Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/1036

24.1.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/1036)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Chianti Classico»

PDO-IT-A1235-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 27.10.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

Ο οίνος «Chianti Classico» με την ένδειξη «Gran Selezione» πρέπει να λαμβάνεται από σταφύλια που παράγονται στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής από αμπελώνες που περιέχουν τον ακόλουθο συνδυασμό ποικιλιών:

— Sangiovese, μεταξύ 90 % και 100 %.

Σταφύλια των ποικιλιών Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda και Sanforte, μαζί ή χωριστά, μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του οίνου, για μέγιστο ποσοστό 10 % της καταχωρισμένης στο αμπελουργικό μητρώο έκτασης.

Οι ανωτέρω διατάξεις θα τεθούν σε ισχύ από την πέμπτη συγκομιδή μετά την ημερομηνία έγκρισης της παρούσας τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος. Μέχρι την ημερομηνία αυτήν, οι αμπελώνες που πληρούν τις διατάξεις των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος πρέπει επίσης να θεωρούνται κατάλληλοι για την παραγωγή οίνου Chianti Classico Gran Selezione.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή διαφοροποιεί σημαντικά την ένδειξη Gran Selezione και, σε συνδυασμό με την ονομασία της πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας, καθιστά αυτήν την παραδοσιακή ένδειξη ολοένα και πιο χαρακτηριστική του οίνου Chianti Classico.

Ένα άλλο βασικό στοιχείο που ορίζεται με αυτήν την πρόταση είναι ο δεσμός με την περιοχή στην οποία πρέπει να παραπέμπει ο τύπος Gran Selezione. Υπό την έννοια αυτήν, οι αυτόχθονες ποικιλίες αμπέλου, μαζί με την ποικιλία Sangiovese, εκφράζουν και αντιπροσωπεύουν ασφαλώς πολύ καλύτερα την περιοχή παραγωγής, τις παραδόσεις μας και τους αμπελώνες του Chianti.

Από στοιχεία που συγκεντρώθηκαν έως τον Μάρτιο του 2021 προκύπτει ότι υπάρχουν στην αγορά 182 ετικέτες Gran Selezione, που παράγονται από 154 αμπελώνες. Το προϊόν είναι ευρέως διαδεδομένο μεταξύ των αμπελουργών μας, οι οποίοι, κατά τη διάρκεια των 6 μόλις ετών από την εισαγωγή του νέου αυτού τύπου, εργάστηκαν για να διαθέσουν στην αγορά έναν οίνο που παλαιώνεται για 30 ολόκληρους μήνες.

Όσον αφορά τον συνδυασμό ποικιλιών, από ανάλυση των διαθέσιμων τεχνικών φακέλων προέκυψε ότι για το 92 % των ετικετών Gran Selezione, η Sangiovese περιλαμβάνει πάνω από το 90 % του μείγματος. Επιπλέον, οι «διεθνείς» ποικιλίες (όπως Merlot, Cabernet Sauvignon ή Syrah) αποτελούν μόνο το 15 % του συνόλου των οίνων Gran Selezione.

Ως εκ τούτου, η προτεινόμενη τροποποίηση ορίζει στις προδιαγραφές προϊόντος τις μεθόδους παραγωγής του οίνου Chianti Classico Gran Selezione τις οποίες ήδη εφαρμόζουν οι αμπελουργοί. Επιπλέον, όλοι οι οίνοι με τον προτεινόμενο συνδυασμό ποικιλιών έχουν πιστοποιηθεί και αυτή η τεκμηρίωση, όπως αναφέρεται στο παράρτημα 2, είναι διαθέσιμη από την ένωση.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Προκειμένου να διασφαλιστεί ότι όλοι οι παραγωγοί που χρησιμοποιούν επί του παρόντος διεθνείς ποικιλίες έχουν στη διάθεσή τους εύλογο χρονικό διάστημα για την προσαρμογή του συνδυασμού, προτείνουμε προθεσμία πέντε συγκομιδών μετά την ημερομηνία έναρξης ισχύος της πρότασης.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Περιγραφή:

Για τον οίνο «Chianti Classico» με την ένδειξη «Gran Selezione», μπορεί να χρησιμοποιείται στην ετικέτα μία από τις ακόλουθες πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες που αφορούν τις περιοχές από τις οποίες πράγματι προέρχονται τα σταφύλια από τα οποία προέρχεται ο οίνος, ενώ η εδαφική οριοθέτηση ορίζεται στο παράρτημα 3 των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος:

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

Οι γεωγραφικές ενότητες Lamole, Montefioralle και Vagliagli μπορούν να χρησιμοποιούνται στις ετικέτες από το τέλος του τρίτου έτους μετά την έναρξη ισχύος αυτής της τροποποίησης των προδιαγραφών. Στο τέλος της περιόδου αυτής, οι εκμεταλλεύσεις με αμπελώνες σε αυτές τις ενότητες οι οποίες για μία τουλάχιστον συγκομιδή της προηγούμενης τριετίας χρησιμοποίησαν στις ετικέτες τους τις ονομασίες των αντίστοιχων ενοτήτων Greve ή Castelnuovo Berardenga, μπορούν να συνεχίσουν να χρησιμοποιούν αποκλειστικά τις ονομασίες αυτές, υπό την προϋπόθεση ότι θα ενημερωθούν σχετικά η ένωση προστασίας και ο αρμόδιος οργανισμός πιστοποίησης.

Κατά την επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων Chianti Classico, μπορούν να χρησιμοποιούνται ενδείξεις που αναφέρονται σε ονόματα, εταιρικές επωνυμίες ή ιδιωτικά εμπορικά σήματα, εφόσον δεν συγχέονται με τις πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες, δεν θίγουν τον σεβασμό των κεκτημένων δικαιωμάτων, δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τους καταναλωτές.

Όσον αφορά την επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων Chianti Classico Gran Selezione, η ονομασία της πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα στο ίδιο οπτικό πεδίο με τις υποχρεωτικές πληροφορίες.

Η πρόσθετη ονομασία της γεωγραφικής ενότητας πρέπει να ακολουθεί την παραδοσιακή ένδειξη «Gran Selezione».

Τα γράμματα των πρόσθετων γεωγραφικών ενοτήτων δεν πρέπει να υπερβαίνουν το ύψος των χαρακτήρων της ονομασίας Chianti Classico και της ένδειξης Gran Selezione.

Αιτιολόγηση:

Οι βασικές αρχές στις οποίες βασίζεται η πρόταση για πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες για την ΠΟΠ Chianti Classico μπορούν να συνοψιστούν ως εξής:

οινολογική αναγνωρισιμότητα· ιστορική σημασία· φήμη· ο εθελοντικός χαρακτήρας τους.

Η πρόταση προβλέπει έναν ενιαίο θετικό κατάλογο που περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενότητες: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato στο Poggio, Vagliagli.

Οι γεωγραφικές ενότητες «Lamole», «Montefioralle» και «Vagliagli» χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να αυξήσουν την οινολογική τους αναγνωρισιμότητα και φήμη, στοιχεία που είναι απαραίτητα για την ομοιόμορφη και συνεκτική ενσωμάτωσή τους στις άλλες οκτώ ενότητες και, ως εκ τούτου, ζητούμε να υπάρχει δυνατότητα χρήσης τους στις ετικέτες τρία έτη μετά την έναρξη ισχύος των προδιαγραφών προϊόντος.

Αρχικά, η τροποποίηση θα ισχύει μόνο για τον τύπο Gran Selezione, ο οποίος διευκρινίζει ότι, μεταξύ άλλων χαρακτηριστικών, πρέπει να προέρχεται από σταφύλια που συγκομίζονται από αμπελώνες οι οποίοι ανήκουν στον εμφιαλωτή ή τελούν υπό τη διαχείρισή του (άρθρο 4). Με άλλα λόγια, αυτός ο τύπος προϊόντος δεν μπορεί να διατίθεται ως οίνος χύδην και, ως εκ τούτου, πρέπει να παράγεται εξ ολοκλήρου από τον εμφιαλωτή του. Η παρούσα πρόταση τροποποίησης των προδιαγραφών για την αναγραφή των γεωγραφικών ενοτήτων μόνο σε αυτόν τον τύπο καθιστά ιδιαίτερα στενή τη σύνδεση του οίνου με την περιοχή προέλευσής του, μεταδίδοντας έτσι ένα σαφές μήνυμα και πληροφορίες στον καταναλωτή.

Ως εκ τούτου, η δυνατότητα αυτή θα συμβάλει στην ενίσχυση, σε αυτό το ευαίσθητο αρχικό στάδιο του έργου, του στόχου των ενοτήτων για σύνδεση των οίνων με τις συγκεκριμένες περιοχές τους, αντανάκλαση της αριστείας του οινοπεδίου και ανταγωνισμό με τους σημαντικότερους ιταλικούς και ξένους οίνους.

Επισήμανση

Οι περαιτέρω τροποποιήσεις στο άρθρο 7 αποσκοπούν στο σύνολό τους στην τήρηση της αρχής της ορθής και σαφούς ένδειξης της ονομασίας της ΠΟΠ, του τύπου και της γεωγραφικής ενότητας, με παράλληλη διασφάλιση της διατήρησης της ορατότητας της ονομασίας.

Τροποποιούνται η ενότητα 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Chianti Classico

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του οίνου (των οίνων)**

1. «Chianti Classico»

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: ρουμπινί, ποικίλης έντασης· — άρωμα: έντονο, ανθώδες, χαρακτηριστικό· — γεύση: ξηρή, νωπή, ευχάριστη, ελαφρώς τανική που ωριμάζει με την πάροδο του χρόνου· — ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,00 % vol· — ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20,00
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Chianti Classico Riserva

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: έντονο ρουμπινί, που με τον χρόνο τείνει προς το βαθυκόκκινο· — άρωμα: έντονο, φρουτώδες και επίμονο· — γεύση: ξηρή, ισορροπημένη και πολύ τανική· — ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,50 %. — ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20,00
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Chianti Classico Gran Selezione

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— χρώμα: έντονο ρουμπινί, που με τον χρόνο τείνει προς το βαθυκόκκινο· — άρωμα: άρωμα μπαχαρικών, επίμονο· — γεύση: ξηρή, επίμονη και ισορροπημένη· — ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 13,00 %. — ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26,0 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20,00
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Ειδική οινολογική πρακτική

Το «Chianti Classico Gran Selezione» μπορεί να παραχθεί αποκλειστικά από σταφύλια που παράγονται σε αμπελώνες τους οποίους διαχειρίζεται η εταιρεία εμφιάλωσης.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. «Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» και «Chianti Classico Gran Selezione»

52,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. «Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» και «Chianti Classico Gran Selezione»

7 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των οίνων «Chianti Classico» (συμπεριλαμβανομένων των «Riserva» και «Gran Selezione») βρίσκεται στο κέντρο της περιφέρειας της Τοσκάνης, στην επικράτεια των επαρχιών της Φλωρεντίας και της Σιένας. Τα όριά της καθορίστηκαν με κοινή υπουργική απόφαση της 31ης Ιουλίου 1932.

Περιγραφή:

Καταρχάς περιγράφονται τα όρια του τμήματος της εν λόγω περιοχής το οποίο βρίσκεται εντός της επαρχίας της Σιένας. Ως σημείο εκκίνησης λαμβάνεται το σημείο όπου το σύνορο μεταξύ των επαρχιών της Σιένας και του Αρέτσο τέμνεται από το ρέμα Borro Ambrella della Vena, κοντά στον οικισμό Pancole του δήμου Castelnuovo Berardenga.

Από το σημείο αυτό, το όριο ακολουθεί τον ποταμό Ambra και έναν ανώνυμο παραπόταμό του μέχρι το αγρόκτημα Ciarpella, και στη συνέχεια τον ημιονικό δρόμο που οδηγεί στο αγρόκτημα Casa al Frate. Από εκεί, ακολουθεί μια νοητή γραμμή μέχρι τον ποταμό Ombrone (ισοϋψής καμπύλη 298 μέτρων).

Στη συνέχεια ακολουθεί ημιονικό δρόμο και φθάνει στην ισοϋψή καμπύλη των 257 μέτρων, όπου συναντάει χωματόδρομο ο οποίος καταλήγει στον δρόμο προς Castelnuovo Berardenga. Ανεβαίνει αυτόν τον δρόμο ως την ισοϋψή καμπύλη των 354 μέτρων και στη συνέχεια ακολουθεί το φρεάτιο Malena Morta έως τη συμβολή του με το ρέμα Borro Spugnaccio. Το όριο συνεχίζεται κατά μήκος του φρεατίου Morta Malena ως το Pialli (ισοϋψής καμπύλη 227 μέτρων) και από εκεί ακολουθεί το φρεάτιο Malena Viva για μικρό διάστημα, προτού συνεχιστεί σε νοητή γραμμή προς την Santa Lucia (υψόμετρο 252 και 265 μέτρων) και τον ποταμό Arbia. Αφού φτάσει στον ποταμό το όριο συνεχίζεται προς τα ανάντη του, κατά μήκος των διοικητικών ορίων μεταξύ των δήμων της Σιένας και του Castelnuovo Berardenga.

Το όριο της περιοχής στη συνέχεια συμπίπτει με τα διοικητικά όρια των δήμων Σιένας, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni και Poggibonsi, μέχρι που συναντάει το ρέμα Borro di Granaio, που συμπίπτει με τα όρια του δήμου Φλωρεντίας, το οποίο ακολουθεί μέχρι το αγρόκτημα Le Valli. Στη συνέχεια ακολουθεί τον δημοτικό δρόμο, διέρχεται από το San Giorgio και τις πηγές Cinciano και συνεχίζει μέχρι που ξανασυναντάει τα όρια της επαρχίας, τα οποία συμπίπτουν με τα όρια μεταξύ των δήμων Poggibonsi και Barberino. Στη συνέχεια ακολουθεί τον ποταμό Drove έως ότου εισέλθει στην επαρχία της Φλωρεντίας. Στρεφόμενο προς το τμήμα αυτής της περιοχής που βρίσκεται εντός της επαρχίας της Φλωρεντίας, αρχικά, το σύνορο ακολουθεί τον ποταμό Drove μέχρι το Mulino della Chiara, όπου συναντάει τα διοικητικά όρια μεταξύ των δήμων Tavarnelle και Barberino, τα οποία ακολουθεί για μικρό διάστημα. Στη συνέχεια, στρίβει ανατολικά κατά μήκος ενός άλλου μικρού ρέματος, διέρχεται από το Biricucci και το Belvedere και αμέσως μετά φτάνει στον δρόμο San Donato-Tavarnelle. Ακολουθεί τον δρόμο αυτό ως το Morocco και έπειτα χαράσσει μία νοητή γραμμή που, διερχόμενη από τη Figlinella, φτάνει στην Sambuca, όπου συναντάει τον ποταμό Pesa. Ακολουθώντας τον ρου του ποταμού, το όριο αρχικά συμπίπτει με τα διοικητικά όρια μεταξύ των δήμων San Casciano Val di Pesa και Tavarnelle, και στη συνέχεια ξανασυναντάει τον ποταμό, μετά το Ponte Rotto. Από το σημείο αυτό, τα όρια της περιοχής παραγωγής συμπίπτουν με τα διοικητικά όρια των δήμων San Casciano και Greve. Το όριο της περιοχής παραγωγής του «Chianti Classico» στη συνέχεια επανεισέρχεται στην επαρχία της Σιένας και ακολουθεί τα διοικητικά όρια των δήμων Radda in Chianti και Gaiole και, για μικρό διάστημα, του δήμου, Castelnuovo Berardenga πριν φτάσει στο σημείο από το οποίο ξεκίνησε η περιγραφή εν λόγω περιοχής.

7. **Οινοποιησιμες ποικιλίες σταφυλιών**

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

«Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» και «Chianti Classico Gran Selezione»

Από μορφολογική άποψη, η περιοχή είναι ένα σύμπλεγμα λόφων ύψους 200-600 μέτρων από το επίπεδο της θάλασσας, οι πλαγιές των οποίων δεν έχουν μεγάλο μήκος, είναι όμως ενίοτε απότομες.

Από γεωλογική άποψη, το υπέδαφος της περιοχής είναι ασπίδα από σχιστόλιθο (galestro), με κατά τόπους άργιλο κλιμακωτής μορφής (argille scagliose) που εναλλάσσεται με λεπτόκοκκο ασβεστολιθικό ψαμμίτη και έδαφος τύπου alberese. Το έδαφος είναι ρηχό, πρόσφατο και κυμαίνεται από αμμοαργιλώδες έως χαλικώδες, με μέτρια περιεκτικότητα σε άργιλο· από χημική άποψη, είναι φτωχό σε οργανική ουσία, με μειωμένη παρουσία αφομοιώσιμου φωσφόρου και πλούσιο σε ανταλλάξιμα κατιόντα. Το λοφώδες ανάγλυφο δημιουργεί χείμαρρους και σε συνδυασμό με την κατανομή των βροχοπτώσεων δυσκολεύει σημαντικά τον έλεγχο των υδάτων. Το κλίμα της περιοχής είναι ηπειρωτικό: τον χειμώνα η θερμοκρασία ενίοτε πέφτει πολύ χαμηλά, ενώ τα καλοκαίρια είναι ξηρά. Η ημερήσια διακύμανση της θερμοκρασίας είναι ήπια. Οι βροχοπτώσεις διαμορφώνονται στα 850 mm ετησίως.

Η οινοποιητική παράδοση της περιοχής ανάγεται στα αρχαία χρόνια, με σχετικές μαρτυρίες από την εποχή των Ετρούσκων και των Ρωμαίων. Από τα τέλη του Μεσαίωνα μεγάλες εκτάσεις διατέθηκαν για την καλλιέργεια της αμπέλου, η οποία κατέστη οικονομικά σημαντική και απέκτησε διεθνή φήμη. Ο παραγόμενος οίνος αναφέρεται σε ιστορικά έγγραφα από το έτος 1200, ενώ η πρώτη συμβολαιακή πράξη στην οποία εμφανίζεται η επωνυμία Chianti αναφερόμενη στον οίνο που παράγεται στην περιοχή χρονολογείται από το έτος 1398. Η περιοχή του Chianti Classico ήταν η πρώτη αμπελουργική ζώνη στον κόσμο που ορίστηκε με διακήρυξη του Κόζιμο ΙΙΙ, μεγάλου δούκα της Τοσκάνης το 1716. Η εν λόγω διακήρυξη προσδιόρισε τα όρια της περιοχής παραγωγής των οίνων Chianti. Ο οίνος Chianti παραγόταν αποκλειστικά από σταφύλια της ποικιλίας Sangiovese. Μεταξύ του 1834 και του 1837, ο βαρόνος Bettino Ricasoli, ιταλός πολιτικός που διετέλεσε πρωθυπουργός της Ιταλίας το 1861, δημοσίευσε την πλέον ενδεδειγμένη σύνθεση για την παραγωγή ενός ευχάριστου, ημιαφρώδους ερυθρού οίνου, η οποία στη συνέχεια αποτέλεσε τη βάση για την επίσημη σύνθεση του οίνου Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia και εφαρμογή της οινοποιητικής τεχνικής «Governo all'uso Toscano». Καθώς η παραγωγή της περιοχής δεν μπορούσε να ανταποκριθεί στην αυξανόμενη ζήτηση, άρχισε και στις γειτονικές περιοχές να παράγεται οίνος με χρήση των ίδιων συστημάτων και μειγμάτων σταφυλιών όπως στη ζώνη του Chianti. Για αυτό και το 1924, 33 παραγωγοί ίδρυσαν την κοινοπραξία για την προστασία του οίνου Chianti και του σήματος καταγωγής του, και το 1932, με διάταγμα χορηγήθηκε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης «Classico» στον οίνο από την παλαιότερη αμπελουργική ζώνη του Chianti, ως οίνου παραγόμενου στην ιστορική περιοχή. Το 1996, μετά από μια διαδικασία που διήρκεσε 70 έτη, το «Chianti Classico» αναγνωρίστηκε ως οίνος ανεξάρτητα από το κοινό «Chianti» και απέκτησε τις δικές του, χωριστές προδιαγραφές προϊόντος.

Οι παραγωγοί του εν λόγω οίνου πάντοτε προτιμούσαν να χρησιμοποιούν σταφύλια της ντόπιας ποικιλίας Sangiovese και συνεχίζουν να εφαρμόζουν καλλιεργητικές τεχνικές που δεν επηρεάζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των σταφυλιών.

Οι παραδοσιακές μέθοδοι διαμόρφωσης των πρέμνων είναι το σύστημα Guyot τύπου «archetto toscano» και το Royat τύπου «cordone speronato». Επίσης καθορίστηκαν οι αποδόσεις σταφυλιών και οίνου ανά εκτάριο στους 7,5 τόνους σταφυλιών ή στα 52,50 εκατόλιτρα οίνου, που είναι οι χαμηλότερες στην Ιταλία. Ο οίνος εσοδείας συγκεκριμένου έτους δεν μπορεί να διατεθεί στην αγορά πριν από την 1η Οκτωβρίου του έτους που έπεται της συγκομιδής.

Ο συνδυασμός φυσικών και ανθρωπογενών παραγόντων προσδίδει στο οίνο «Chianti Classico» φρουτώδη, στρογγυλή, ξηρή και γεμάτη γεύση, βαθυκόκκινο χρώμα, καλή δομή, αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12 % και μέτρια οξύτητα.

Το Sangiovese, η κύρια ποικιλία σταφυλιών που χρησιμοποιείται για τον οίνο Chianti Classico, είναι ευαίσθητο σε εξωτερικούς παράγοντες και διακρίνεται για την ικανότητά του να ερμηνεύει τα χαρακτηριστικά του εδάφους και να προσαρμόζεται στο αμπελοτόπι όπου καλλιεργείται. Δεν είναι τυχαίο ότι η ποικιλία Sangiovese αποδίδει άριστα αποτελέσματα σε λίγες μόνο περιοχές της Τοσκάνης. Ένα ιδιαίτερο οργανοληπτικό χαρακτηριστικό του «Chianti Classico» είναι το μπουκέτο ανθέων ίριδας και βιολέτας που οφείλεται στο ψαμμιτικό έδαφος της περιοχής και το άρωμα άγριων μούρων που προέρχεται από τα ασβεστούχα εδάφη.

Το κλίμα, το λοφώδες ανάγλυφο και η μορφολογία του εδάφους δημιουργούν ένα περιβάλλον με άπλετο φως, το οποίο είναι επομένως ιδανικό για την σωστή ωρίμανση των σταφυλιών. Οι υψηλές θερινές θερμοκρασίες, η άφθονη ηλιοφάνεια μέχρι τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο, καθώς και το αρκετά υψηλό ημερήσιο εύρος θερμοκρασίας επιτρέπουν την αργή ωρίμανση των σταφυλιών και προσδίδουν στο «Chianti Classico» τα τυπικά οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά του, ιδίως όσον αφορά το χρώμα, το μπουκέτο και την περιεκτικότητά του σε αλκοόλη. Η χαμηλές αποδόσεις σταφυλιών ανά εκτάριο επιδρούν στα σταφύλια, προσδίδοντάς τους επίπεδα σακχάρων που είναι συμβατά με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12°. Οι οινοποιητικές τεχνικές ενδέχεται να διαφέρουν για τις διάφορες ποικιλίες σταφυλιών, οι οποίες συνήθως οινοποιούνται χωριστά, ώστε να εκφραστούν πλήρως οι οργανοληπτικές τους ιδιότητες.

Ο επαγγελματισμός των αμπελουργών του Chianti, που αποδεικνύεται από την ιστορία της συγκεκριμένης αμπελουργικής περιοχής καθιστά δυνατή τη συνέχιση της φήμης του «Chianti Classico» και της ιστορίας του.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

«Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» και «Chianti Classico Gran Selezione»

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Με εξαίρεση ειδικών προϋφιστάμενων καταστάσεων που αναφέρονται στο άρθρο 5 των προδιαγραφών, η εμφιάλωση πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής ώστε να διαφυλάσσεται η ποιότητα και η φήμη του «Chianti Classico», να διασφαλίζεται η προέλευσή του και η αποτελεσματικότητα των σχετικών ελέγχων.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και οι ιδιότητες του οίνου «Chianti Classico», που προκύπτουν από τον συνδυασμό φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων, συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή προέλευσης και απαιτούν επαγρύπνηση και προσπάθεια προκειμένου να διατηρηθούν. Μέσω της εξασφάλισης ότι οι επιχειρήσεις του αμπελοοινικού τομέα «Chianti Classico» υπόκεινται επίσης σε ελέγχους εμφιάλωσης, σκοπός της προϋπόθεσης είναι η καλύτερη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος και, κατά συνέπεια, της φήμης της ονομασίας, για την οποία είναι υπεύθυνες οι εν λόγω επιχειρήσεις.

Η μεταφορά του οίνου και η εμφιάλωσή του εκτός της περιοχής παραγωγής θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο την ποιότητά του. Η εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής είναι ζωτικής σημασίας για τη διασφάλιση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος, καθώς η εφαρμογή και η τήρηση όλων των κανόνων σχετικά με τη μεταφορά και την εμφιάλωση ανατίθενται σε επιχειρήσεις οι οποίες διαθέτουν τις αναγκαίες γνώσεις, τεχνογνωσία, καθώς και θεμελιώδες συμφέρον να διατηρήσουν τη φήμη την οποία έχουν αποκτήσει. Μόνο οι επιχειρήσεις αυτές γνωρίζουν σε βάθος τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του οίνου Chianti Classico και μπορούν να αποφεύγουν την αλλοίωση ή την απώλειά τους κατά την εμφιάλωση. Η εμφιάλωση του οίνου αποτελεί σαφώς σημαντική εργασία η οποία, εάν δεν εκτελεστεί σύμφωνα με αυστηρές απαιτήσεις, μπορεί να βλάψει σοβαρά την ποιότητα του προϊόντος. Η εμφιάλωση υπερβαίνει την απλή πλήρωση κενών δοχείων και περιλαμβάνει μια σειρά πολύπλοκων προηγούμενων οινολογικών σταδίων (διήθηση, διαύγαση, ψυχρή επεξεργασία κ.λπ.), τα οποία, εάν δεν διεξαχθούν σωστά, ενδέχεται να θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητα και να αλλοιώσουν τα χαρακτηριστικά του οίνου.

Chianti Classico Gran Selezione

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 του κανονισμού αριθ. 33/2019, οι οίνοι που διατίθενται στην κοινοτική αγορά μπορούν να φέρουν ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής. Η ένδειξη «Gran Selezione» περιγράφει οίνους που παράγονται με τη χρήση περιοριστικών μεθόδων παραγωγής σταφυλιών και μεταποίησης οίνου. Συγκεκριμένα οι οίνοι «Chianti Classico Gran Selezione» μπορούν να παραχθούν αποκλειστικά από σταφύλια παραγόμενα σε αμπελώνες τους οποίους διαχειρίζεται η εταιρεία εμφιάλωσης· δεν επιτρέπεται ο εμπλουτισμός τους με εξωτερικά προϊόντα και πρέπει να διαθέτουν ανώτερα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά σε σχέση με τους οίνους τύπου «Riserva». Εν συντομία, σκοπός ήταν να διασφαλιστεί ότι η παραγωγή σταφυλιών και η εμφιάλωση πραγματοποιούνται από την ίδια εκμετάλλευση, χωρίς να τίθεται κανένας περαιτέρω περιορισμός στην περιοχή εμφιάλωσης σε σύγκριση με τους περιορισμούς που καθορίζονται και αιτιολογούνται για την ονομασία στο σύνολό της. Οι οίνοι «Gran Selezione» αποτελούν την κορυφή της γκάμας «Chianti Classico». Παράγονται υπό την ευθύνη των ίδιων των αμπελουργών που επιλέγουν προσεκτικά τα καλύτερα σταφύλια και τους καλύτερους αμπελώνες τους. Η επιπλέον προϋπόθεση της απαίτησης για εμφιάλωση των οίνων «Gran Selezione» από τους ίδιους τους παραγωγούς απορρέει από την ανάγκη να διασφαλιστεί η επίτευξη όλων των ειδικών χαρακτηριστικών ενός ιδιαίτερα σύνθετου και μοναδικού προϊόντος. Επομένως, για αυτόν τον τύπο οίνου είναι αναγκαίο, ακόμη περισσότερο από ό,τι για το κοινό «Chianti Classico», τα στάδια της παραγωγής, της οινοποίησης και της εμφιάλωσης να εκτελούνται από μία και μόνο οντότητα, ώστε η ευθύνη για την ποιότητα του προϊόντος να ανατίθεται σε μία μόνο επιχείρηση.

«Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» και «Chianti Classico Gran Selezione»:

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το διακριτικό στοιχείο του «Chianti Classico» είναι η εικόνα ενός μαύρου πετεινού, η οποία από το 2005 πρέπει να εμφανίζεται σε όλες τις φιάλες οίνου DOCG Chianti Classico.

Αυτό το εικονιστικό λογότυπο και η φράση «Gallo Nero» δεν μπορούν και δεν πρέπει ποτέ να αντικαταστήσουν την ονομασία ΠΟΠ «Chianti Classico». Το εν λόγω σήμα αποτελεί απλώς ένα πρόσθετο στοιχείο που πρέπει να τοποθετείται στις φιάλες οίνου ΠΟΠ «Chianti Classico».

Chianti Classico Gran Selezione

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Μία από τις ακόλουθες πρόσθετες γεωγραφικές ενότητες μπορεί να χρησιμοποιείται στην ετικέτα σχετικά με τις περιοχές από τις οποίες προέρχονται πράγματι τα σταφύλια από τα οποία παρήχθη ο οίνος, ενώ η εδαφική οριοθέτηση ορίζεται στο παράρτημα 3 των προδιαγραφών προϊόντος:

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

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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