C/2024/1036

24.1.2024

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/1036)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Chianti Classico»

PDO-IT-A1235-AM03

Fecha de la comunicación: 27.10.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **«Chianti Classico Gran Selezione»**

El vino «Chianti Classico Gran Selezione» se obtiene a partir de uvas producidas en la zona de producción delimitada, en viñedos con la siguiente combinación de variedades:

— Sangiovese, del 90 % al 100 %.

Las uvas de las variedades Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda y Sanforte también pueden contribuir a la producción, conjuntamente o por separado, hasta el 10 % de la superficie inscrita en el registro vitícola.

Las disposiciones anteriores entrarán en vigor a partir de la quinta cosecha siguiente a la fecha de aprobación de la presente modificación del pliego de condiciones. Hasta esa fecha, los viñedos que cumplan lo dispuesto en el pliego de condiciones vigente también se consideran aptos para la producción de vino «Chianti Classico Gran Selezione».

Motivos:

Esta modificación diversifica significativamente la mención «Gran Selezione» y, utilizada junto con el nombre de la unidad geográfica adicional, hace que este término tradicional caracterice cada vez más el vino «Chianti Classico».

Otro elemento fundamental que define esta propuesta es el vínculo con el territorio que debe expresar el tipo «Gran Selezione». En este sentido, las variedades de uva autóctonas junto con la Sangiovese son ciertamente más expresivas y representativas de la zona de producción, nuestras tradiciones y viñedos de Chianti.

Los datos recopilados hasta marzo de 2021 nos muestran que hay en el mercado 182 etiquetas de «Gran Selezione» de 154 bodegas. Está muy extendido entre nuestros viticultores que, en tan solo seis años de existencia de este nuevo tipo, han logrado comercializar un producto que requiere treinta meses de envejecimiento.

Por lo que se refiere a la combinación de variedades, el análisis de los expedientes técnicos disponibles ha puesto de manifiesto que, en el 92 % de las etiquetas de «Gran Selezione», el Sangiovese está presente en más del 90 % del cupaje. Además, la presencia de las denominadas variedades internacionales (como Merlot, Cabernet Sauvignon, Sirah) solo se da en el 15 % de todos los vinos de Gran Selezione.

Por consiguiente, la modificación propuesta introduce en el pliego de condiciones lo que ya hacen los viticultores cuando elaboran el vino «Chianti Classico Gran Selezione». Además, se han certificado todos los vinos con la combinación de variedades propuesta y esta documentación, tal y como se indica en el anexo 2, está disponible en las oficinas del Consorcio.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Con el fin de garantizar que todos los productores que utilizan actualmente variedades internacionales dispongan de un plazo razonable para adaptar la combinación de variedades, se propone fijar un plazo de cinco cosechas a partir de la fecha de entrada en vigor de la propuesta.

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones.

2. «**Chianti Classico Gran Selezione**»

Descripción:

En el caso del vino «Chianti Classico Gran Selezione», podrá utilizarse en la etiqueta una de las siguientes unidades geográficas adicionales relativas a las zonas de las que proceden efectivamente las uvas con las que se elabora el vino y cuya delimitación territorial se define en el anexo 3 del presente pliego de condiciones:

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

Las unidades geográficas Lamole, Montefioralle y Vagliagli podrán utilizarse en las etiquetas a partir del final del tercer año siguiente a la entrada en vigor de la presente modificación del pliego de condiciones. Al final de este período, las explotaciones con viñedos pertenecientes a esas unidades que, durante al menos una cosecha de los tres años anteriores, hayan utilizado en sus etiquetas los nombres de las respectivas unidades Greve o Castelnuovo Berardenga, podrán seguir utilizándolas definitivamente con carácter exclusivo, siempre que esta elección se notifique al consorcio de protección y al organismo de certificación competente.

En el etiquetado y la presentación de los vinos «Chianti Classico» podrán utilizarse indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no se confundan con las unidades geográficas adicionales, sin perjuicio del respeto de los derechos adquiridos, no tengan carácter laudatorio y no induzcan a error a los consumidores.

En el etiquetado y presentación del «Chianti Classico Gran Selezione», el nombre de la unidad geográfica adicional debe figurar en la etiqueta en el mismo campo visual que la información obligatoria.

La unidad geográfica adicional debe aparecer tras la mención tradicional «Gran Selezione».

Los caracteres utilizados para indicar las unidades geográficas adicionales no deberán sobrepasar la altura de los caracteres que componen el nombre «Chianti Classico Gran Selezione».

Motivos

Los principios cardinales sobre los que se pretende construir la propuesta de unidades geográficas adicionales para la DO «Chianti Classico» pueden resumirse como sigue:

reconocimiento enológico; historicidad; significación; carácter facultativo.

La propuesta establece una lista positiva única compuesta de: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

Las unidades geográficas Lamole, Montefioralle y Vagliagli necesitan mayor recorrido para aumentar el reconocimiento y la significación enológicos, esenciales para su integración uniforme y acorde con las otras ocho menciones, por lo que se pide su utilización en las etiquetas tres años después de la entrada en vigor del pliego de condiciones.

El proyecto comenzará con la aplicación únicamente al tipo «Gran Selezione», que cuenta entre sus características con la de proceder de uvas cosechadas en viñedos propiedad o gestionados por el propio embotellador (artículo 4). En esencia, este tipo de productos no puede comercializarse como vino a granel y, por tanto, debe ser producido en su totalidad por su embotellador. La propuesta actual de modificación del pliego de condiciones para indicar unidades geográficas solo en este tipo hace que la asociación con la zona de origen sea particularmente inmediata y, por tanto, permita transmitir un mensaje y una información claros al consumidor.

Por lo tanto, esta elección contribuirá a reforzar, en la delicada fase inicial del proyecto, el objetivo de las unidades geográficas adicionales de vincular el vino a su zona específica, representar la excelencia de la región y competir con los grandes vinos italianos y extranjeros.

Etiquetado

Todas las modificaciones adicionales del artículo 7 tienen por objeto salvaguardar el principio de una indicación correcta y clara del nombre de la DOP, el tipo y la unidad geográfica, garantizando el mantenimiento de la visibilidad del nombre de la denominación.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección «Condiciones complementarias», del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

«Chianti Classico»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. «Chianti Classico»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— color: rojo rubí más o menos intenso; — aroma: intenso, floral, característico; — sabor: seco, fresco, sápido, ligeramente tánico que madura con el paso del tiempo; — grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %; — extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. «Chianti Classico Riserva»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— color: rojo rubí intenso que tiende al granate con la edad. — aroma: intenso, afrutado y duradero. — sabor: seco, bien equilibrado y muy tánico. — grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 % vol; — extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. «Chianti Classico Gran Selezione»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— color: rojo rubí intenso que tiende al granate con la edad; — aroma: sazonado y duradero; — sabor: seco, duradero y equilibrado; — grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 % vol; — extracto no reductor mínimo: 26,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	20,00
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. «Chianti Classico Gran Selezione»

Práctica enológica específica

El «Chianti Classico Gran Selezione» solo puede obtenerse a partir de uvas producidas en los viñedos explotados por la empresa embotelladora.

5.2. *Rendimientos máximos*

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

52,50 hectolitros por hectárea

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

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La producción del vino «Chianti Classico» (incluidas las variedades «Riserva» y «Gran Selezione») se sitúa en el centro de la región de Toscana, en el territorio de las provincias de Florencia y Siena. Sus límites se fijaron mediante un decreto interministerial de 31 de julio de 1932.

Descripción:

Se inicia con una descripción de los límites de la parte de esta zona situada en la provincia de Siena y comienza en el punto de intersección entre el límite de las provincias de Siena y Arezzo y la cañada Borro Ambrella della Vena cerca de Pancole, en el municipio de Castelnuovo Berardenga.

Desde ese punto, el límite sigue el curso del río Ambra y uno de sus afluentes, que no tiene nombre, hasta la granja Ciarpella, y luego por el camino de herradura que lleva a la granja Casa al Frate. Desde allí continúa por una línea imaginaria hasta Ombrone, a una altitud de 298 metros.

Posteriormente, sigue un camino de herradura y desciende a una altitud de 257 metros, donde se une a un camino de carros que conduce hasta la carretera de Castelnuovo Berardenga. Esa carretera asciende hasta una altura de 354 metros y a continuación sigue la acequia Malena Morta hasta su confluencia con la cañada Borro Spugnaccio. El límite continúa a lo largo de la acequia Malena Morta hasta Pialli, a una altitud de 227 metros, y luego sigue la acequia Malena Viva durante un corto trecho antes de continuar a lo largo de una línea imaginaria hacia Santa Lucía, a una altitud de 252 y 265 metros, y el río Arbia. Al llegar a ese río, el límite sigue su curso ascendente a lo largo del límite administrativo entre los municipios de Siena y Castelnuovo Berardenga.

El límite de la zona de producción continúa a lo largo de los límites administrativos de Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni y Poggibonsi hasta la confluencia, en la cañada de Borro di Granaio, con el límite de la provincia de Florencia, por el que continúa hasta la granja Le Valli. Posteriormente, se prolonga por la carretera municipal, pasando por San Giorgio y los manantiales de Cincianoi, y continúa a lo largo de esa línea hasta que vuelve a unirse al límite provincial, que es también el límite entre Poggibonsi y Barberino. A continuación sigue el río Drove hasta que entra en la provincia de Florencia. Descripción de los límites de la parte de esta zona situada en la provincia de Florencia: Inicialmente, el límite sigue el río Drove hasta Mulino della Chiara, donde se une al límite administrativo entre los municipios de Tavarnelle y Barberino, al que sigue durante un breve trecho. A continuación, tuerce hacia el este a lo largo de otro pequeño cauce de agua, pasa por Biricucci y Belvedere antes de llegar inmediatamente después a la carretera de San Donato-Tavarnelle. Sigue esa carretera hasta Morocco y luego traza una línea imaginaria que llega hasta Sambuca y el río Pesa, pasando por Figlinella. El límite, que sigue aún el curso del río, coincide inicialmente con el límite administrativo entre los municipios de San Casciano Val di Pesa y Tavarnelle, y regresa luego al río después de Ponte Rotto. A partir de este punto, el límite de la zona coincide con el límite administrativo de los municipios de San Casciano y Greve. El límite de la zona de producción del «Chianti Classico» vuelve a entrar luego en la provincia de Siena y sigue el límite administrativo de los municipios de Radda in Chianti y Gaiole y, durante un breve trecho, el de Castelnuovo Berardenga antes de llegar al punto de partida de la descripción de esta zona.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

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

Morfológicamente, la zona está formada por colinas de laderas de pendientes cortas pero, a veces, muy empinadas, cuya altura oscila entre los 200 y los 600 metros sobre el nivel del mar.

Geológicamente, el cuerpo de la región es un escudo de esquisto arcilloso (*galestro*) con zonas de arcilla en laminillas que alternan con arenisca calcárea fina y suelo *alberese*. El suelo es poco profundo, reciente y oscila entre el arenoso-arcilloso y el pedregoso, con porcentajes medios de arcilla; químicamente se caracteriza por un bajo contenido de materia orgánica, una escasa presencia de fósforo asimilable y un elevado número de cationes básicos intercambiables. El terreno de colinas crea flujos torrenciales y una considerable dificultad para controlar el agua, incluso en relación con los patrones pluviométricos específicos. La zona tiene un clima continental: las temperaturas en invierno pueden ser muy bajas y los veranos son secos. La amplitud térmica diaria es moderada y la precipitación anual, de unos 850 mm de lluvia.

La tradición vinícola de este territorio es antigua y existen testimonios etruscos y romanos vinculados al mundo del vino. Desde el final de la Edad Media se dedicaron grandes zonas al cultivo de la vid, que adquirió una gran importancia económica y alcanzó reputación internacional. El vino producido se menciona en documentos históricos desde 1200 y la primera acta notarial en la que aparece el nombre Chianti con referencia al vino producido en esta zona data de 1398. La zona de producción del «Chianti Classico» es la primera zona de producción vinícola del mundo que ha sido definida por ley, en concreto mediante un bando proclamado en 1716 por Cosimo III, Gran Duque de Toscana; en él se especificaban los límites de la zona en la que se podían producir los vinos Chianti. El vino Chianti se elaboraba utilizando únicamente la variedad de uva Sangiovese. Entre 1834 y 1837, el barón Bettino Ricasoli, un estadista italiano que fue Primer ministro de Italia en 1861, publicó la composición más adecuada para obtener un vino de aguja tinto agradable, que posteriormente se convertiría en la base para la composición oficial del vino Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasía, y la aplicación de la técnica del «*governo all'uso Toscano*». Como la producción de la zona no podía satisfacer la creciente demanda, las zonas aledañas también empezaron a producir vino utilizando los mismos sistemas y mezclas de uva que los de la zona del Chianti. Así, treinta y tres productores fundaron en 1924 el consorcio para proteger el vino Chianti y su marca de origen, y, en 1932, mediante un decreto se concedió al vino de la zona vitícola Chianti más antigua el derecho a utilizar la mención «Classico» como vino producido en la zona histórica. En 1996, tras un procedimiento que tardó setenta años en resolverse, se reconoció, mediante un pliego de condiciones propio, que el «Chianti Classico» era independiente del Chianti estándar.

Los productores de este vino siempre han preferido utilizar la variedad de vid Sangiovese autóctona y siguen conservando técnicas de cultivo que no afectan a las características particulares de las uvas.

Los modos tradicionales de conducción de las viñas son el sistema Guyot, con una derivación de este denominada «*archetto toscano*» y el cordón con pulgares. Asimismo, el rendimiento por hectárea se ha fijado en 7,5 toneladas de uva o 52,50 hl de vino, el más bajo de Italia. El vino de añada no puede despacharse al consumo antes del 1 de octubre del año siguiente a la vendimia.

La combinación de factores naturales y humanos da como resultado un vino «Chianti Classico» perfumado, afrutado, redondo, seco, especiado, de color rojo intenso, con buena estructura, grado alcohólico no inferior al 12 % y acidez moderada.

La uva Sangiovese, variedad principal del vino «Chianti Classico», es sensible a los factores externos y posee la cualidad única de reflejar las características del suelo y adaptarse a la tierra en la que crece. No es una coincidencia que la uva Sangiovese ofrezca sus mejores resultados en tan solo unas pocas zonas de Toscana. Una característica organoléptica del «Chianti Classico» es su buqué floral de lirio y violeta típico del suelo de arenisca de esta zona, con un aroma de bayas silvestres derivado del contenido calcáreo.

El clima, el terreno de colinas y la morfología de la tierra crean un entorno lleno de luz que es ideal para la buena maduración de la uva. Las elevadas temperaturas estivales, la abundancia de horas de sol hasta septiembre y octubre y unas oscilaciones térmicas diarias bastante elevadas hacen posible que las uvas maduren lentamente y crean las características químicas y organolépticas típicas del «Chianti Classico», en concreto su color, buqué y grado alcohólico. El bajo rendimiento por hectárea incide en la uva y determina unos niveles de azúcar compatibles con un grado alcohólico que no suele ser inferior a 12°. Las técnicas de vinificación pueden cambiar dependiendo de las variedades de uva, que se transforman en vino por separado para obtener la máxima expresión de sus propiedades organolépticas.

La profesionalidad de los viticultores de Chianti demostrada por la historia de este territorio hace posible que perduren la reputación del «Chianti Classico» y su historia.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

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

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Salvo situaciones específicas mencionadas en el artículo 5 del pliego de condiciones, el embotellado debe realizarse en la zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad y la reputación del «Chianti Classico», garantizar su origen y asegurar la eficacia de los controles pertinentes.

Las características y cualidades particulares del vino «Chianti Classico», que se derivan de la combinación de factores naturales y humanos, están vinculadas a la zona geográfica y requieren vigilancia y esfuerzo para su conservación. Al garantizar que los operadores del sector vitivinícola «Chianti Classico» también puedan controlar el embotellado, se pretende salvaguardar mejor la calidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la denominación, de la que dichos operadores son responsables.

El transporte y el embotellado fuera de la región de producción podrían poner en peligro la calidad del vino. El embotellado en la zona de producción contribuye de manera decisiva a la salvaguardia de las características particulares y de la calidad del producto, ya que la aplicación y el cumplimiento de todas las normas técnicas sobre transporte y embotellado recaen en explotaciones de la zona que poseen los conocimientos generales y prácticos necesarios y un interés en la conservación de la reputación adquirida. Únicamente estas explotaciones tienen un conocimiento profundo de las características específicas del vino de que se trata, cuya distorsión o desaparición debe evitarse en el momento de su introducción en botella. Resulta evidente que el embotellado del vino es una operación importante que, si no se lleva a cabo en condiciones estrictas, puede perjudicar gravemente la calidad del producto. En efecto, la operación de embotellado no se reduce simplemente a llenar recipientes vacíos, sino que incluye normalmente, junto con el transvase, una serie de intervenciones enológicas complejas (filtración, clarificación, tratamiento en frío, etc.), operaciones que, si no se llevan a cabo según las reglas de la profesión, pueden poner en peligro la calidad del vino y modificar sus características.

«Chianti Classico Gran Selezione»

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

De conformidad con el artículo 53, apartado 1, del Reglamento (UE) 33/2019, los vinos comercializados en la Unión pueden llevar indicaciones que hagan referencia a determinados métodos de producción. El tipo «Gran Selezione» se utiliza para designar vinos elaborados mediante una producción de uva y unos métodos de transformación del vino restrictivos. En concreto, los vinos solo pueden obtenerse a partir de uvas producidas en los viñedos explotados por la empresa embotelladora; no pueden enriquecerse con productos externos y deben poseer características fisicoquímicas y organolépticas superiores a los del tipo «Riserva». En resumen, lo que se pretende con ello es garantizar que la producción de uva y el embotellado los realiza la misma explotación, sin imponer restricciones suplementarias sobre la zona de embotellado en comparación con las establecidas y justificadas para la denominación en su conjunto. «Gran Selezione» es el nivel superior de la gama «Chianti Classico» y se obtiene mediante una cuidadosa selección de las mejores viñas y uvas realizada por los viticultores bajo su propia responsabilidad. La condición adicional de que sean los propios productores de las uvas quienes embotellen el vino «Gran Selezione» surge de la necesidad de garantizar la consecución de todas las características específicas de un producto que es especialmente complejo y único. Es necesario pues, más aún para este tipo que para el «Chianti Classico» estándar, que las fases de producción, vinificación y embotellado las realice una única entidad, con objeto de que la responsabilidad por la calidad del producto recaiga en un único agente económico.

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

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La característica distintiva del «Chianti Classico» es la imagen de un gallo negro que, desde 2005, debe aparecer en todas las botellas del vino «Chianti Classico» DOCG.

El logotipo y las palabras «Gallo Nero» no pueden en ninguna circunstancia sustituir al nombre de la DOP «Chianti Classico». La marca en cuestión no es más que un elemento adicional que debe fijarse obligatoriamente en las botellas de vino DOP «Chianti Classico».

«Chianti Classico Gran Selezione»

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Además, podrá utilizarse en la etiqueta una de las siguientes unidades geográficas adicionales relativas a las zonas de las que proceden efectivamente las uvas con las que se elabora el vino y cuya delimitación territorial se define en el anexo 3 del pliego de condiciones:

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

Enlace al pliego de condiciones

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