C/2024/1036

24.1.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/1036)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Chianti Classico”

PDO-IT-A1235-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 27.10.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

Merkinnällä ”Gran Selezione” varustetut Chianti Classico -viinit on valmistettava rypäleistä, jotka on tuotettu rajatulla tuotantoalueella viinitarhoissa, joilla viljellään seuraavia lajikeyhdistelmiä:

— Sangiovese, 90–100 prosenttia.

Viinin valmistuksessa voidaan käyttää myös lajikkeita Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda ja Sanforte joko yhdessä tai erikseen, kun niiden osuus vastaa enintään 10:tä prosenttia viinitilarekisteriin kirjatusta pinta-alasta.

Edellä mainitut määräykset tulevat voimaan tämän tuote-eritelmään tehdyn muutoksen hyväksymispäivän jälkeisestä viidennestä sadonkorjuusta alkaen. Siihen asti viinitarhojen, jotka noudattavat nykyisen tuote-eritelmän määräyksiä, on katsottava soveltuvan myös Chianti Classico Gran Selezione -viinin tuotantoon.

Perustelut:

Muutoksella Gran Selezione -merkintää monipuolistetaan merkittävästi, ja kun sitä käytetään täydentävän maantieteellisen yksikön nimen kanssa, merkinnästä tulee entistä vahvempi ominaispiirre Chianti Classico -viinille.

Toinen tässä ehdotuksessa määriteltävä keskeinen seikka on yhteys alueeseen, johon Gran Selezione -tyypin pitäisi kuluttajan mielessä yhdistyä. Tältä osin kotoperäiset lajikkeet yhdessä Sangiovese-lajikkeen kanssa ilmentävät ja edustavat varmasti paremmin tuotantoaluetta, perinteitä ja Chiantin viinitarhoja.

Maaliskuuhun 2021 asti kerätyistä tiedoista käy ilmi, että markkinoilla on 182 Gran Selezione -merkinnällä varustettua viiniä, joita tuotetaan 154 viinitarhassa. Sen jälkeen kun tämä uusi viinityyppi otettiin käyttöön vain kuusi vuotta sitten, siitä on tullut hyvin suosittu viininviljelijöiden keskuudessa, ja he ovat pyrkineet saattamaan markkinoille viinejä, joita on kypsytetty täydet 30 kuukautta.

Saatavilla olevista teknisistä asiakirjoista käy lajikeyhdistelmien osalta ilmi, että 92 prosentissa Gran Selezione -merkinnällä varustetuista viineistä Sangiovese-rypäleiden osuus sekoituksesta on yli 90 prosenttia. Lisäksi niin sanottujen kansainvälisten lajikkeiden (kuten Merlot, Cabernet Sauvignon tai Syrah) osuus on kaikissa Gran Selezione -viineissä vain 15 prosenttia.

Tämän vuoksi tuote-eritelmään ehdotetussa muutoksessa määritellään Chianti Classico Gran Selezione -viinin tuotantomenetelmät, joita viininviljelijät jo käyttävät. Kaikki ehdotetuista lajikkeiden yhdistelmistä koostuvat viinit on myös sertifioitu, ja tähän liittyvät asiakirjat, kuten liitteessä 2 todetaan, ovat saatavina yhteenliittymältä.

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

Sen varmistamiseksi, että kaikilla nykyisin kansainvälisiä lajikkeita käyttävillä tuottajilla on kohtuullisesti aikaa mukauttaa lajikeyhdistelmäänsä, määräajaksi ehdotetaan viittä sadonkorjuuta alkaen siitä päivästä, jona ehdotus tulee voimaan.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Kuvaus:

Gran Selezione -merkinnällä varustettujen Chianti Classico -viinien etiketissä voidaan mainita yksi seuraavista täydentävistä maantieteellisistä yksiköistä eli alue, jolta viinien valmistuksessa käytettävät rypäleet ovat tosiasiassa peräisin (rajattu maantieteellinen alue määritellään tuote-eritelmän liitteessä 3):

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.

Maantieteellisiä yksiköitä Lamole, Montefioralle ja Vagliagli voidaan käyttää etiketeissä tämän tuote-eritelmään tehdyn muutoksen voimaantulopäivää seuraavan kolmannen vuoden päättymisestä alkaen. Tämän ajanjakson päättyessä tilat, joilla on ollut viinitarhoja näissä maantieteellisissä yksiköissä vähintään yhden sadon ajan edellisten kolmen vuoden aikana ja jotka ovat käyttäneet etiketeissään maantieteellisten yksiköiden Greve tai Castelnuovo Berardenga nimiä, voivat jatkaa näiden nimien käyttämistä edellyttäen, että siitä ilmoitetaan suojeluyhdistykselle ja toimivaltaiselle sertifiointielimelle.

Chianti Classico -viinien etiketeissä ja esillepanossa voidaan käyttää nimiin, yritysnimiin tai yksityisiin tuotenimiin viittaavia merkintöjä edellyttäen, että niitä ei sekoiteta täydentäviin maantieteellisiin yksiköihin, ne eivät haittaa saavutettujen oikeuksien käyttöä, ne eivät ole luonteeltaan mainostavia eivätkä ne johda kuluttajia harhaan.

Chianti Classico Gran Selezione -viinien merkintöjen ja esillepanon osalta täydentävän maantieteellisen yksikön nimen on oltava samassa visuaalisessa kentässä kuin pakolliset tiedot.

Täydentävän maantieteellisen yksikön nimi on oltava perinteisen merkinnän ”Gran Selezione” jäljessä.

Täydentävän maantieteellisen yksikön nimessä käytetyt kirjaimet eivät saa olla korkeammat kuin kirjaimet, joilla nimi ”Chianti Classico” ja merkintä ”Gran Selezione” on kirjoitettu.

Perustelut:

Suojattuun alkuperänimitykseen ”Chianti Classico” liittyviä täydentäviä maantieteellisiä yksiköitä koskevan ehdotuksen pääperiaatteet ovat lyhyesti seuraavat:

viininvalmistusmenetelmien tunnistettavuus, historiallinen merkitys, maine, vapaaehtoisuus.

Ehdotuksessa esitettävään positiiviseen luetteloon sisältyvät seuraavat yksiköt: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio ja Vagliagli.

Maantieteelliset yksiköt Lamole, Montefioralle ja Vagliagli tarvitsevat enemmän aikaa viinivalmistusmenetelmiensä tunnistettavuuden ja maineen parantamiseen, mikä on tärkeää, jotta ne kuuluisivat luontevasti muiden kahdeksan yksikön joukkoon. Sen vuoksi pyydetään, että näiden yksiköiden nimeä voitaisiin tarvittaessa käyttää etiketeissä kolmen vuoden kuluttua tuote-eritelmän voimaantulon jälkeen.

Aluksi muutosta sovelletaan vain Gran Selezione -viinityyppiin, jonka ominaispiirteisiin kuuluu muun muassa se, että viini on valmistettava rypäleistä, jotka on kerätty pullottajan omistamista tai hoitamista viinitarhoista (tuote-eritelmän 4 artikla). Toisin sanoen tätä tuotetyyppiä ei voida markkinoida pullottamattomana viininä, vaan pullottajan on suoritettava kaikki sen tuotantoon liittyvät vaiheet. Tämä tuote-eritelmän muutosehdotus, jonka mukaan maantieteelliset yksiköt merkitään vain tähän viinityyppiin, tekee viinin ja sen alkuperäalueen välisestä yhteydestä erityisen tiiviin, ja samalla myös kuluttajalle välitetään selkeä viesti ja tietoa asiasta.

Siksi tämä vaihtoehto auttaa tässä hankkeen herkässä alkuvaiheessa vahvistamaan maantieteellisten yksiköiden tavoitetta eli yhteyden luomista viinien ja niiden tuotantoalueiden välille niin, että viinit ilmentävät kasvualueensa erinomaisia ominaisuuksia ja kilpailevat maineikkaimpien italialaisten ja ulkomaisten viinien kanssa.

Merkinnät

Muiden 7 artiklaan tehtävien muutosten tarkoituksena on taata periaate, jonka mukaan suojattu alkuperänimitys, viinityyppi ja maantieteellinen yksikkö on merkittävä asianmukaisesti ja selkeästi, jotta varmistetaan alkuperänimityksen nimen näkyvyys.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Chianti Classico

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Chianti Classico

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: rubiininpunaisen eri sävyt – Aromi: voimakas, kukkainen, erityinen – Maku: kuiva, raikas, maukas, hieman tanniininen, kypsyy ajan mittaan – Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 til-% – Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,50 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20,00
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Chianti Classico Riserva

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: voimakkaan rubiininpunainen, vanhetessa granaatinpunaiseen vivahtava – Aromi: voimakas, hedelmäinen ja pitkäkestoinen – Maku: kuiva, tasapainoinen ja hyvin tanniininen – Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,50 % – Sokeriton uutos vähintään: 25,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,50 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20,00
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. Chianti Classico Gran Selezione

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: voimakkaan rubiininpunainen, vanhetessa granaatinpunaiseen vivahtava – Aromi: viipyilevä ja mausteinen – Maku: kuiva, viipyilevä, tasapainoinen – Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 13,00 % – Sokeriton uutos vähintään: 26,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,50 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20,00
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Chianti Classico Gran Selezione -viiniä saa tuottaa ainoastaan pullottajan viinitarhoissa tuotetuista rypäleistä.

5.2. *Enimmäistuotokset*

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

52,50 hehtolitraa hehtaaria kohden

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

7 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Chianti Classico -viinien (Riserva- ja Gran Selezione -viinityypit mukaan luettuina) tuotantoalue sijaitsee Toscanan alueen keskiosassa, Sienan ja Firenzen maakunnissa. Alueen rajat määriteltiin 31. heinäkuuta 1932 annetulla ministeriöiden välisellä asetuksella.

Kuvaus:

Aluksi kuvataan kyseisen alueen Sienan maakunnassa sijaitsevan osan rajat: lähtökohtana on piste, jossa Sienan ja Arezzon maakuntien välinen raja risteää Borro Ambrella della Venan rotkon kanssa Pancolen lähistöllä Castelnuovo Berardengan kunnassa.

Tästä pisteestä raja seuraa Ambrajokea ja yhtä sen nimetöntä sivujokea Ciarpellan maatilalle. Tämän jälkeen se kulkee muulipolkua pitkin Casa al Fraten maatilalle, josta se jatkuu aina Ombroneen asti (298 metrin korkeuskäyrälle).

Ombronesta raja laskeutuu muulipolkua pitkin 257 metrin korkeuskäyrälle ja yhtyy kärrytiehen, joka johtaa Castelnuovo Berardengan kuntaan vievälle tielle. Raja nousee tietä pitkin 354 metrin korkeuskäyrälle ja jatkuu Malena Morta -puroa pitkin Borro Spugnaccion rotkoon asti. Raja jatkuu Malena Morta -puroa pitkin Pialliin (227 metrin korkeuskäyrälle), minkä jälkeen se seuraa pienen matkaa Malena Viva -puroa ja kääntyy kohti Santa Luciaa (252 ja 265 metrin korkeuteen merenpinnasta) sekä Arbiajokea. Saavuttuaan joelle raja seuraa sitä yläjuoksulle Sienan ja Castelnuovo Berardengan kuntien hallinnollista rajaa pitkin.

Tuotantoalueen raja jatkuu Sienan, Castelnuovo Berardengan, Castellinan, Monteriggionin ja Poggibonsin kuntien hallinnollisia rajoja pitkin, kunnes se yhtyy Borro di Granaion rotkon kohdalla Firenzen maakunnan rajaan, jota se seuraa Le Vallin maatilalle asti. Raja kulkee sen jälkeen kunnallista tietä pitkin San Giorgion ja Cincianon lähteiden ohi ja jatkuu samaa linjaa, kunnes se yhtyy uudelleen maakunnan rajaan, joka on myös Poggibonsin ja Barberinon kuntien välinen raja. Sitten raja seuraa Drovejokea Firenzen maakuntaan asti. Kääntyessään tähän osittain Firenzen maakunnassa sijaitsevaan alueen osaan raja seuraa aluksi Drovejokea Mulino della Chiaraan asti, jossa se yhtyy Tavarnellen ja Barberinon kuntien väliseen hallinnolliseen rajaan, jota se seuraa lyhyen matkaa. Sen jälkeen raja kulkee toista pientä jokea pitkin itään ohi Biricuccin ja Belvederen ennen kuin se saavuttaa San Donato-Tavernelle-tien. Raja jatkuu tätä tietä pitkin Moroccoon, josta se jatkuu Figlinellan ohi Sambucaan ja Pesajoelle. Raja jatkuu joensuuntaisesti ja yhtyy aluksi San Casciano Val di Pesan ja Tavarnellen kuntien väliseen hallinnolliseen rajaan, josta se palaa Ponte Rotton jälkeen joelle. Tästä pisteestä eteenpäin alueen raja vastaa San Cascianon ja Greven hallinnollista rajaa. Chianti Classico -viinin tuotantoalueen raja palaa sen jälkeen Sienan maakuntaan ja seuraa Radda in Chiantin ja Gaiolen kuntien välistä hallinnollista rajaa sekä lyhyen matkaa Castelnuovo Berardengan rajaa, kunnes se palaa lopulta pisteeseen, josta tämän vyöhykkeen kuvaus aloitettiin.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva ja Chianti Classico Gran Selezione

Morfologisesti alue on 200–600 metriä merenpinnan yläpuolelle nouseva vuoriryhmä, jonka rinteet eivät ole pitkiä mutta saattavat olla jyrkkiä.

Geologisesti alueen ydin on liuskekilpialuetta (*galestro*), jolla saviliuskealueet vaihtelevat hienon kalkkipitoisen hiekkakiven ja *alberese*-tyyppisen maaperän kanssa. Maaperä on matalaa, nuorta ja vaihtelee hietasavesta soraan. Savipitoisuus on kohtalainen. Kemiallisesti maaperälle on ominaista orgaanisen aineksen alhainen pitoisuus, käyttökelpoisen fosforin vähäisyys ja vaihtuvien kationien suuri määrä. Vuoristoinen maasto synnyttää vuolaana virtaavan vesiverkoston ja vaikeuttaa huomattavasti vesien hallintaa, muun muassa alueelle tyypillisen sadejakauman vuoksi. Alueella vallitsee mannerilmasto: talvella lämpötila voi olla hyvin alhainen, kesät taas ovat kuivia. Päivälämpötilan vaihtelu on kohtuullista. Vuosittainen sademäärä on noin 850 mm.

Viininviljelyperinne alueella on ikivanhaa, ja viinin maailmaan liittyviä merkintöjä löytyy jo etruskien ja Rooman valtakunnan ajoilta. Keskiajan lopulta laajoja alueita alettiin käyttää viininviljelyyn, josta tuli taloudellisesti merkittävää ja joka saavutti kansainvälistä mainetta. Merkintöjä viinintuotannosta on historiallisissa asiakirjoissa 1200-luvulta lähtien, ja ensimmäinen notaarin vahvistama asiakirja, jossa nimi Chianti esiintyy viittauksena alueella tuotettuun viiniin, on peräisin vuodelta 1398. Chianti Classico oli maailman ensimmäinen viinintuotantoalue, joka määriteltiin Toscanan suurherttuan Cosimo III:n vuonna 1716 antamassa julistuksessa. Julistuksessa määriteltiin Chianti-viinien tuotantoalueen rajat. Chianti-viini valmistettiin ainoastaan Sangiovese-rypälelajikkeesta. Italian pääministerinä vuonna 1861 toiminut italialainen valtiomies paroni Bettino Ricasoli julkaisi vuosien 1834 ja 1837 välisenä aikana miellyttävän ja helmeilevän punaviinin valmistukseen parhaiten sopivan koostumuksen, jolle Chianti-viinin virallinen koostumus myöhemmin perustui: 70 prosenttia Sangiovese-rypäleitä, 15 prosenttia Canaiolo-rypäleitä ja 15 prosenttia Malvasia-rypäleitä, joista viini valmistetaan Governo all'uso Toscano -tekniikalla. Koska tuotantoalue ei kyennyt vastaamaan kasvavaan kysyntään, myös naapurialueet alkoivat käyttää viininvalmistuksessaan Chiantin alueen tekniikkaa ja rypälesekoituksia. Vuonna 1924 yhteensä 33 tuottajaa perusti yhteenliittymän suojellakseen Chianti-viiniä ja sen alkuperämerkkiä. Vuonna 1932 annettiin asetus, jolla vanhimmalle Chianti-viinin viljelyalueelle myönnettiin oikeus käyttää Classico-merkkiä osoittamaan, että viini on valmistettu kyseisellä historiallisella alueella. Chianti Classico tunnustettiin 70 vuotta kestäneen hallinnollisen menettelyn päätteeksi vuonna 1996 tavallisesta Chianti-viinistä erilliseksi viiniksi, ja sille laadittiin oma tuote-eritelmä.

Kyseisen viinin tuottajat ovat aina käyttäneet mieluiten alkuperäistä Sangiovese-rypälelajiketta, ja he käyttävät edelleen viljelytekniikoita, jotka eivät vaikuta rypäleiden erityisominaisuuksiin.

Perinteiset viiniköynnösten kasvatusmenetelmät ovat Guyot, niin sanottu Toscanan kaari -menetelmä ja cordon. Rypäle- ja viinituotoksiksi hehtaaria kohti on vahvistettu 7,5 tonnia rypäleitä tai 52,50 hehtolitraa viiniä, mikä on Italian alhaisin. Vuosikertaviiniä ei saa saattaa markkinoille ennen sadonkorjuun jälkeisen vuoden 1. päivää lokakuuta.

Luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden ansiosta Chianti Classico -viini on maultaan hedelmäistä, notkeaa, kuivaa ja maukasta, väriltään syvänpunaista, rakenteeltaan hyvää, alkoholipitoisuudeltaan vähintään 12-prosenttista sekä kohtalaisen hapokasta.

Chianti Classico -viinin tärkein rypälelajike Sangiovese on herkkä ulkoisille tekijöille, ja sen erityisominaisuutena on kyky ilmentää maaperän ominaispiirteitä ja sopeutua maahan, jossa se kasvaa. Ei ole sattumaa, että Sangiovese-rypäleestä saadaan parhaat sadot ainoastaan tietyillä Toscanan alueilla. Yksi Chianti Classico -viinin aistinvarainen ominaispiirre on alueen hiekkakivestä koostuvalle maaperälle tyypillinen iiriksen ja orvokin bukee sekä luonnonvaraisten marjojen aromi, joka taas johtuu maaperän kalkkipitoisuudesta.

Ilmasto, vuoristoinen maasto ja sen morfologia luovat ympäristön, joka on hyvin valoisa ja näin ollen ihanteellinen rypäleiden oikeanlaiselle kypsymiselle. Kuumat kesät ja runsas auringonpaiste, joka jatkuu syys- ja lokakuulle, sekä suhteellisen korkeat päivälämpötilat antavat rypäleille mahdollisuuden kypsyä hitaasti ja kehittää Chianti Classico -viinille ominaiset aistinvaraiset ja kemialliset ominaisuudet, erityisesti värin, bukeen ja alkoholipitoisuuden. Pieni hehtaarikohtainen rypäletuotos saa aikaan sokeripitoisuuden, joka sopii hyvin viiniin, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 12 prosenttia. Viininvalmistustekniikat saattavat eri lajikkeiden osalta olla erilaisia. Eri lajikkeet valmistetaan viiniksi yleensä erillään toisistaan, jotta niiden aistinvaraiset ominaisuudet pääsevät täysin esiin.

Alueen historia on osoittanut Chianti-viinin viljelijöiden ammattitaidon, jonka ansiosta Chianti Classico -viinin maine ja perinteet säilyvät edelleen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva ja Chianti Classico Gran Selezione

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Pullotus on tehtävä rajatulla maantieteellisellä alueella Chianti Classico -viinin laadun ja maineen suojaamiseksi, viinin alkuperän takaamiseksi ja tarkastusten tehokkuuden varmistamiseksi. Poikkeuksena ovat tuote-eritelmän 5 artiklassa tarkoitetut erityiset aiemmin vallinneet tilanteet.

Chianti Classico -viinin erityispiirteet ja ominaisuudet syntyvät luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden yhdistelmästä sekä viinin maantieteellisen alkuperäalueen vaikutuksesta, ja niiden säilyttäminen edellyttää valppautta ja vaivannäköä. Chianti Classico -viinin laatu ja maine ovat sen tuotantoon osallistuvien toimijoiden vastuulla. Niitä onkin tärkeä valvoa myös pullotusvaiheessa, jotta voidaan paremmin taata tuotteen laatu ja siten vaalia nimityksen mainetta.

Viinin kuljettaminen tuotantoalueen ulkopuolelle pullotettavaksi voisi vaarantaa sen laadun. Tuotteen erityisominaisuuksien ja laadun suojaamiseksi on erittäin tärkeää, että pullottaminen tapahtuu tuotantoalueella, jolloin kuljetusta ja pullottamista koskevien sääntöjen soveltamisesta ja noudattamisesta vastaavat kyseisen alueen yritykset. Niillä on tarvittavat tiedot ja taidot sekä kiinnostus säilyttää kyseisen viinin maine. Vain näillä viinitiloilla tunnetaan perusteellisesti Chianti Classico -viinin erityisominaisuudet ja pystytään välttämään niiden heikentäminen tai menettäminen pullotuksen aikana. Viinin pullottaminen on silminnähden tärkeä toimenpide, joka voi heikentää vakavalla tavalla tuotteen laatua, jos sitä ei tehdä tiukkojen vaatimusten mukaisesti. Pullottamiseen kuuluu muutakin kuin vain tyhjien astioiden täyttämistä, kuten useita monimutkaisia edeltäviä viininvalmistusvaiheita (kuten suodatus, kirkastaminen ja kylmäkäsittely), jotka voivat vaarantaa viinin laadun ja muuttaa sen ominaisuuksia, jos niitä ei suoriteta asianmukaisesti.

Chianti Classico Gran Selezione

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Asetuksen N:o 33/2019 53 artiklan 1 kohdan mukaisesti yhteisössä kaupan pidettäviin viineihin voidaan lisätä merkintöjä, joissa viitataan tiettyihin tuotantomenetelmiin. Gran Selezione -tyypillä kuvataan viinejä, jotka on valmistettu tiukasti säännellyin rypäleentuotanto- ja viininjalostusmenetelmin. Viinejä voidaan siis tuottaa ainoastaan pullottajan viinitarhoissa tuotetuista rypäleistä. Niitä ei saa väkevöittää alueen ulkopuolelta lähtöisin olevilla tuotteilla, ja niiden kemiallisten/fyysisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien on oltava Riserva-tyyppiä laadukkaampia. Yhteenvetona voidaan todeta, että tarkoituksena on ollut taata, että rypäleentuotannosta ja pullotuksesta vastaa sama tila, ilman että pullotusalueelle asetetaan lisärajoituksia verrattuna koko nimitykselle jo annettuihin ja perusteltuihin rajoituksiin. ”Gran Selezione” on Chianti Classico -valikoiman paras tuote, jonka viininviljelijät huolellisesti valitsevat omalla vastuullaan parhaiden viinitarhojen ja rypäleiden joukosta. Lisäedellytys, jonka mukaan tuottajien on pullotettava Gran Selezione -viini itse, johtuu tarpeesta taata kyseisen erityisen monivivahteisen ja ainutlaatuisen tuotteen erityispiirteet. Sen vuoksi tämän viinityypin osalta on jopa tärkeämpää kuin tavanomaisen Chianti Classico -viinin kohdalla, että yksi toimija hoitaa sekä tuotanto-, viiniytys- ja pullotusvaiheen, jotta vastuu tuotteen laadusta on yhdellä toimijalla.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva ja Chianti Classico Gran Selezione

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Chianti Classicon tunnuksena on mustan kukon kuva, joka on vuodesta 2005 alkaen täytynyt esittää kaikissa Chianti Classico DOCG -viinejä sisältävissä pulloissa.

Kuvalogo ja sanat ”Gallo Nero” eivät missään tapauksessa voi korvata SAN Chianti Classico -nimeä. Kyseessä on ennemminkin SAN Chianti Classico -viinin pulloihin merkittävä lisätunnus.

Chianti Classico Gran Selezione

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Etiketissä voidaan mainita yksi seuraavista täydentävistä maantieteellisistä yksiköistä eli alue, jolta viinien valmistuksessa käytettävät rypäleet ovat tosiasiassa peräisin (rajattu maantieteellinen alue määritellään tuote-eritelmän liitteessä 3):

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.

Linkki tuote-eritelmään

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