C/2024/1036

24.1.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/1036)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Chianti Classico“

PDO-IT-A1235-AM03

Datum der Mitteilung: 27.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

Zur Erzeugung des „Chianti Classico“ mit der Bezeichnung „Gran Selezione“ sind Trauben zu verwenden, die im abgegrenzten Erzeugungsgebiet gewonnen werden und aus Weinbergen stammen, die innerhalb des Weinguts folgende sortenmäßige Zusammensetzung aufweisen:

— 90 % bis 100 % Sangiovese.

Darüber hinaus können auch Trauben der Sorten Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda und Sanforte gemeinsam oder getrennt in einem Umfang von höchsten 10 % der in der Weinbaukartei eingetragenen Fläche zur Erzeugung beitragen.

Die vorstehend aufgeführten Bestimmungen treten ab der fünften Weinlese nach dem Datum der Genehmigung dieser Änderung der Produktspezifikation in Kraft. Bis zu diesem Zeitpunkt gelten auch Rebflächen, die den Bestimmungen der geltenden Produktspezifikation entsprechen, als für die Erzeugung von Chianti Classico Gran Selezione geeignet.

Begründung:

Mit dieser Änderung wird die Bezeichnung „Gran Selezione“ erheblich diversifiziert und durch die Verwendung des Namens der zusätzlichen geografischen Einheit ergänzt, so dass diese traditionelle Bezeichnung für den Wein Chianti Classico immer charakteristischer wird.

Ein weiteres grundlegendes Element, das in diesem Vorschlag definiert wird, ist der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, den die Typologie „Gran Selezione“ zum Ausdruck bringen muss. In diesem Sinne sind die autochtonen Rebsorten gemeinsam mit Sangiovese sicherlich aussagefähiger und repräsentativer für das Erzeugungsgebiet, unsere Traditionen und die Chianti-Rebflächen.

Gemäß den erhobenen Daten (Stand März2021) sind 182 „Gran Selezione“-Labels von 154 Betrieben auf dem Markt zu finden. Dies zeigt, dass ein Großteil unserer Weinbauern in den nur sechs Jahren seit Einführung dieser neuen Typologie Schritte unternommen hat, um ein Erzeugnis auf den Markt zu bringen, dessen vorgesehene Reifezeit gut 30 Monate beträgt.

Hinsichtlich der sortenmäßigen Zusammensetzung haben Analysen der für 92 % der Kennzeichnungen als „Gran Selezione“ verfügbaren technischen Unterlagen ergeben, dass der Sangiovese mehr als 90 % der Traubenmischung ausmacht. Darüber hinaus betrifft der Verschnitt mit sogenannten internationalen Rebsorten (beispielsweise Merlot, Cabernet Sauvignon oder Sirah) nur 15 % aller „Gran Selezione“-Weine.

In der Produktspezifikation wird daher durch die vorgeschlagene Änderung festgelegt, was die Weinbauern bereits als Methode zur Erzeugung des Weins Chianti Classico Gran Selezione anwenden. Darüber hinaus wurden alle Weine mit der vorgeschlagenen Sortenzusammensetzung zertifiziert, wobei diese – in Anlage 2 aufgeführten – Unterlagen im Büro des Konsortiums zur Verfügung stehen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Um allen Erzeugern, die derzeit internationale Rebsorten verwenden, einen angemessenen Zeitraum für die Anpassung der Sortenzusammensetzung zu gewährleisten, wird vorgeschlagen, eine Frist von fünf Weinlesen ab dem Inkrafttreten des Vorschlags einzuräumen.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Beschreibung:

Bei dem Wein „Chianti Classico“ mit der Bezeichnung „Gran Selezione“ ist es zulässig, auf dem Etikett eine der folgenden zusätzlichen geografischen Einheiten zu verwenden, die auf Gebiete Bezug nehmen, aus denen die zur Herstellung des Weins verwendeten Trauben tatsächlich stammen und deren räumliche Abgrenzung in Anhang 3 dieser Produktspezifikation wie folgt festgelegt ist:

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. Vagliai

Die geografischen Einheiten Lamole, Montefioralle und Vaglialle können ab Ende des dritten Jahres nach Inkrafttreten dieser Änderung der Produktspezifikation auf dem Etikett verwendet werden. Am Ende dieses Zeitraums können Betriebe mit Rebflächen, die in den vorstehend genannten geografischen Einheiten liegen, und die bei mindestens einer Weinlese im vorangegangen Dreijahreszeitraum die Bezeichnungen der jeweiligen Einheiten Greve oder Castelnuovo Berardenga auf dem Etikett verwendet haben, diese exklusive Verwendung unter der Bedingung dauerhaft fortsetzen, dass diese Entscheidung dem Schutzkonsortium oder der zuständigen Zertifizierungsstelle mitgeteilt wird.

In der Kennzeichnung und Aufmachung der Chianti Classico-Weine dürfen Angaben verwendet werden, die sich auf Namen, Firmenbezeichnungen oder private Markenzeichen beziehen, sofern diese nicht mit den zusätzlichen geografischen Einheiten verwechselt werden können, sofern sie unbeschadet der Wahrung erworbener Rechte keine anpreisende Bedeutung haben und sofern sie den Verbraucher nicht in die Irre führen können.

Der Name der zusätzlichen geografischen Einheit muss in der Kennzeichnung und Aufmachung des Weins Chianti Classico Gran Selezione auf dem Etikett in demselben Sichtfeld wie die Pflichtangaben aufgeführt werden.

Die zusätzliche geografische Einheit muss der traditionellen Angabe „Gran Selezione“ folgen.

Die Höhe der zur Angabe der zusätzlichen geografischen Einheiten verwendeten Buchstaben darf die Höhe der Buchstaben, die den Namen „Chianti Classico“ und die Angabe „Gran Selezione“ bilden, nicht übersteigen.

Begründung

Die wichtigsten Grundsätze, auf die sich der Vorschlag zusätzlicher geografischer Einheiten für die Ursprungsbezeichnung Chianti Classico stützen soll, lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Wiedererkennbarkeit der Weine, Geschichte, Bedeutung, Freiwilligkeit.

Der Vorschlag sieht eine einzige Positivliste vor, die sich wie folgt zusammensetzt: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio und Vagliagli.

Die geografischen Einheiten „Lamole“, „Montefioralle“ und „Vagliagli“ benötigen einen längeren Vorlauf, um die Wiedererkennbarkeit und Bedeutung der auf ihrem Gebiet erzeugten Weine zu steigern, was für eine homogene und kohärente Ergänzung der anderen acht Lagenbezeichnungen unerlässlich ist; aus diesem Grund wird die Möglichkeit gefordert, dass diese Bezeichnungen drei Jahre nach dem Inkrafttreten der Produktspezifikation auf dem Etikett verwendet werden dürfen.

Das Projekt erstreckt sich zunächst nur auf Weine der Typologie „Gran Selezione“, die sich unter anderem dadurch auszeichnen, dass die zu ihrer Herstellung verwendeten Trauben von Rebflächen stammen, die dem Abfüller selbst gehören oder von diesem bewirtschaftet wurden (Artikel 4). Grundsätzlich darf diese Art von Erzeugnis nicht als nicht abgefüllter Wein vermarktet werden und muss daher vom Abfüllbetrieb in vollem Umfang selbst hergestellt werden. Der derzeitige Vorschlag, die Produktspezifikation dahingehend zu ändern, dass nur für diese Typologie die geografischen Einheiten angegeben werden, hat zur Folge, dass ein unmittelbarer Bezug zum Ursprungsgebiet hergestellt wird und dem Verbraucher eine klare Botschaft und deutliche Information übermittelt werden kann.

Diese Entscheidung wird daher dazu beitragen, in der sensiblen Anfangsphase des Projekts den Zweck der zusätzlichen geografischen Einheiten zu fördern, nämlich eine Verbindung zwischen dem Wein und seinem besonderen Gebiet herzustellen, die Exzellenz des Gebiets darzustellen und mit den ganz großen italienischen und ausländischen Weinen zu konkurrieren.

Kennzeichnung

Mit den weiteren Änderungen von Artikel 7 soll der Grundsatz der korrekten und klaren Angabe des Namens der g. U., der Sorte und der geografischen Einheit gewahrt und die Sichtbarkeit des Namens der Ursprungsbezeichnung gewährleistet werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Chianti Classico

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung der weine**

1. Chianti Classico

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: mehr oder weniger intensiv rubinrot – Geruch: intensiv, blumig, charakteristisch – Geschmack: trocken, frisch, delikat, leichtes Tannin, das mit der Zeit reift – minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 % vol.; – Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

2. Chianti Classico Riserva

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot – Geruch: intensiv, fruchtig mit langem Abgang – Geschmack: trocken, ausgewogen und kräftige Tannine – minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,50 % vol.; – Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

3. Chianti Classico Gran Selezione

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

— Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot – Geruch: würzig und lang anhaltend – Geschmack: trocken und ausgewogen mit langem Abgang – minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 % vol.; – Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	20,00
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Spezifisches önologisches Verfahren

„Chianti Classico Gran Selezione“ darf nur aus Trauben von Rebflächen gewonnen werden, die vom Abfüllunternehmen bewirtschaftet werden.

5.2. *Höchsterträge*

1. „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ und „Chianti Classico Gran Selezione“:

52,50 Hektoliter je Hektar

2. „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ und „Chianti Classico Gran Selezione“:

7 500 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet von Weinen mit der g. U. „Chianti Classico“ (einschließlich „Riserva“ und „Gran Selezione“) liegt im Herzen der Toskana im Gebiet der Provinzen Siena und Florenz. Seine Grenzen wurden am 31. Juli 1932 durch interministeriellen Erlass festgelegt.

Beschreibung:

Zuerst werden die Grenzen des Gebietsteils beschrieben, der sich in der Provinz Siena befindet. Ausgangspunkt ist die Stelle, an der die Grenze zwischen den Provinzen Siena und Arezzo bei Pancole in der Gemeinde Castelnuovo Berardenga den Wasserlauf Borro Ambrella della Vena kreuzt.

Ab diesem Punkt folgt die Grenze dem Fluss Ambra und einem namenlosen Nebenfluss bis zum Gehöft Ciarpella und dann einem Maultierpfad zum Gehöft Casa al Frate. Danach bildet der Grenzverlauf eine virtuelle Linie bis Ombrone (Höhe 298 m).

Anschließend folgt er einem Maultierpfad bergab bis auf eine Höhe von 257 m, wo er in eine unbefestigte Straße übergeht, die bis zur Straße nach Castelnuovo Berardenga führt. Diese Straße steigt bis zu einer Höhe von 354 m an und folgt dann dem Bach Malena Morta bis zu seinem Zusammenfluss mit dem Wasserlauf Borro Spugnaccio. Der Grenzverlauf folgt weiter dem Bach Malena Morta bis Pialli (Höhe 227 m) und danach für ein kurzes Stück dem Bach Malena Viva, bevor er eine virtuelle Linie nach Santa Lucia (Höhe 252 und 265 m) und dem Fluss Arbia bildet. Nach Erreichen des Flusses verläuft die Grenze flussaufwärts an der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Siena und Castelnuovo Berardenga.

Sie entspricht den Verwaltungsgrenzen von Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni und Poggibonsi, bis sie am Wasserlauf Borro di Granaio die Grenze der Provinz Florenz erreicht, der sie bis zum Gehöft Le Valli folgt. Anschließend folgt sie der Gemeindestraße, die San Giorgio und die Quellen von Cinciano berührt, und verläuft entlang dieser Linie bis sie erneut auf die Provinzgrenze trifft, die auch die Grenze zwischen Poggibonsi und Barberino bildet, und folgt dann dem Fluss Drove bis zur Provinz Florenz. An dieser Stelle beginnt die Beschreibung der Grenze dieses in der Provinz Florenz gelegenen Gebietsteils. Anfangs folgt diese Grenze dem Fluss Drove bis Mulino della Chiara, wo sie auf die Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Tavarnelle und Barberino trifft, der sie eine kurze Strecke lang folgt. Anschließend verläuft sie nach Osten entlang eines kleinen Baches, durchquert Biricucci und Belvedere, bevor sie unmittelbar danach die Straße San Donato-Tavarnelle erreicht, der die bis Morocco folgt; anschließend folgt sie einer virtuellen Linie, die durch Figlinella verläuft, Sambuca erreicht und dort auf den Bach Pesa trifft. Danach verläuft die Grenze entlang des Bachlaufs und folgt hier anfangs der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden San Casciano Val di Pesa und Tavarnelle, bis sie nach Ponte Rotto zum Flusslauf zurückkehrt. Von diesem Punkt an ist die Grenze des Gebiets mit der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden San Casciano und Greve identisch. Danach verläuft die Grenze des Erzeugungsgebiets von „Chianti Classico“ wieder in der Provinz Siena und folgt der Verwaltungsgrenze zwischen den Gemeinden Radda in Chianti und Gaiole sowie – über ein kurzes Stück – der Gemeinde Castelnuovo Berardenga, bevor sie den Ausgangspunkt der Beschreibung des Gebiets erreicht.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

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

Morphologisch handelt es sich um ein in einer Höhe von 200 m bis 600 m über dem Meeresspiegel gelegenes Hügelgebiet, mit nicht sonderlich ausgedehnten, dafür zum Teil aber steilen Hanglagen.

Geologisch betrachtet besteht der Kern der Region aus einem Schild aus Schiefer (galestro), in dem sich Bereiche mit blättrigem Ton und solche mit feinem Kalksandstein und dem typischen Albarese-Sandstein abwechseln. Der Boden ist in der Regel flachgründig, jung und reicht von sandig-tonig zu kiesig mit mittleren Tonanteilen; chemisch zeichnet er sich durch einen geringen Gehalt an organischer Substanz und assimilierbarem Phosphor und eine hohe Zahl austauschbarer Kationen aus. In der Hügellandschaft entstehen Wildbäche, und es ergeben sich erhebliche Probleme beim Wassermanagement, auch im Zusammenhang mit bestimmten Niederschlagsmustern. Das Klima ist kontinental, d. h. im Winter können auch sehr niedrige Temperaturen erreicht werden und die Sommer sind trocken. Die Temperaturspanne innerhalb eines Tages ist eher gering, die jährliche Niederschlagsmenge beträgt rund 850 mm.

Das Gebiet kann auf eine uralte Weinbautradition zurückblicken; Aufzeichnungen aus etruskischer und römischer Zeit stehen bereits mit der Welt des Weins im Zusammenhang. Ab dem Ende des Mittelalters wurden ausgedehnte Flächen für den Weinbau genutzt, der finanziell an Bedeutung gewann und internationales Ansehen erreichte. Der erzeugte Wein wird seit 1200 in historischen Urkunden erwähnt; die erste notarielle Urkunde, in der die Bezeichnung „Chianti“ mit Bezug auf den in diesem Gebiet erzeugten Wein erscheint, stammt aus dem Jahr 1398. Das Erzeugungsgebiet des Chianti Classico ist weltweit das erste Weinerzeugungsgebiet, das durch eine öffentliche Bekanntmachung des Großherzogs der Toskana Cosimo III aus dem Jahr 1716 abgegrenzt wurde; in dieser Bekanntmachung wurden die Grenzen des Gebiets festgelegt, in dem Chianti-Weine erzeugt werden konnten. Chianti wurde ausschließlich aus der Rebsorte Sangiovese erzeugt. Zwischen dem Jahr 1834 und dem Jahr 1837 veröffentlichte Baron Bettino Ricasoli, ein italienischer Staatsmann, der 1861 Ministerpräsident Italiens war, die optimale Zusammensetzung eines angenehmen, roten Perlweins. Diese bildete später die Grundlage für die offizielle Zusammensetzung von Wein mit dem Namen „Chianti“: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia und die Anwendung des Verfahrens „Governo all'uso Toscano“. Da die Erzeugung des Gebiets die wachsende Nachfrage nicht decken konnte, begannen auch die Nachbargebiete, Wein nach demselben Verfahren und mit denselben Traubenmischungen zu erzeugen wie im Gebiet des „Chianti“. Deswegen gründeten im Jahr 1924 33 Erzeuger das Konsortium zum Schutz des Weins mit dem Namen „Chianti“ und seines Ursprungszeichens, und im Jahr 1932 verlieh ein Erlass Weinen aus dem ältesten Anbaugebiet von „Chianti“ das Recht, den im historischen Gebiet erzeugten Wein mit dem Prädikat „Classico“ auszuzeichnen. 1996 wurde nach einem 70 Jahre dauernden Verfahren anerkannt, dass „Chianti Classico“ nichts mit dem Standardwein mit dem Namen „Chianti“ zu tun hatte, und es wurde eine eigene Produktspezifikation für ihn erstellt.

Die Erzeuger dieses Weins haben stets der heimischen Sangiovese-Rebe den Vorzug gegeben und pflegen weiterhin Anbaumethoden, die die besonderen Merkmale der Trauben nicht beeinträchtigen.

Die traditionellen Verfahren der Reberziehung sind die Guyot-Erziehung am toskanischen Bogen und die Cordon-Erziehung mit Zapfen. Auch die Ertragsmengen von Trauben und Wein je Hektar wurden festgelegt (Trauben: 75 dz, Wein: 52,50 hl, die niedrigsten Werte in Italien). Jahrgangswein darf nicht vor dem 1. Oktober des auf die Lese folgenden Jahres zum Verbrauch in Verkehr gebracht werden.

Durch die Kombination der natürlichen und der menschlichen Faktoren erhält der Wein „Chianti Classico“ einen fruchtigen, runden, trockenen und aromaintensiven Geschmack, eine tiefrote Farbe, eine gute Struktur, einen Alkoholgehalt von mindestens 12 % und eine moderate Säure.

Sangiovese, die wichtigste Rebsorte im „Chianti Classico“ reagiert empfindlich auf äußere Einflüsse und zeichnet sich dadurch aus, dass sie auf die Besonderheiten des Bodens, in dem sie wächst, reagieren und sich daran anpassen kann. Es ist kein Zufall, dass die Sangiovese-Traube nur in wenigen Gebieten der Toskana Spitzenqualität liefert. Ein organoleptisches Alleinstellungsmerkmal von „Chianti Classico“ ist das für den Sandsteinboden des Gebiets typische Bukett von Blumennoten (Iris, Veilchen) in Verbindung mit dem Aroma von Wildbeeren, das auf den Kalkgehalt zurückgeht.

Das Klima, das Hügelgebiet und die Landschaftsmorphologie schaffen ein Umfeld, das lichterfüllt und daher ideal ist, damit die Trauben richtig ausreifen können. Durch hohe Temperaturen im Sommer, eine hohe Sonneneinstrahlung bis September und Oktober und eine Tagestemperaturspanne im relativ warmen Bereich können die Trauben langsam reifen, sodass sich die typischen organoleptischen und chemischen Eigenschaften von „Chianti Classico“, insbesondere seine Farbe, sein Bukett und sein Alkoholgehalt, herausbilden können. Durch den geringen Traubenertrag pro Hektar erreichen die Trauben Zuckerkonzentrationen, die mit einem Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol vereinbar sind. Die Weinbereitungsverfahren können je nach Rebsorten unterschiedlich sein; diese werden in der Regel getrennt zu Wein verarbeitet, damit ihre organoleptischen Eigenschaften voll zum Ausdruck kommen.

Die durch die Geschichte dieses Weinbaugebiets belegte Professionalität der „Chianti“-Erzeuger ist ein Garant für das künftige Ansehen von „Chianti Classico“ und die Fortsetzung seiner Geschichte.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

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

Rechtsgrundlage:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Abgesehen von der in Artikel 5 der Produktspezifikation genannten besonderen Lage muss nach den oben genannten Rechtsvorschriften der Wein in dem abgegrenzten Gebiet abgefüllt werden, um die Qualität und das Ansehen des Weins „Chianti Classico“ zu schützen, seinen Ursprung zu gewährleisten und die Wirksamkeit der Kontrollen sicherzustellen.

Die besonderen Eigenschaften und Eigenschaften des Weines „Chianti Classico“ ergeben sich aus der Kombination natürlicher und menschlicher Faktoren; sie sind mit dem geografischen Ursprungsgebiet verbunden und ihr Erhalt erfordert Wachsamkeit und Anstrengungen. Indem man sicherstellte, dass die Wirtschaftsteilnehmer des Weinsektors im Gebiet des „Chianti Classico“ auch die Abfüllung kontrollieren können, sollte die Qualität des Erzeugnisses und somit das Ansehen der Ursprungsbezeichnung, für die diese Wirtschaftsteilnehmer die Verantwortung tragen, besser geschützt werden.

Durch den Transport und die Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets könnte die Qualität des Weins gefährdet werden. Die Abfüllung im Erzeugungsgebiet trägt entscheidend zur Erhaltung der besonderen Merkmale und der Qualität des Erzeugnisses bei, da die Anwendung und Einhaltung sämtlicher Vorschriften für den Transport und die Abfüllung Unternehmen übertragen werden, die über die erforderlichen Kenntnisse und das Knowhow verfügen und ein grundlegendes Interesse an der Wahrung des erworbenen Ansehens haben. Allein diese Betriebe verfügen über gründliche Kenntnisse der besonderen Merkmale des betreffenden Weins, deren Verfälschung oder Verlust beim Abfüllen in die Flasche vermieden werden muss. Es ist unbestritten, dass das Abfüllen des Weins ein wichtiger Vorgang ist, der dann, wenn die strengen Bedingungen nicht eingehalten werden, zu einer schwerwiegenden Beeinträchtigung der Qualität des Erzeugnisses führen kann. Der Vorgang des Abfüllens beschränkt sich in der Tat nicht auf das reine Befüllen leerer Behältnisse, sondern umfasst in der Regel vor dem Einfüllen eine Reihe komplexer önologischer Eingriffe (Filtrierung, Klärung, Kältebehandlung usw.), die dann, wenn sie nicht den Regeln der Kunst entsprechend ausgeführt werden, die Qualität beeinträchtigen und die Eigenschaften des Weins verändern können.

Chianti Classico Gran Selezione

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß Artikel 53 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 33/2019 dürfen in der Gemeinschaft vermarktete Weine die Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren tragen. Der Ausdruck „Gran Selezione“ wird verwendet, um Weine zu beschreiben, die durch restriktive Traubenerzeugungs- und Weinbereitungsverfahren gewonnen werden. Insbesondere müssen die Weine ausschließlich aus der Weinbereitung der Trauben gewonnen werden, die auf den Rebflächen des Abfüllbetriebs erzeugt werden, wobei Anreicherungsmethoden angewandt werden, die den Zusatz exogener Erzeugnisse ausschließen und höhere chemische, physikalische und organoleptische Eigenschaften aufweisen als mit der Angabe „Riserva“ eingestufte Sorten. So sollte gewährleistet werden, dass Traubenerzeugung und Abfüllung in ein und demselben Betrieb stattfinden. Gegenüber den geltenden, begründeten Abfüllungsbestimmungen für die Bezeichnung als Ganzes sollten keine zusätzlichen Abfüllungsbeschränkungen geschaffen werden. „Gran Selezione“ steht an der Spitze der Palette von „Chianti Classico“; er ist das Ergebnis der sorgfältigen, eigenverantwortlichen Auswahl der besten Lagen und Trauben durch die Erzeuger. Die zusätzliche Auflage für die Erzeuger von „Gran Selezione“, dass sie ihren Wein selbst abfüllen müssen, ergibt sich aus der Notwendigkeit sicherzustellen, dass alle spezifischen Eigenschaften dieses besonders komplexen und einmaligen Erzeugnisses erreicht werden. Deswegen ist es – für diese Art Wein mehr noch als für den Standardwein mit dem Namen „Chianti Classico“ – unabdingbar, dass die Erzeugung, Weinbereitung und Abfüllung von einem einzigen Unternehmen durchgeführt werden, damit die Verantwortung für die Weinqualität bei einem einzigen Marktbeteiligten liegt.

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

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Das Alleinstellungsmerkmal von „Chianti Classico“ ist das Bild eines schwarzen Hahns, das seit 2005 auf allen Flaschen mit dem Wein „Chianti Classico DOCG“ angebracht sein muss.

Das Bildzeichen und die Wörter „Gallo Nero“ dürfen auf keinen Fall den Namen der g. U. „Chianti Classico“ ersetzen. Das Markenzeichen ist lediglich ein zusätzliches Kennzeichen, das auf den Flaschen mit Wein mit der g. U. „Chianti Classico“ angebracht werden muss.

Chianti Classico Gran Selezione

Rechtsgrundlage:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Darüber hinaus ist es zulässig, auf dem Etikett eine der folgenden zusätzlichen geografischen Einheiten zu verwenden, die auf Gebiete Bezug nehmen, aus denen die Trauben, aus denen der Wein gewonnen wurde, tatsächlich stammen und deren räumliche Abgrenzung in Anhang 3 dieser Produktspezifikation wie folgt festgelegt worden ist:

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 zur Produktspezifikation

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