimální bezcukerný extrakt: 25,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,50 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20,00
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Chianti Classico Gran Selezione

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

— barva: sytě rubínově červená, zráním má tendenci přecházet v granátově červenou, – vůně: kořeněná a dlouhotrvající, – chuť: suchá, dlouhotrvající a vyvážená, – minimální celkový obsah alkoholu: 13,00 % obj., – minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,50 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20,00
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Zvláštní enologický postup

Víno „Chianti Classico Gran Selezione“ lze získat pouze z hroznů pocházejících z vinic, které provozuje společnost zároveň zajišťující plnění do láhví.

5.2. *Maximální výnosy*

1. „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“

52,50 hektolitrů na hektar

2. „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“

7 500 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast výroby vín „Chianti Classico“ (včetně kategorie „Riserva“ a „Gran Selezione“) se nachází ve středu Toskánska na území provincií Florencie a Siena. Její hranice byly stanoveny meziministerskou vyhláškou ze dne 31. července 1932.

Popis

Nejdříve jsou popsány hranice té části dané oblasti, která se nachází na území provincie Siena. Výchozím bodem je místo, kde hranice mezi provinciemi Siena a Arezzo protíná potok Borro Ambrella della Vena poblíž Pancole v obci Castelnuovo Berardenga.

Z tohoto bodu hranice vede podél řeky Ambra a jednoho z jejích bezejmenných přítoků až k farmě Ciarpella, poté stezkou, která vede k farmě Casa al Frate. Odtud vede po pomyslné linii až k Ombrone (výška 298 metrů).

Následně pokračuje podél stezky a klesá do výšky 257 metrů, kde se napojuje na úvozovou cestu vedoucí k silnici na Castelnuovo Berardenga. Tato silnice stoupá do výšky 354 metrů a poté pokračuje podél potoka Malena Morta až k ústí s potokem Borro Spugnaccio. Hranice pokračuje podél potoka Malena Morta do Pialli (výška 227 metrů) a poté v krátkém úseku sleduje potok Malena Viva, než ji utvoří pomyslná linie směrem na Santa Lucia (výška 252 a 265 metrů) a řeku Arbia. V okamžiku, kdy dosáhne řeky, pokračuje proti proudu podél správní hranice mezi obcemi Siena a Castelnuovo Berardenga.

Hranice oblasti produkce je dále totožná se správní hranicí obcí Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni a Poggibonsi, dokud u potoka Borro di Granaio nenarazí na hranici provincie Florencie, kterou sleduje až k farmě Le Valli. Následně vede po obecní silnici přes San Giorgio a prameny Cinciano a dále po této trase, až se znovu napojí na provinční hranici, což je zároveň i hranice mezi obcemi Poggibonsi a Barberino. Poté sleduje řeku Drove až do provincie Florencie. Popis hranic té části oblasti, která se nachází se na území provincie Florencie: nejdříve hranice vede podél řeky Drove až do Mulino della Chiara, kde se napojuje na správní hranici mezi obcemi Tavarnelle a Barberino a krátce po ní pokračuje. Dále zahýbá směrem na východ podél dalšího malého toku, prochází přes Biricucci a Belvedere a ihned za ním se napojuje na silnici ze San Donato do Tavarnelle. Pokračuje po silnici vedoucí do Morrocco a potom pomyslnou linií přes Figlinella až k obci Sambuca a řece Pesa. Hranice dále sleduje řeku a napojuje se nejdřív na správní hranici mezi obcemi San Casciano Val di Pesa a Tavarnelle a za Ponte Rotto se opět napojuje na řeku. Od tohoto bodu hranice oblasti odpovídá správní hranici obcí San Casciano a Greve. Hranice oblasti výroby Chianti Classico se vrací do provincie Siena a vede po správní hranici obcí Radda in Chianti a Gaiole a krátce Castelnuovo Berardenga, než se napojí na výchozí bod popisu této oblasti.

7. **Moštové odrůdy**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Popis souvislostí**

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“

Z morfologického hlediska se jedná o pahorkatinu s nadmořskou výškou mezi 200 a 600 m a nepříliš táhlými, avšak často příkrými svahy.

Z geologického hlediska region tvoří vrstva břidlic (galestro), přičemž se jílové oblasti prolínají s jemným vápencovým pískovcem a půdou alberese. Půda je převážně mělká, mladá, písčito-jílovitá až štěrkovitá se středním podílem jílu. Z chemického hlediska se vyznačuje nízkým obsahem organické hmoty, sníženou přítomností asimilovatelného fosforu a velkým množstvím výměnných kationtů. V hornatém terénu se vytvářejí přívalové proudy, což způsobuje značné problémy při řízení vody, a to i vzhledem ke specifickému vzorci dešťových srážek. Oblast má kontinentální podnebí: teploty v zimě mohou být velmi nízké a léta jsou suchá. Denní teplotní rozsah je mírný a roční úhrn srážek činí přibližně 850 mm.

Tradice výroby vína má v oblasti pradávnou historii, o čemž svědčí záznamy z doby Etrusků a Římanů. Pěstování révy vinné byly již od konce středověku věnovány velké plochy, víno získalo hospodářský význam a mezinárodní reputaci. Výroba vína se v historických pramenech zmiňuje už od roku 1200, přičemž první notářský záznam uvádějící název Chianti v souvislosti s vínem vyrobeným v této oblasti pochází z roku 1398. Oblast Chianti Classico se stala první jasně vymezenou oblastí výroby vína na světě; hranice oblasti, ve které se víno Chianti smí pěstovat, stanovil ve svém prohlášení z roku 1716 toskánský velkovévoda Cosimo III. Víno Chianti se vyrábělo jedině z odrůdy Sangiovese. Mezi lety 1834 a 1837 zveřejnil baron Bettino Ricasoli, italský státník a od roku 1861 premiér, obsah nejvhodnějšího složení pro získání příjemného, mírně šumivého červeného vína, které se později stalo základem oficiálního složení vína Chianti (70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia) a použití techniky „Governo all'uso Toscano". Protože výroba v dané oblasti nemohla stačit na pokrytí rostoucí poptávky, začaly víno vyrábět i sousední oblasti a používaly při tom ty samé postupy a stejné směsi odrůd jako v oblasti Chianti. Z tohoto důvodu v roce 1924 vytvořilo 33 vinařů konsorcium na ochranu vína Chianti a jeho označení původu a roku 1932 byla vydána vyhláška, která vínu z nejstarší vinařské oblasti Chianti udělila právo používat označení „Classico", jakožto víno vyrobené v historické oblasti. Po řízeních, která trvala 70 let, bylo roku 1996 „Chianti Classico" uznáno jako nezávislý výrobek, který nemá se standardním Chianti nic společného, a získalo vlastní specifikaci produktu.

Výrobci tohoto vína vždy upřednostňovali používání domácí odrůdy Sangiovese a i nadále zachovávají pěstitelské techniky, které nenarušují osobité vlastnosti hroznů.

Tradiční metody vedení révy jsou Guyotův řez zvaný „toskánský oblouk" a kordonové vedení s čípky. Stanoven byl i výnos hroznů na hektar na 7,5 tun a vína na 52,5 hl, což jsou v Itálii nejnižší hodnoty. Ročníkové víno se nesmí dát ke spotřebě do 1. října roku následujícího po sklizni.

Kombinace přírodních a lidských faktorů dodává vínu „Chianti Classico" ovocnou, kulatou, suchou a plnou chuť, tmavě rudou barvu, dobrou strukturu, obsah alkoholu alespoň 12 % a mírnou kyselost.

Hlavní moštová odrůda vína „Chianti Classico", Sangiovese, je citlivá na vnější faktory a vyznačuje se schopností reagovat na vlastnosti půdy, ve které roste, a přizpůsobit se jim. Není náhodou, že se odrůdě Sangiovese nejlépe daří jen v několika málo oblastech Toskánska. Květinový buket (iris a fialka), typický pro pískovcovou půdu dané oblasti, je spolu s aromatem lesních plodů, které je dáno obsahem vápníků, charakteristickým organoleptickým rysem vína „Chianti Classico".

Podnebí, kopcovitý terén a morfologie krajiny tvoří prostředí s dobrými slunečními podmínkami, které je tak ideální pro důkladné dozrání hroznů. Vysoké letní teploty, dostatek slunečního svitu až do září a října a poměrně vysoké denní teploty umožňují pomalé zrání hroznů a dodávají vínu „Chianti Classico" charakteristické organoleptické a chemické vlastnosti, zejména jeho barvu, buket a obsah alkoholu. Nízký výnos hroznů na hektar ovlivňuje hladinu cukru, která je v souladu s obsahem alkoholu nejméně 12°. Enologické techniky se u jednotlivých moštových odrůd mohou lišit, neboť jednotlivé druhy se zpracovávají odděleně, aby se mohly plně projevit jejich organoleptické vlastnosti.

Díky profesionalitě místních vinařů, jak dokazuje historie, získalo víno „Chianti Classico" svou pověst a historie mohla pokračovat.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

„Chianti Classico", „Chianti Classico Riserva" a „Chianti Classico Gran Selezione"

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Stáčení do láhví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

S výjimkou zvláštních situací uvedených v článku 5 specifikace, musí stáčení do láhví probíhat v zeměpisné oblasti, aby byla zachována jakost a pověst vína Chianti Classico, zaručen jeho původ a zajištěna účinnost kontrol.

Zvláštní jakost a vlastnosti vína Chianti Classico vyplývají z kombinace přírodních a lidských faktorů, souvisejí se zeměpisnou oblastí původu a jejich zachování vyžaduje ostražitost a úsilí. Tím, že hospodářské subjekty v odvětví vína „Chianti Classico" budou moci kontrolovat i stáčení do lahví, bude lépe chráněna jakost produktu, a tím i pověst označení, za které nesou tyto subjekty odpovědnost.

Přeprava a stáčení do láhví mimo oblast produkce by jakost vína mohly ohrozit. Stáčení do láhví v oblasti produkce rozhodujícím způsobem přispívá k zachování zvláštních vlastností a jakosti produktu, neboť uplatňování a dodržování všech pravidel týkajících se přepravy a plnění do láhví je svěřeno podnikům, které mají nezbytné znalosti a know-how, jakož i zásadní zájem na zachování vydobyté pověsti. Pouze tyto podniky mají důkladnou znalost specifických vlastností dotčeného vína a vědí, jak zabránit jejich poškození nebo ztrátě během stáčení do láhví. Je nesporné, že stáčení vína do lahví je důležitým úkonem, který v případě, že není prováděn za přísných podmínek, může vážně zhoršit jakost produktu. Stáčení do lahví se totiž neomezuje pouze na plnění prázdných nádob, neboť mu obvykle předchází řada složitých enologických činností (filtrace, čiření, ošetření chladem atd.), které, nejsou-li provedeny správným způsobem, mohou ohrozit kvalitu a změnit vlastnosti vína.

Chianti Classico Gran Selezione

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

V souladu s čl. 53 odst. 1 nařízení č. 33/2019 mohou být u vín uváděných na trh ve Společenství uvedeny údaje odkazující na určité výrobní metody. Kategorie „Gran Selezione" se používá k popisu vín, která byla vyrobena za přísných pravidel pro pěstování révy a metod zpracování k získání vína. Konkrétně se tato vína smí vyrábět pouze z hroznů pocházejícího z vinic, které provozuje společnost zajišťující stáčení do láhví. Nesmí být obohacena externími produkty a musí mít lepší chemické/fyzikální a organoleptické vlastnosti než vína kategorie „Riserva". Smyslem bylo zajistit, aby produkci hroznů a plnění do láhví prováděl tentýž podnik, aniž by se uložilo další omezení na oblast plnění v porovnání s těmi, která jsou stanovená a odůvodněná pro celkové označení. Pěstitelé révy pečlivě vybírají nejlepší vinice a hrozny na svou vlastní odpovědnost, a získávají tak víno „Gran Selezione", které stojí na vrcholu všech vín „Chianti Classico". Další z požadavků pro získání vína „Gran Selezione" je, aby ho jeho výrobci sami plnili do láhví, což je dáno potřebou zaručit, že bude dosaženo všech specifických vlastností produktu, který je obzvlášť komplexní a jedinečný. Proto je důležité, ještě více než u standardního „Chianti Classico", aby fáze výroby, vinifikace a plnění do láhví vykonával jeden jediný subjekt, aby měl za kvalitu produktu odpovědnost jediný provozovatel.

„Chianti Classico", „Chianti Classico Riserva" a „Chianti Classico Gran Selezione"

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Vyobrazení černého kohouta je odlišujícím prvkem vína „Chianti Classico“, který od roku 2005 musí být vyobrazen na všech láhvích vína „Chianti Classico DOCG“.

Toto obrazové logo a slova „Gallo Nero“ nemohou za žádných okolností nahradit název CHOP „Chianti Classico“. Dotčená značka je pouze doplňkovým prvkem, který musí být uveden na láhvích vína s CHOP „Chianti Classico“.

Chianti Classico Gran Selezione

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Na etiketě je mimo jiné povoleno používat jednu z následujících doplňkových zeměpisných jednotek, které odkazují na oblasti, z nichž pocházejí hrozny sloužící k produkci vína, a jejichž území je vymezeno v příloze 3 specifikace produktu:

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

Odkaz na specifikaci produktu

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