C/2024/1036

24.1.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/1036)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Chianti Classico«

PDO-IT-A1235-AM03

Meddelelsesdato: 27.10.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

Vin af typen »Chianti Classico« med betegnelsen »Gran Selezione« skal være fremstillet af druer, der er produceret i det afgrænsede produktionsområde på vinmarker, der indeholder følgende kombination af sorter:

— Sangiovese, mellem 90 % og 100 %.

Druer af sorterne Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda og Sanforte kan også anvendes sammen eller hver for sig til vinens produktion, når de udgør op til 10 % af det areal, der er opført i fortegnelsen over vinmarker.

Ovennævnte bestemmelser træder i kraft fra den femte høst efter datoen for godkendelsen af denne ændring af produktspecifikationen. Indtil denne dato skal vinmarker, der opfylder bestemmelserne i den gældende produktspecifikation, også anses for egnede til fremstilling af vine med betegnelsen »Chianti Classico Gran Selezione«.

Begrundelse:

Denne ændring medfører en betydelig diversificering af betegnelsen »Gran Selezione« og gør denne traditionelle benævnelse stadig mere karakteristisk for vin af typen »Chianti Classico«, når den anvendes sammen med navnet på den supplerende geografiske enhed.

Et andet vigtigt element, der defineres i dette forslag, er tilknytningen til det område, som vin af typen »Gran Selezione« skal antyde. I denne henseende er de hjemmehørende druesorter sammen med Sangiovese bestemt langt mere udtryksfulde og repræsentative for produktionsområdet, vores traditioner og Chiantis vinmarker.

Data indsamlet frem til marts 2021 viser, at der findes 182 »Gran Selezione«-mærker på markedet, som produceres på 154 vinmarker. Produktet er udbredt blandt vores vinavlere, der i løbet af de 6 år, der er gået siden indførelsen af denne nye type, har arbejdet på at markedsføre en vin, der er lagret i hele 30 måneder.

Med hensyn til kombinationen af sorter viste en analyse af de tilgængelige tekniske dokumenter, at i 92 % af vin med mærket med »Gran Selezione« består over 90 % af blandingen af Sangiovese . Desuden udgør »internationale« sorter (såsom Merlot, Cabernet Sauvignon eller Syrah) kun 15 % af alle vine af typen »Gran Selezione«.

Den foreslåede ændring definerer derfor metoder i produktspecifikationen til fremstilling af vin af typen »Chianti Classico Gran Selezione«, som vinavlerne allerede anvender. Desuden er alle vine med den foreslåede kombination af sorter blevet certificeret, og denne dokumentation, jf. bilag 2, er tilgængelig fra sammenslutningen.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

For at sikre, at alle producenter, der i øjeblikket anvender internationale sorter, har en rimelig frist til at tilpasse deres kombination, foreslår vi en frist på fem høstperioder efter datoen for forslagets ikrafttræden.

Denne ændring berører artikel 2 i produktspecifikationen.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Beskrivelse:

For vin af typen »Chianti Classico« med betegnelsen »Gran Selezione« kan én af følgende supplerende geografiske enheder vedrørende de områder, hvor de druer, som vinen er fremstillet af, rent faktisk har oprindelse, anvendes på etiketten, idet den territoriale afgrænsning er defineret i bilag 3 til denne produktspecifikation:

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

De geografiske enheder Lamole, Montefioralle og Vagliagli kan anvendes på etiketterne fra udgangen af det tredje år efter ikrafttrædelsen af denne ændring af produktspecifikationen. Ved udgangen af denne periode kan bedrifter med vinmarker i de enheder, der i mindst ét høstår i de foregående tre år har anvendt navnene på de respektive enheder Greve eller Castelnuovo Berardenga på etiketten, fortsat anvende disse betegnelser, forudsat at beskyttelsessammenslutningen og det kompetente certificeringsorgan underrettes herom.

Ved mærkning og præsentation af vine af typen »Chianti Classico« kan der anvendes betegnelser, der henviser til navne, firmanavne eller private varemærker, forudsat at de ikke forveksles med de supplerende geografiske enheder, ikke berører overholdelsen af erhvervede rettigheder, ikke har anprisende virkning og ikke vildleder forbrugerne.

Hvad angår mærkning og præsentation af vin af typen »Chianti Classico Gran Selezione«, skal betegnelsen på den supplerende geografiske enhed anføres på etiketten i samme synsfelt som de obligatoriske oplysninger.

Betegnelsen for den supplerende geografiske enhed skal følge den traditionelle benævnelse »Gran Selezione«.

Højden af bogstaverne for de supplerende geografiske enheder må ikke overstige højden af bogstaverne for betegnelsen »Chianti Classico« og betegnelsen »Gran Selezione«.

Begrundelse:

Hovedprincipperne bag forslaget om yderligere geografiske enheder for »Chianti Classico« DO kan sammenfattes således:

ønologisk genkendelighed, historisk betydning, omdømme og deres frivillige karakter.

Forslaget indeholder en enkelt positivliste bestående af følgende enheder: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio og Vagliagli.

De geografiske enheder »Lamole«, »Montefioralle« og »Vagliagli« har brug for mere tid til at øge deres ønologiske genkendelighed og omdømme, hvilket er nødvendigt for at integrere dem på en ensartet og sammenhængende måde med de otte andre enheder, og vi anmoder derfor om, at de kan anvendes på etiketter tre år efter, at produktspecifikationen er trådt i kraft.

I første omgang finder ændringen kun anvendelse på typen »Gran Selezione«, og der præciseres bl.a., at den skal hidrøre fra druer, der er høstet på vinmarker, der ejes eller drives af aftapningsvirksomheden (artikel 4). Med andre ord kan denne type produkt ikke markedsføres som vin på fad og skal derfor fremstilles i sin helhed af aftapningsvirksomheden. Det nuværende forslag om ændring af produktspecifikationen for kun at angive geografiske enheder for denne type gør vinens tilknytning til oprindelsesområdet særlig tæt og sender dermed et klart budskab og information til forbrugerne.

Denne mulighed vil derfor i denne vanskelige indledende fase af projektet bidrage til at styrke enhedernes mål om at forbinde vinen med deres specifikke områder, repræsentere terroirets fremragende kvalitet og konkurrere med de største italienske og udenlandske vine.

Mærkning

De yderligere ændringer af artikel 7 har alle til formål at sikre princippet om korrekt og tydelig angivelse af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse, typen og den geografiske enhed og sikre, at betegnelsen forbliver synlig.

Artikel 7 i produktspecifikationen og punktet »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet er blevet ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Chianti Classico

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. »Chianti Classico«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— farve: rubinrød af varierende intensitet. — aroma: intens, blomsteragtig, karakteristisk — smag: tør, frisk, aromatisk, med lette tanniner, der modner med tiden — Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,0 % Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20,00
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Chianti Classico Riserva

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— farve: intens rubinrød, granatrød ved tiltagende alder — aroma: intens, frugtig og lang eftersmag — smag: tør, fint afbalanceret, med kraftige tanniner — Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20,00
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. Chianti Classico Gran Selezione

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

— farve: intens rubinrød, granatrød ved tiltagende alder — aroma: vedholdende og krydret — smag: tør, vedholdende, afbalanceret — Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 26,0 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	20,00
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

»Chianti Classico Gran Selezione« må kun fremstilles af druer, der er produceret på vinmarker, der drives af aftapningsvirksomheden.

5.2. *Maksimale udbytter*

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

52,50 hl/ha

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

7 500 kilogram druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for vine med den beskyttede betegnelse »Chianti Classico« (herunder »Riserva« og »Gran Selezione«) ligger i hjertet af regionen Toscana i provinserne Firenze og Siena. Dets grænser blev fastlagt ved tværministeriel bekendtgørelse af 31. juli 1932.

Beskrivelse:

Først beskrives grænserne for den del af området, der ligger i provinsen Siena. Udgangspunktet er det sted, hvor grænsen mellem provinserne Siena og Arezzo krydser ravinen Borro Ambrella della Vena i nærheden af Pancole i kommunen Castelnuovo Berardenga.

Fra dette punkt følger grænsen floden Ambra og en af dens navnløse sidefloder frem til ejendommen Ciarpella og derefter videre ad en muldyrsti, der fører til ejendommen Casa al Frate. Herfra følger grænsen en virtuel linje til Ombrone (konturlinje på 298 meter).

Herefter følger den en muldyrsti og når konturlinjen på 257 meter, hvor den følger en kærresti, der fører til vejen til Castelnuovo Berardenga. Grænsen følger denne vej op til konturlinjen på 354 meter, hvorefter den følger kløften Malena Morta til det punkt, hvor den løber sammen med erosionskløften Borro Spugnaccio. Grænsen fortsætter langs kløften Malena Morta til Pialli (konturlinje på 227 meter) og følger derefter kløften Malena Viva på en kort strækning, hvorefter den fortsætter langs en virtuel linje i retning af Santa Lucia (højde 252 og 265 meter) og floden Arbia. Efter at have nået floden fortsætter grænsen i opstrømsretningen langs den administrative grænse mellem kommunerne Siena og Castelnuovo Berardenga.

Produktionsområdets grænse fortsætter langs den administrative grænse for Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni og Poggibonsi indtil den ved erosionskløften Borro di Granaio støder sammen med provinsen Firenzes grænse, som den følger frem til ejendommen Le Valli. Herfra løber den langs kommunevejen, forbi kilderne San Giorgio og Cinciano og fortsætter langs denne linje, indtil den på ny støder sammen med provinsgrænsen, der samtidig er grænsen mellem Poggibonsi og Barberino. Derefter følger den floden Drove, indtil den på ny går ind i provinsen Firenze. For så vidt angår den del af dette område, der ligger i provinsen Firenze, følger grænsen i starten floden Drove frem til Mulino della Chiara, hvor den støder sammen med den administrative grænse mellem kommunerne Tavarnelle og Barberino, som den følger et kort stykke. Den bøjer derefter rundt mod øst og følger en anden mindre biflod, passerer Biricucci og Belvedere og når umiddelbart efter vejen San Donato-Tavarnelle. Her følger den vejen til Morocco og danner en virtuel linje, der passerer forbi Figlinella og når til Sambuca og floden Pesa. Dernæst løber grænsen langs flodløbet og falder her sammen med grænsen mellem kommunerne San Casciano Val di Pesa og Tavarnelle, indtil den vender tilbage til floden efter Ponte Rotto. Fra dette punkt er områdets grænse sammenfaldende med den administrative grænse for kommunerne San Casciano og Greve. Herefter løber grænsen for produktionsområdet for »Chianti Classico« atter i provinsen Siena og følger den administrative grænse mellem kommunerne Radda in Chianti og Gaiole og et kort stykke kommunen Castelnuovo Berardenga, før den når udgangspunktet for beskrivelsen af dette område.

7. **Druesorter**

Sangiovese N. — Sangioveto

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva og Chianti Classico Gran Selezione

Morfologisk set er der tale om et bakkerigt område i en højde på 200 meter til 600 meter over havets overflade med korte men undertiden stejle hældninger.

Geologisk set består regionens undergrund af et skjold af skiferler (galestro), hvori områder med argille scagliose, en gråblå, ufrugtbar lerart, veksler med fint kalksandsten og jordarten alberese. Jordlaget er tyndt, af nyere dannelse og varierer mellem sandholdigt ler og gruset med et middel lerindhold. I kemisk henseende er det kendetegnet ved et ringe indhold af organisk materiale, en lav forekomst af optageligt fosfor og et højt antal udskiftelige kationer. I det bakkede terræn er der kraftige strømme, og det giver vanskeligheder med at kontrollere vandet, herunder ved bestemte nedbørsmønstre. Området har et kontinentalt klima: temperaturerne kan være meget lave om vinteren, og somrene er tørre. Det daglige temperaturinterval er moderat. Den årlige nedbør er ca. 850 mm.

Vinfremstillingstraditionen i området går langt tilbage. Der er optegninger fra etruskisk og romersk tid, som har forbindelse til vinens verden. Fra slutningen af middelalderen blev store områder udlagt til dyrkning af vinplanter, der fik økonomisk betydning og vandt international anseelse. Den producerede vin er blevet nævnt i historiske dokumenter siden 1200, og det første notarialdokument, hvori betegnelsen Chianti optræder i forbindelse med vin produceret i dette område, stammer fra 1398. Området for »Chianti Classico« var det første vinfremstillingsområde i verden, der blev defineret i en erklæring fra 1716 fra Cosimo III, storhertug af Toscana, som præciserede grænserne for det område, hvor Chianti-vinene kunne fremstilles. Chianti-vine blev fremstillet udelukkende af druesorten Sangiovese. Mellem 1834 og 1837 offentliggjorde Baron Bettino Ricasoli, en italiensk statsmand, der var Italiens premierminister i 1861, den bedst egnede sammensætning til at opnå en behagelig rød perlevin, som efterfølgende ville blive grundlaget for den officielle sammensætning af Chianti-vine: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia og anvendelse af vinfremstillingsteknikken »Governo all'uso Toscano«. Da produktionen i området ikke kunne dække den voksende efterspørgsel, begyndte man at producere vin i de tilstødende områder ved anvendelse af samme teknikker og de samme drueblandinger som i området for Chianti. På denne baggrund etablerede 33 producenter i 1924 konsortiet til beskyttelse af vin med betegnelsen »Chianti« og dets oprindelsesmærke, og i 1932 gav et dekret vine fra det ældste dyrkningsområde for Chianti retten til at anvende betegnelsen »Classico« for vin produceret i det historiske område. I 1996 blev det efter en 70 år lang procedure anerkendt, at »Chianti Classico« var forskellig fra standardvinen Chianti, og den fik tildelt sin egen særskilte produktspecifikation.

Producenterne af denne vin har altid foretrukket at anvende den lokale druesort »Sangiovese« og fortsætter med at bevare dyrkningsmetoder, der ikke berører druernes særlige egenskaber.

Den traditionelle beskærings- og opbindingsform er Guyot-metoden med toscanske buer og cordon-beskæring. Drue- og vinudbyttet er fastlagt pr. hektar (7,5 ton druer eller 52,50 hl vin), dvs. det laveste i Italien. Årgangsvin må ikke overgå til forbrug før den 1. oktober i det år, der følger efter høsten.

Gennem kombinationen af de naturlige og de menneskelige faktorer får vin af typen »Chianti Classico« en frugtig, rund, tør og aromarig smag, en dybrød farve, en god struktur, et alkoholindhold på mindst 12 % og et middel syreindhold.

Sangiovese, som er den vigtigste druesort i »Chianti Classico«, er følsom over for ydre påvirkninger og er kendetegnet ved, at den reagerer på den jord, hvori den vokser, og tilpasser sig stedet. Det er ikke tilfældigt, at Sangiovese-druen kun giver den bedste kvalitet i få områder i Toscana. Et organoleptisk element, som er kendetegnende for »Chianti Classico«, er den blomsteragtige bouquet af iris og viol, som er typisk for sandstensjorderne i dette område, i kombination med en aroma af vilde bær, der kan henføres til kalkindholdet.

Klimaet, det bakkede terræn og landskabsmorfologien skaber et miljø, der er fyldt med lys og skaber ideelle betingelser for druernes rette modning. Høje temperaturer om sommeren, meget sollys indtil september og oktober og en forholdsvis høj døgntemperatur gør, at druerne modnes langsomt og giver »Chianti Classico« sine karakteristiske organoleptiske og kemiske kendetegn, navnlig dens farve, bouquet og alkoholindhold. Det lave udbytte pr. hektar bevirker, at sukkerindholdet i druerne er foreneligt med et alkoholindhold på mindst 12 %. Vinfremstillingsteknikkerne kan variere for de forskellige druesorter, og omdannelsen af sorterne til vin foregår normalt særskilt, for at deres organoleptiske egenskaber kan komme til fuldt udtryk.

Chianti-vindyrkernes professionalisme bekræftes af dette områdes historie og gør, at omdømmet af og historien bag »Chianti Classico« består.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva og Chianti Classico Gran Selezione

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Med undtagelse af specifikke allerede eksisterende situationer, jf. artikel 5 i produktspecifikationen, skal aftapningen finde sted inden for det afgrænsede geografiske område for at sikre kvaliteten og omdømmet af »Chianti Classico«, garantere vinens oprindelse og sikre effektiviteten af den relevante kontrol.

De særlige kendetegn og kvaliteter ved vin af typen »Chianti Classico«, der stammer fra kombinationen af naturlige og menneskelige faktorer, er knyttet til det geografiske oprindelsesområde og kræver årvågenhed og indsats for at blive bevaret. Ved at sikre, at de erhvervsdrivende i vinsektoren for »Chianti Classico« også underkastes kontrol ved aftapningen, er formålet med betingelsen at garantere produktets kvalitet og dermed betegnelsens omdømme, som disse erhvervsdrivende er ansvarlige for.

Transport og aftapning af vinen uden for produktionsområdet kan bringe dens kvalitet i fare. Aftapning i produktionsområdet er afgørende for at sikre produktets særlige kendetegn og kvalitet, da anvendelsen og overholdelsen af alle regler om transport og aftapning overlades til bedrifterne med den nødvendige viden og knowhow samt en grundlæggende interesse i at bevare det opnåede omdømme. Kun disse bedrifter har et indgående kendskab til de særlige kendetegn for vin af typen »Chianti Classico« og er i stand til at undgå at forringe eller miste dem under aftapningen. Aftapning af vin er klart en vigtig proces, som, hvis den ikke udføres i overensstemmelse med strenge krav, i alvorlig grad kan forringe produktets kvalitet. Aftapningen er mere end blot at fylde tomme beholdere og indebærer en række komplekse forudgående ønologiske trin (filtrering, klaring, kuldebehandling osv.), som, hvis de ikke udføres korrekt, kan forringe vinens kvalitet og ændre vinens egenskaber.

Chianti Classico Gran Selezione

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende mærkningskrav

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til artikel 53, stk. 1, i forordning nr. 33/2019 kan vine, der markedsføres i Fællesskabet, mærkes med angivelser, der henviser til bestemte produktionsmetoder. Benævnelsen »Gran Selezione« anvendes til at beskrive vine, der produceres efter restriktive drueproduktions- og vinfremstillingsmetoder. Navnlig må vinene kun fremstilles af druer, der er produceret på vinmarker, som drives af aftapningsvirksomheden; de må ikke beriges med produkter, der ikke stammer fra området, og de skal overgå de kemiske-fysiske og organoleptiske egenskaber, som vine af typen »Riserva« udviser. Sammenfattende kan det siges, at hensigten var at sikre, at drueproduktionen og tapningen udføres af samme foretagende uden at indføre yderligere begrænsninger for tapningsområdet i forhold til dem, der er fastlagt og begrundet for betegnelsen som helhed. »Gran Selezione« ligger øverst i sortimentet for »Chianti Classico« og opnås ved, at vindyrkerne omhyggeligt udvælger de bedste vinmarker og druer på eget ansvar. Den yderligere betingelse for producenterne af vin af typen »Gran Selezione«, at de selv skal tappe vinen, er også opstået ud for behovet for sikre, at alle specifikke egenskaber hos dette særdeles komplekse og unikke produkt opnås. Derfor er det — i endnu højere grad for denne type vin end for standardvin med betegnelsen »Chianti Classico« — nødvendigt, at produktionen, vinfremstillingen og aftapningen varetages af en enkelt enhed, hvorved ansvaret for produktets kvalitet ligger hos en enkelt erhvervsdrivende.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva og Chianti Classico Gran Selezione

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende mærkningskrav

Beskrivelse af betingelsen:

Det særlige kendetegn ved »Chianti Classico« er afbildningen af en sort hane, som siden 2005 har skullet være anbragt på alle flasker med vinen »Chianti Classico DOCG«.

Dette figurlogo og ordene »Gallo Nero« kan og må aldrig erstatte navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti Classico«. Det pågældende mærke er blot et supplerende element, der skal anbringes på flasker med vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti Classico«.

Chianti Classico Gran Selezione

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende mærkningskrav

Beskrivelse af betingelsen:

En af følgende supplerende geografiske enheder kan anvendes på etiketten vedrørende de områder, hvor de druer, som vinen er fremstillet af, rent faktisk stammer fra, idet den territoriale afgrænsning er defineret i bilag 3 til produktspecifikationen:

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

Link til produktspecifikationen

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