C/2024/1036

24.1.2024

**Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3**

(C/2024/1036)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**„Chianti Classico“**

**PDO-IT-A1235-AM03**

**Teate esitamise kuupäev: 27.10.2023**

**HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED**

1. **„Chianti Classico“ Gran Selezione**

Tähisega „Gran Selezione“ veinitüübi „Chianti Classico“ valmistamiseks tuleb tootjal kasutada määratletud tootmispiirkonna viinamarjaistandustes kasvatatud järgmisi viinamarjasorte:

— „Sangiovese“ 90–100 %.

Tootmises võib kasutada ka viinamarjasorte „Colorino“, „Canaiolo“, „Ciliegiolo“, „Mammolo“, „Pugnitello“, „Malvasia Nera“, „Foglia Tonda“ ja „Sanforte“ eraldi või koos, nii et need hõlmavad kuni 10 % istandusregistris registreeritud pinnast.

Nimetatud sätted jõustuvad alates viiendast saagikoristusest pärast tootespetsifikaadi muudatuse heakskiitmise kuupäeva. Kuni selle kuupäevani peetakse veini „Chianti Classico“ Gran Selezione tootmiseks sobivaks ka viinamarjaistandusi, mis vastavad kehtiva tootespetsifikaadi sätetele.

Põhjused:

see muudatus teeb tähist „Gran Selezione“ kandva veini märkimisväärselt mitmekesisemaks, lisatakse täiendava geograafilise üksuse nimi ning muudetakse veini „Chianti Classico“ traditsioonilist nimetust „Gran Selezione“ iseloomulikumaks.

Teine oluline element, mis käesolevas ettepanekus esile tuuakse, on seos territooriumiga, mida veinitüüp „Gran Selezione“ peab väljendama. Seetõttu on kohalikud viinamarjasordid koos sordiga „Sangiovese“ kindlasti väga iseloomulikud tootmispiirkonnale, selle traditsioonidele ja veini „Chianti“ tootvatele viinamarjaistandustele.

Kuni 2021. aasta märtsini kogutud andmed näitavad, et turul on 154 tootjalt pärit 182 veinitüüpi, mis kannavad tähist „Gran Selezione“. Tegemist on laialdase levikuga meie viinamarjakasvatajate seas, kes on kuue aasta jooksul, mil seda veinitüüpi on toodetud, aktiivselt tegutsenud, et viia turule toodet, mis vajab 30 kuud laagerdumist.

Olemasolevate teabelehtede analüüs näitab, et 92 % „Gran Selezione“ tähisega veinides on viinamarjasegus sordi „Sangiovese“ sisaldus üle 90 %. Nn rahvusvahelised sordid (nt „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“, „Sirah“) moodustavad ainult 15 % kõigist tähist „Gran Selezione“ kandvatest veinidest.

Seepärast puudutab kavandatud muudatus tootespetsifikaati, mida veinivalmistajad praegu veini „Chianti Classico“ Gran Selezione tootmismeetodina kasutavad. Lisaks on kõik kavandatud sortide kombinatsiooniga veinid sertifitseeritud ja 2. lisas osutatud asjakohased dokumendid on kättesaadavad konsortsiumi kontorites.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Selleks et jätta kõigile praegu rahvusvahelisi sorte kasutavatele tootjatele mõistlik ajavahemik sortide kombinatsiooni kohandamiseks, on tehtud ettepanek määrata tähtajaks viis saagikoristust pärast ettepaneku jõustumise kuupäeva.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

2. **„Chianti Classico“ Gran Selezione**

Kirjeldus:

„Gran Selezione“ tähisega veini „Chianti Classico“ märgistusel võib kasutada üht järgmistest täiendavatest geograafilistest üksustest, mis on seotud piirkondadega, kust vein on saadud ja mille territoriaalne piiritlemine on määratletud käesoleva tootespetsifikaadi 3. lisas:

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

Geograafilisi üksusi Lamole, Montefioralle ja Vagliagli saab märgistel kasutada alates kolmanda aasta lõpust pärast tootespetsifikaadi käesoleva muudatuse jõustumist. Selle perioodi lõpus võivad ettevõtjad, kelle viinamarjaistandused asuvad nimetatud territooriumil ja kes on viimase kolme aasta jooksul kasutanud vastavate Greve või Castelnuovo Berardenga üksuste nimesid, seda kasutusõigust alaliselt jätkata tingimusel, et sellest on teatatud kaitseühingule ja pädevale sertifitseerimisasutusele.

Veinide „Chianti Classico“ märgistamisel ja esitlemisel on lubatud selliste tunnuste kasutamine, mis viitavad ärinimele või erakaubamärgile, eeldusel et neid ei aeta segi täiendavate geograafiliste üksustega, järgitakse juba omandatud õigusi ning need ei kanna ülistavat tähendust ega peta ostjat.

Veini „Chianti Classico“ Gran Selezione märgistamisel ja esitlemisel peab täiendava geograafilise üksuse nimi olema märgisel kohustusliku teabega samal vaateväljal.

Täiendav geograafiline üksus peab järgnema traditsioonilisele nimetusele „Gran Selezione“.

Täiendavaid geograafilisi üksusi ei tohi esitada märgisel suuremate tähemärkidega kui need, mida kasutatakse nimetuse „Chianti Classico“ ja tähise „Gran Selezione“ puhul.

Põhjused:

nimetuse „Chianti Classico“ puhul täiendava geograafilise üksuse kasutamise ettepaneku peamised põhimõtted võib kokku võtta järgmiselt:

veinivalmistuse iseärasus; ajaloolisus; tähtsus; vaba valik.

Ettepanekuga nähakse ette lubatud üksuste loetelu: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

Geograafilised üksused Lamole, Montefioralle ja Vagliagli vajavad veel aega, et suurendada veini tuntust ja tähtsust, mis on vajalik, et liituda ühtselt ja sidusalt ülejäänud kaheksa üksusega, ning seetõttu soovitakse neid üksusi märgisel kasutada kolm aastat pärast tootespetsifikaadi jõustumist.

Projekt algab taotluse esitamisega ainult veinitüübile „Gran Selezione“, mille eripära on, et seda toodetakse üksnes villijale kuulutavates või tema hallatavates viinamarjaistandustes kasvatatud viinamarjadest (artikkel 4). Sisuliselt ei saa seda tüüpi veini turustada vaadiveinina ja seetõttu peab selle algusest lõpuni tootma villija. Praegune tootespetsifikaadi muutmise ettepanek lisada geograafiline üksus ainult sellele veinitüübile muudab seose päritolupiirkonnaga vahetumaks ning võimaldab seetõttu edastada tarbijale selget sõnumit ja teavet.

Seetõttu aitab otsus projekti tundlikus algetapis tugevdada UGA eesmärki siduda vein konkreetse piirkonnaga, esindada piirkonna tipptoodangut ning konkureerida tuntuimate Itaalia ja välismaiste veinidega.

Märgistamine

Artikli 7 täiendavate muudatuste eesmärk on tagada kaitstud päritolunimetuse, veinitüübi ja geograafilise üksuse nõuetekohane ja selge tähistamine ning kaitstud päritolunimetuse nähtavus.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 ja koonddokumendi punkti „Muud tingimused“.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus(ed)**

Chianti Classico

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. **Veinide kirjeldus**

1. „Chianti Classico“

LÜHIKIRJELDUS

— Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane; – lõhn: intensiivne, lillelõhnaline, iseloomulik; – maitse: kuiv, värske, aromaatne, kergelt tanniinine, kusjuures tanniinid muutuvad aja jooksul küpsemaks; – minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti; – suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24,0 g/l.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 20,00 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

2. „Chianti Classico“ Riserva

LÜHIKIRJELDUS

— Värvus: intensiivne rubiinpunane, mis kaldub laagerdudes granaatpunasele; – lõhn: intensiivne, puuviljalõhnaline ja kauakestev; – maitse: kuiv, hästi tasakaalustatud, väga tanniinine; – minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 mahuprotsenti; – suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 25,0 g/l.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 20,00 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

3. „Chianti Classico“ Gran Selezione

LÜHIKIRJELDUS

— Värvus: intensiivne rubiinpunane, mis kaldub laagerdudes granaatpunasele; – lõhn: vürtsikas ja püsiv; – maitse: kuiv, kauakestev ja tasakaalustatud; – minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13,00 mahuprotsenti – suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 26,0 g/l.

Muud analüütilised näitajad, mida ei ole alltoodud tabelis, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 20,00 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. „Chianti Classico“ Gran Selezione

Veinivalmistuse eritava

Veini „Chianti Classico“ Gran Selezione tohib valmistada üksnes villija hallatavates viinamarjaistandustes kasvatatud viinamarjadest.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

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

52,50 hektoliitrit hektari kohta

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

7 500 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Veini „Chianti Classico“ (sh „Chianti Classico“ Riserva ja „Chianti Classico“ Gran Selezione) tootmise piirkond paikneb Toscana maakonnas Firenze ja Siena provintside territooriumil. Tootmispiirkond piiritleti 31. juuli 1932. aasta ministeeriumidevahelise dekreediga.

Kirjeldus:

tootmispiirkonna piiride kirjeldus algab Siena provintsis paiknevast tsoonist ja lähtekoht on punkt, kus Siena ja Arezzo provintside vaheline piir ristub Borro Ambrella della Vena jäärakuga Pancole lähistel Castelnuovo Berardenga kommuunis.

Sellest kohast kulgeb piir mööda Ambra jõge ja üht selle lisajõge (nimetamata) kuni Ciarpella taluni, seejärel mööda Casa al Frate tallu suunduvat muularada. Sealt edasi läheb piir mööda kujuteldavat joont Ombrone jõeni (kõrgusel 298 meetrit).

Seejärel kulgeb piir mööda muularada, mis laskub kõrgusele 257 meetrit ja ühtib siis kaarikurajaga, mis viib Castelnuovo Berardengasse. See tee tõuseb kõrgusele 354 meetrit ja kulgeb seejärel mööda Malena Morta uurakut, kuni jõuab Borro Spugnaccio jääraku juurde. Sellest kohast alates kulgeb piir mööda Malena Morta uurakut Piallini (kõrgusel 227 meetrit), veidi maad mööda Malena Viva uurakut ja seejärel mööda kujuteldavat joont Santa Lucia (kõrgusel 252 ja 265 meetrit) ja Arbia jõe poole. Arbia jõe juures kulgeb piir ülesvoolu mööda Siena ja Castelnuovo Berardenga kommuune eraldavat halduspiiri.

Edasi läheb tootmispiirkonna piir piki Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni ja Poggibonsi kommuunide halduspiire, kuni ühtib Borro di Granaio jääraku juures Firenze provintsi piiriga, mida mööda kulgeb kuni Le Valli taluni. Sealt läheb piir mööda maanteed, möödudes San Giorgiost ja Cinciano allikatest ning kulgedes piki seda joont seni, kuni ühtib taas provintsidevahelise piiriga, mis on ühtlasi Poggibonsi ja Barberino kommuunide vaheline piir. Edasi kulgeb piir piki Drove jõge, kuni jõuab Firenze provintsi territooriumile. Tootmispiirkonna Firenzes paikneva tsooni piiride kirjeldus. Kõigepealt kulgeb piir mööda Drove jõge kuni Mulino della Chiarani, kus see ühtib Tavarnelle ja Barberino kommuunide vahelise halduspiiriga; edasi läheb piir lühikest maad piki seda halduspiiri. Seejärel pöörab piir ida poole, kulgedes mööda väikest oja, möödudes Biricuccist ja Belvederest ning jõudes San Donato–Tavarnelle teele. Edasi kulgeb piir seda teed pidi Morocconi ning seejärel läheb piki kujuteldavat joont, mis Figlinellast möödudes jõuab Sambucani ja Pesa jõeni. Piki Pesa jõge kulgedes ühtib piir kõigepealt San Casciano in Val di Pesa ja Tavarnelle kommuunide vahelise halduspiiriga ning pärast Ponte Rottot kulgeb see uuesti mööda Pesa jõge. Sellest punktist alates ühtib tootmispiirkonna piir San Casciano ja Greve kommuunide halduspiiriga. Seejärel suundub nimetusega „Chianti Classico“ hõlmatud tootmispiirkonna piir uuesti Siena provintsi ning kulgeb mööda Radda in Chianti ja Gaiole kommuunide halduspiiri ning lühikest maad piki Castelnuovo Berardenga kommuuni piiri, enne kui jõuab selle tsooni kirjelduse lõpp-punkti.

7. **Viinamarjasordid**

„Sangiovese N“ – „Sangioveto“

8. **Seos(t)e kirjeldus**

*„Chianti Classico“, „Chianti Classico“ Riserva ja „Chianti Classico“ Gran Selezione*

Morfoloogiliselt on piirkond mäekompleks, mis asetseb 200–600 meetri kõrgusel merepinnast; mäenõlvad ei ole kõrged, kuid on kohati järsud.

Mis puudutab geoloogilist ehitust, siis domineerib piirkonnas kiltkivi (*galestro*), vaheldudes kohati nn soomusja savi (*argille scagliose*) ning peeneteralise lubjarikka liivakivi ja luitunud liivakiviga (*alberese*). Mullakiht on õhuke, hiljuti moodustunud ning selle koostis varieerub liivakast savist veeriseni ja on keskmise savisisaldusega; keemilise koostise poolest iseloomustab seda vähene orgaanilise ainese ja omastatava fosfori sisaldus ning suur vahetatavate katioonide hulk. Mägisel maastikul tekivad kergesti tugevad vooluveed ning vete kontrollimine on väga raske, sealhulgas võttes arvesse sademete hulka teatavatel perioodidel aastas. Piirkonnas on kontinentaalne kliima: talvel võib temperatuur langeda väga madalale ja suvi on kuiv. Aastane sademete hulk on ligikaudu 850 mm.

Veinivalmistamise traditsioon on sellel territooriumil väga pikk, kusjuures ülestähendusi viidetega veinimaailmale leidub juba etruskide ja Rooma ajajärkudest. Keskaja lõpust alates on suurtel maa-aladel tegeletud viinapuuviljelusega, mis kujunes oluliseks sissetulekuallikaks ja omandas ka rahvusvahelise maine. Valmistatud veini on ajalooürikutes mainitud alates 1200. aastast ning esimene notariaalakt, milles viidatakse selles piirkonnas valmistatud veinile nimega „Chianti“, pärineb 1398. aastast. Nimetusega „Chianti Classico“ hõlmatud piirkond oli maailma esimene ametlikult piiritletud veinivalmistuspiirkond – see määratleti Toscana suurhertsog Cosimo III 1716. aasta teadaandes. Selles teadaandes piiritleti maa-ala, kus oli lubatud veini „Chianti“ valmistada. Veini „Chianti“ toodeti ainult viinamarjasordist „Sangiovese“. Ajavahemikul 1834–1837 arendas Itaalia riigimees parun Bettino Ricasoli (kes oli 1861. aastal peaminister) välja meeldiva punase poolvahuveini valmistamise retsepti, millest sai hiljem veini „Chianti“ ametlik koostis. (70 % „Sangiovese“ viinamarju, 15 % „Canaiolo“ viinamarju ja 15 % „Malvasia“ viinamarju) ning „Governo all'uso Toscano“ tehnika alus. Kuna piirkonna toodanguga ei õnnestunud täita kasvavat nõudlust, hakati ka naaberpiirkondades veini valmistama samade süsteemide ja viinamarjakooslustega nagu Chianti piirkonnas. Seetõttu asutas 33 tootjat 1924. aastal konsortsiumi, et kaitsta veini„ Chianti“ ja selle päritolumärgist, ning 1932. aastal anti neile dekreediga õigus kasutada vanimast Chianti viinamarjakasvatuspiirkonnast pärit veinidel märgist „Classico“, mis tähistab ajaloolises piirkonnas valmistatud veini. 1996. aastal – pärast 70 aasta pikkuseks kujunenud menetlust – tunnistati vein „Chianti Classico“ tavaveinist „Chianti“ eraldiseisvaks ning sellele väljastati eraldi tootespetsifikaat.

Selle veini valmistajad on alati eelistanud kasutada kohalikku „Sangiovese“ viinamarja ning endiselt hoitakse au sees kasvatustehnikaid, mis ei mõjuta viinamarjade eriomadusi.

Viinapuude traditsiooniliste kujundamismeetoditena kasutatakse Guyot' süsteemi (nn Toscana kaar) ja lühivõrsete lõikamist. Kindlaks on määratud ka viinamarjasaak ja veinikogus hektari kohta – 7,5 tonni viinamarju või 52,50 hl veini. Need piirnormid on Itaalia madalaimad. Aastakäiguveine ei tohi tarbimiseks ringlusse lubada enne saagi koristamisele järgneva aasta 1. oktoobrit.

Tänu looduslike ja inimtegurite kooslusele on veinil „Chianti Classico“ puuviljane, ümar, kuiv ja aromaatne maitse, sügavpunane värvus, hea struktuur ja mõõdukas happesus ning alkoholisisaldus ei jää alla 12 %.

Veini „Chianti Classico“ valmistamisel kasutatav põhiline viinamarjasort „Sangiovese“ on tundlik väliste tegurite suhtes ning eristub teistest viinamarjasortidest selle poolest, et suudab kohanduda kasvupinnase ja selle omadustega. Ei ole juhus, et „Sangiovese“ viinamarjad kasvavad kõige paremini vaid mõnes Toscana maakonna piirkonnas. Veini „Chianti Classico“ üks eriomane organoleptiline omadus on bukett kõnealuse piirkonna liivakivipinnasele iseloomulikust iirisest ja kannikesest, millele lubjarikas pinnas lisab metsamarjade aroominüansi.

Tänu kliimatingimustele, mägisele maastikule ja maa-ala pinnamoele on piirkonnas ohtralt päikesevalgust, mis võimaldab viinamarjadel korralikult küpseda. Kõrge temperatuur suvel, rohke päikesevalgus septembri ja oktoobrini ning üsna suur ööpäevane temperatuurikõikumine võimaldavad viinamarjadel aeglaselt küpseda, tagades „Chianti Classico“ eriomaste organoleptiliste ja keemiliste omaduste, eeskätt värvuse, buketi ja alkoholisisalduse väljakujunemise. Kuna viinamarjasaak hektari kohta on väike, saavutavad viinamarjad suhkrusisalduse, mis omakorda võimaldab valmistada veini alkoholisisaldusega vähemalt 12°. Veinivalmistustavad võivad olenevalt viinamarjasordist erineda; enamasti töödeldakse eri sorti viinamarjad eraldi, et organoleptilised omadused täielikult avalduksid.

Veini „Chianti Classico“ mainet ja selle pärandit aitab alal hoida veinikasvatajate professionaalsus, millest annab tunnistust kõnealuse territooriumi ajalugu.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

*„Chianti Classico“ (sh „Chianti Classico“ Riserva ja „Chianti Classico“ Gran Selezione)*

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

villimine peab toimuma geograafilises piirkonnas, et kaitsta veini „Chianti Classico“ kvaliteeti ja mainet, tagada selle päritolu ja asjaomaste kontrollimenetluste tõhusus, välja arvatud tootespetsifikaadi artiklis 5 nimetatud erijuhud.

Veini „Chianti Classico“ kvaliteet ja erilised omadused tulenevad looduslike ja inimtegurite koosmõjust, on seotud geograafilise päritolupiirkonnaga ning nõuavad kvaliteedi ja omaduste säilitamiseks tähelepanu ja jõupingutusi. Kui võimaldada nimetusega „Chianti Classico“ hõlmatud piirkonna veinisektori ettevõtjatel hallata ka villimist, saab paremini kaitsta toote kvaliteeti ja seega ka nimetuse mainet, mille eest need ettevõtjad vastutavad.

Transport ja villimine väljaspool tootmispiirkonda võib aga ohustada veini kvaliteeti. Villimine tootmispiirkonnas annab otsustava panuse toote eriomaduste ja kvaliteedi säilitamisse, kuna kõikide transpordi ja villimisega seotud tehniliste eeskirjade kohaldamine ja järgimine on usaldatud ettevõtjatele, kellel on vajalikud teadmised ja oskusteave ning põhihuvi omandatud mainet säilitada. Ainult nendel ettevõtjatel on põhjalikud teadmised kõnealuse veini eriomaduste kohta, mis ei tohi villimise ajal halveneda ega kaduda. Vaieldamatult on veini villimine oluline toiming ning kui seda ei tehta rangetel tingimustel, võib see tuntavalt kahjustada toote kvaliteeti. Villimine ei tähenda vaid tühjade mahutite täitmist. See hõlmab tavaliselt mitut keerukat veinivalmistustoimingut (filtreerimine, selitamine, külmtöötlemine jm), mis võivad kahjustada veini kvaliteeti ja muuta veini omadusi, kui seda ei tehta õigesti.

*„Chianti Classico“ Gran Selezione*

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

kooskõlas määruse (EL) nr 33/2019 artikli 53 lõikega 1 võib liidus turustatavate veinide etikettidel esitada viite teatavatele tootmismeetoditele. „Gran Selezione“ tähistab veine, mis on valmistatud konkreetsete kitsalt määratletud viinamarjakasvatuse ja veini töötlemise meetodite abil. Täpsemalt tohib neid veine valmistada üksnes villija hallatavatest viinamarjaistandustest saadud viinamarjadest. Neile ei tohi lisada mujalt pärit saadusi ning neil peavad olema paremad füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused kui Riserva veinidel. Kokkuvõttes oli tingimuse eesmärk tagada, et viinamarjakasvatus ja veini villimine toimuks sama ettevõtja juures, kehtestamata villimispiirkonna suhtes täiendavaid piiranguid lisaks nendele, mis on kogu kaitstud päritolunimetuse jaoks juba sätestatud ja põhjendatud. Gran Selezione on „Chianti Classico“ tootevaliku tipus ning nende veinide valmistamiseks valivad viinamarjakasvatajad omal vastutusel oma valdustest hoolikalt välja parimad istandused ja viinamarjad. Gran Selezione veini tootjatele esitatav lisanõue, mille kohaselt peavad nad veini villima ise, tuleneb vajadusest tagada kõnealuse iseäranis kompleksse ja ainulaadse toote eriomadused. Seetõttu on veini „Chianti Classico“ Gran Selezione puhul võrreldes tavaveiniga „Chianti Classico“ veelgi olulisem, et viinamarjakasvatus ning veini valmistamine ja villimine toimuks ühe ettevõtja juures, kuna sel viisil lasub vastutus toote kvaliteedi tagamise eest ühel ettevõtjal.

*„Chianti Classico“ (sh „Chianti Classico“ Riserva ja „Chianti Classico“ Gran Selezione)*

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

kaitstud päritolunimetuse „Chianti Classico“ eristav tunnus on musta kuke kujutis, mis peab alates 2005. aastast olema kantud kõikidele veini „Chianti Classico“ pudelitele, millel on märgis „DOCG“ (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*).

Selle kujutisega logo ja sõnad „Gallo Nero“ ei saa ega tohi kunagi asendada kaitstud päritolunimetust „Chianti Classico“. Asjaomane tootemark on vaid lisaelement, mis peab olema kantud kaitstud päritolunimetusega „Chianti Classico“ veini pudelitele.

*„Chianti Classico“ Gran Selezione*

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

samuti võib märgistusel kasutada üht järgmistest täiendavatest geograafilistest üksustest, mis on seotud piirkondadega, kust vein on saadud ja mille territoriaalne piiritlemine on määratletud käesoleva tootespetsifikaadi 3. lisas:

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 tootespetsifikaadile**

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