C/2024/1036

24.1.2024

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas leasaithe chaighdeánaigh ar shonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus Airteagal (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(C/2024/1036)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún ([1]).

FORMHEAS LEASAITHE CHAIGHDEÁNAIGH A CHUR IN IÚL

‘Chianti Classico’

PDO-IT-A1235-AM03

Dáta teachtaireachta: 27.10.2023

TUAIRISC AR AN LEASÚ FORMHEASTA AGUS CÚISEANNA LEIS

1. Chianti Classico Gran Selezione

Ní mór fíon ‘Chianti Classico’ a bhfuil an tásc ‘Gran Selezione’ air a fháil ó fhíonchaora a táirgeadh sa limistéar táirgthe críochaithe ó fhíonghoirt a bhfuil an meascán cineálacha seo a leanas iontu:

— Sangiovese, idir 90 % agus 100 %.

Is féidir fíonchaora ó na cineálacha Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda agus Sanforte, le chéile nó ar leithligh, a úsáid freisin ina tháirgeadh, le haghaidh 10 % ar a mhéad den limistéar atá curtha isteach sa chlár fíonghort.

Tiocfaidh na forálacha thuas i bhfeidhm ón gcúigiú buaint tar éis dháta formheasta an leasaithe seo a ghabhann leis an tsonraíocht. Go dtí an dáta sin, beidh fíonghoirt a chomhlíonann forálacha na sonraíochta atá i bhfeidhm le meas freisin a bheith oiriúnach do tháirgeadh fhíon Chianti Classico Gran Selezione.

Cúiseanna:

Leis an leasú sin déantar an tásc Gran Selezione a éagsúlú go suntasach agus, úsáid á bhaint as in éineacht le hainm an aonaid gheografaigh bhreise, déantar an téarma traidisiúnta níos sainiúla arís d’fhíon Chianti Classico.

Príomhghné eile a shainmhínítear leis an togra seo is ea an nasc leis an gcríoch nach mór cineál Gran Selezione a chur in iúl. Ar an gcuma sin, is cinnte go bhfuil na cineálacha dúchasacha fíonchaoire, in éineacht le Sangiovese, níos léirithí agus níos ionadaíche ar an limistéar táirgthe, ár dtraidisiúin agus fíonghoirt Chianti.

Léirítear leis na sonraí a bailíodh suas le mí an Mhárta 2021 go bhfuil 182 lipéad Gran Selezione ar an margadh, a tháirgeann 154 fhíonghort. Tá an táirge sin forleathan i measc ár saothróirí fíona a d’oibrigh, le linn ach 6 bliana ó tugadh isteach an cineál nua sin, fíon a tugadh chun cineáil ar feadh 30 mí iomlán a chur ar an margadh.

Maidir leis an meascán cineálacha, léirítear le hanailís ar na comhaid theicniúla a bhí le fáil gur i gcás 92 % de na lipéid Gran Selezione, Sangiovese atá in os cionn 90 % den chumasc. Ina theannta sin, níl i gcineálacha ‘idirnáisiúnta’ (amhail Merlot, Cabernet Sauvignon nó Syrah) ach 15 % de na fíonta Gran Selezione uile.

Dá bhrí sin, sainmhínítear sa tsonraíocht leis an leasú beartaithe modhanna chun fíon Chianti Classico Gran Selezione a tháirgeadh atá in úsáid ag fíonsaothraithe cheana féin. Thairis sin, deimhníodh na fíonta uile ag a bhfuil an meascán cineálacha beartaithe agus tá an doiciméadacht sin, mar a léirítear in Iarscríbhinn 2, le fáil ón gcomhlachas.

([1]) IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

Chun a áirithiú go bhfuil tréimhse réasúnta ag na táirgeoirí uile atá ag úsáid cineálacha idirnáisiúnta faoi láthair chun an meascán a choigeartú, molaimid sprioc-am de chúig bhuaint tar éis dháta teacht i bhfeidhm an togra.

Déanann an leasú seo difear d'Airteagal 2 den tsonraíocht táirge.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Tuairisc:

Maidir le fíon 'Chianti Classico' a bhfuil an tásc 'Gran Selezione' air, is féidir ceann de na haonaid gheografacha bhreise seo a leanas a bhaineann le limistéir óna dtionscnaíonn na fíonchaora as a bhfaightear an fíon a úsáid ar an lipéad, an teorannú críochach á shainiú in Iarscríbhinn 3 a ghabhann leis an tsonraíocht sin:

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

Is féidir aonaid gheografacha Lamole, Montefioralle agus Vagliagli a úsáid ar lipéid ó dheireadh na tríú bliana tar éis theacht i bhfeidhm an leasaithe sin a ghabhann leis an tsonraíocht. Ag deireadh na tréimhse seo, is féidir le gabháltais ag a bhfuil fíonghoirt sna haonaid sin agus, ar feadh buaint amháin ar a laghad i gcaitheamh na 3 bliana roimhe sin, a d'úsáid ainmneacha na n-aonad Greve nó Castelnuovo Berardenga faoi seach ar a lipéid, leanúint leis na hainmneacha sin a úsáid go heisiach, ar choinníoll go gcuirtear an comhlachas cosanta agus an comhlacht deimhniúcháin ar an eolas faoi.

Le linn fíonta Chianti Classico a lipéadú agus a chur i láthair, is féidir tásca a thagraíonn d'ainmneacha, ainmneacha cuideachta nó trádmharcanna príobháideacha a úsáid ar choinníoll nach measfar leis na haonaid gheografacha bhreise iad, go bhfuil siad gan dochar d'urramú na gceart faighte, nach bhfuil aon chiall mholta leo agus nach gcuireann siad tomhaltóirí amú.

Maidir le lipéadú agus cur i láthair fhíonta Chianti Classico Gran Selezione, ní mór ainm an aonaid gheografaigh bhreise a bheith le feiceáil sa réimse amhairc céanna leis an bhfaisnéis éigeantach.

Ní mór ainm an aonaid gheografaigh bhreise cloí leis an téarma traidisiúnta 'Gran Selezione'.

Ní mór litreacha na n-aonad geografach breise gan dul thar airde díobh siúd den ainm Chianti Classico agus den téarma Gran Selezione.

Cúiseanna:

Is féidir achoimre a dhéanamh ar na príomhphrionsabail taobh thiar den togra le haghaidh aonad geografach breise don AT Chianti Classico mar a leanas:

inaitheantacht fhíoneolaíoch; tábhacht stairiúil; clú; a gcineál deonach.

Déantar foráil leis an togra maidir le liosta dearfach aonair ina bhfuil na haonaid seo a leanas: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

Tá níos mó ama ag teastáil ag na haonaid gheografacha 'Lamole', 'Montefioralle' agus 'Vagliagli' chun a n-inaitheantacht fhíoneolaíoch agus a gclú a mhéadú, fíor-riachtanach chun iad a chomhtháthú go haonfhoirmeach agus go comhleanúnach leis na hocht n-aonad eile, agus iarraimid an rogha dá bhrí sin iad a úsáid ar lipéid 3 bliana tar éis theacht i bhfeidhm den tsonraíocht táirge.

Ar dtús, ní bheidh feidhm ag an leasú ach maidir leis an gcineál Gran Selezione lena shonraítear, i measc saintréithe eile, nach mór dó teacht ó fhíonchaora a bhuaintear ó fhíonghoirt ar leis nó a oibríonn an buidéalaí (Airteagal 4). I bhfocail eile, ní féidir an cineál táirge seo a mhargú mar fhíon i mbulc agus ní mór dá bhrí sin é a tháirgeadh ina iomláine ag a bhuidéalaí. Leis an togra atá ann faoi láthair maidir leis an tsonraíocht a leasú chun aonaid gheografacha ar an gcineál sin amháin a léiriú déantar an bhaint atá ag an bhfíon lena limistéar tionscnaimh fíor-dhlúth, ag tabhairt teachtaireacht shoiléir agus faisnéis dá réir sin don tomhaltóir.

Leis an rogha sin cuideofar, dá bhrí sin, ag an gcéim thosaigh éadrom seo den tionscadal, le cuspóir na n-aonad an fíon a nascadh lena limistéir shonracha, ag léiriú sármhaitheas an chríocha agus ag dul in iomaíocht leis na fíonta Iodálacha agus eachtracha is fearr.

Lipéadú

Tá na leasuithe breise ar Airteagal 7 uile beartaithe chun an prionsabal maidir le hainm an ATFC, an cineál agus an t-aonad geografach a léiriú i gceart agus go soiléir a chosaint, lena n-áirithítear go ndéantar infheictheacht ainm an ainmniúcháin a chothú.

Leasaíodh Airteagal 7 den tsonraíocht táirge agus an pointe 'Coinníollacha breise' den doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm(neacha)**

Chianti Classico

2. **Cineál táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán Tionscnaimh Faoi Chosaint

3. **Catagóirí táirgí fíniúna**

1. Fíon

4. **Tuairisc ar an bhfíon nó ar na fíonta**

1. 'Chianti Classico'

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

— dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil; - dea-bholadh: dian, bláthach, sainiúil; - blas: tirim, úr, inbhlasta, beagán tainneach a aibíonn le himeacht ama; - neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,00 % de réir toirte; - eastóscán íosta saor ó shiúcra: 24,0 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (mar % den toirt)	
Neart alcóil iarbhír íosta (ina % den toirt)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,50 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	20,00
Uasmhéid dé-ocsaíde sulfair iomláine (mar mhilleagraim in aghaidh an lítir)	

2. Chianti Classico Riserva

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

— dath: dath dearg an rúibín, agus dath an ghairnéid ag teacht air le haois; - dea-bholadh: dian, torthaíoch agus marthanach; - blas: tirim, cothromaithe agus an-tainneach; - neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,50 %. - eastóscán íosta saor ó shiúcra: 25,0 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (mar % den toirt)	
Neart alcóil iarbhír íosta (ina % den toirt)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,50 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	20,00
Uasmhéid dé-ocsaíde sulfair iomláine (mar mhilleagraim in aghaidh an lítir)	

3. Chianti Classico Gran Selezione

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

— dath: dath dearg an rúibín, agus dath an ghairnéid ag teacht air le haois; - dea-bholadh: fanann i do bhéal agus spíosrach; - blas: tirim, fanann i do bhéal, cothromaithe; - neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 13,00 %. - eastóscán íosta saor ó shiúcra: 26,0 g/l

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (mar % den toirt)	
Neart alcóil iarbhír íosta (ina % den toirt)	
Aigéadacht iomlán íosta	4,50 gram in aghaidh an lítir, arna léiriú mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	20,00
Uasmhéid dé-ocsaíde sulfair iomláine (mar mhilleagraim in aghaidh an lítir)	

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Ní féidir Chianti Classico Gran Selezione a fháil ach ó fhíonchaora a táirgeadh ó fhíonghoirt atá á n-oibriú ag an gcuideachta buidéalaithe.

5.2. *Táirgeacht uasta*

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

52,50 heictilítear in aghaidh an heicteáir

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

7 500 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Tá limistéar táirgthe na bhfíonta Chianti Classico (lena n-áirítear cineálacha 'Riserva' agus 'Gran Selezione') suite i lár Réigiún na Tuscáine, i gcríoch chúigí Fhlórans agus Siena. Sainaithníodh a theorainneacha leis an bhForaithne Idiraireachta an 31 Iúil 1932.

Tuairisc:

Ag tosú le tuairisc ar na teorainneacha de chuid an limistéir sin atá suite laistigh de chúige Siena agus ag tosú ag an bpointe ina dtrasnaíonn an teorainn idir na cúigí Siena agus Arezzo an clasán Borro Ambrella della Vena in aice le Pancole i mbardas Castelnuovo Berardenga.

Ón bpointe sin, leanann an teorainn abhainn Ambra agus ceann dá craobh-aibhneacha, nach n-ainmnítear, chomh fada le feirm Ciarpella, agus ansin an cosán miúile a théann chuig feirm Casa al Frate. Ón áit sin, leanann sí líne fhíorúil chomh fada le hOmbrone (comhrian 298-méadar).

Leanann sí cosán miúile ansin agus sroicheann sí an comhrian 257 méadar, áit a mbuaileann sí cosán cairte a théann chuig an mbóthar go Castelnuovo Berardenga. Téann sí suas an bóthar sin chomh fada leis an gcomhrian 354 mhéadar agus ansin leanann sí an díog Malena Morta chuig a comhchumar le clasán Borro Spugnaccio. Leanann an teorainn in aice leis an díog Malena Morta chomh fada le Pialli (comhrian 227 méadar) agus ansin leanann sí an díog Malena Viva feadh stráice ghairid sula dtéann sí feadh líne fhíorúil i dtreo Santa Lucia (airde 252 agus 265 mhéadar) agus an abhainn Arbia. Tar éis di an abhainn sin a bhaint amach, leanann an teorainn í in aghaidh srutha feadh na teorann riaracháin idir na bardais Siena agus Castelnuovo Berardenga.

Leanann teorainn an limistéir táirgthe feadh na dteorainneacha riaracháin Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni agus Poggibonsi go dtí go mbuaileann sí, ag clasán Borro di Granaio, le teorainn cúige Flórans, a leanann sí chomh fada leis an bhfeirm Le Valli. Ina dhiaidh sin, leanann sí an bóthar bardasach, ag dul thar San Giorgio agus na fuaráin Cinciano agus ag leanúint feadh na líne sin go dtí go bhfilleann sí ar ais chuig an teorainn bhardasach, atá mar an teorainn freisin idir Poggibonsi agus Barberino. Leanann sí an abhainn Drove ansin go dtí go dtéann sí isteach i gcúige Flórans. Agus aghaidh á tabhairt ar an gcuid den limistéar seo atá suite laistigh de chúige Fhlórans, leanann an teorainn an abhainn Drove ar dtús chomh fada le Mulino della Chiara, áit a mbuaileann sí leis an teorainn riaracháin idir na bardais Tavarnelle agus Barberino, a leanann sí ar feadh achar gearr. Casann sí ansin i dtreo an oirthir feadh srutháin bhig eile, ag dul thar Biricucci agus Belvedere sula sroicheann sí go díreach ina dhiaidh sin an bóthar San Donato-Tavarnelle. Leanann sí an bóthar sin chuig Maracó agus ansin leanann sí líne fhíorúil a shroicheann, ag dul thar Figlinella, Sambuca agus an abhainn Pesa. Ag leanúint fós cúrsa na habhann, is ionann an teorainn agus an teorainn riaracháin idir na bardais San Casciano Val di Pesa agus Tavarnelle ar dtús agus ansin filleann sí ar an abhainn tar éis Ponte Rotto. Ón bpointe sin, is ionann teorainn an limistéir agus teorainn riaracháin na mbardas San Casciano agus Greve. Téann teorainn an limistéar táirgthe 'Chianti Classico' isteach i gcúige Siena arís agus leanann sí teorainn riaracháin na mbardas Radda in Chianti agus Gaiole agus, ar feadh achar gearr, teorainn Castelnuovo Berardenga sula sroicheann sí an pointe imeachta den tuairisc ar an gcrios seo.

7. **Cineálacha fíonchaor**

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Tuairisc ar an nasc (na naisc)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva agus Chianti Classico Gran Selezione

Go moirfeolaíoch, is coimpléacs cnoc idir 200 m agus 600 m os cionn leibhéal na mara atá sa limistéar, ní fada iad na fánaí ach uaireanta tá siad crochta.

Ó thaobh na tíreolaíochta de sciath scealla (galestro) atá i gcorp an réigiúin le limistéir de chré ghainneach ag athrú le gaineamhchloch chailcreach mhín agus ithir albarese. Tá an ithir éadomhain, úrnua, agus idir cré ghainmheach agus mhéarógach le céatadáin mheánacha cré; is saintréithe dá cuid ó thaobh ceimice de mhéid íseal ábhair orgánaigh, leibhéal laghdaithe fosfair in-asamhlaithe agus líon ard caitian inmhalartaithe. Cruthaítear srutháin troma leis an tír-raon cnocach a bhíonn ina shiocair freisin le deacrachtaí móra na huiscí a rialú lena n-áirítear i ndáil le patrúin báisti shonracha. Tá aeráid ilchríochach ag an limistéar: is féidir le teochtaí sa gheimhreadh a bheith an-íseal agus bíonn na samhraí tirim. Bíonn an raon teochta laethúil measartha. Bíonn an bháisteach bhliantúil thart ar 850 mm.

Tá fíonóireacht sa chríoch ina seantraidisiún, agus taifid ó bhí ré na nÉatrúscach agus na Rómánach ann nasctha le saol an fhíona. Ó dheireadh na Meánaoiseanna bhí limistéir mhóra tiomnaithe do shaothrú fíniúnacha, a tháinig chun a bheith suntasach ó thaobh airgeadais de agus ghnóthaigh clú idirnáisiúnta. Luadh an fíon a táirgeadh i ndoiciméid stairiúla ó 1200 agus téann an chéad ghníomhas nótaire ina bhfuil an t-ainm Chiantí maidir le fíon a táirgeadh sa limistéar sin siar go dtí 1398. Ba é limistéar Chianti Classico an chéad limistéar fíonóireachta ar domhan le sainiú, i bhforógra 1716 ag Cosimo III, Ard-Diúic na Tuscáine, lenar sonraíodh teorainneacha an limistéir inar féidir fíonta Chiantí a tháirgeadh. Rinneadh fíon Chiantí a tháirgeadh trí úsáid an cineál Sangiovese fíonchaoire amháin. Idir 1834 agus 1837, d'fhoilsigh Barún Bettino Ricasoli, státaire Iodálach a bhí ina Phríomh-Aire na hIodáile in 1861, an comhdhéanamh is oiriúnaí chun fíon dearg leathshúilíneach deas a fháil, a bheadh, ina dhiaidh sin, ina bhunús le haghaidh comhdhéanaimh oifigiúil d'fhíon Chiantí: 70 % Sangiovese, 15 %Canaiolo, 15 % Malvasia agus cur i bhfeidhm teicníc fíonóireachta 'Governo all'uso Toscano'. Toisc nach bhféadfadh táirgeadh sa limistéar an t-éileamh méadaitheach a chomhlíonadh, thosaigh limistéir chomharsanachta fíon a tháirgeadh trí na córais agus na cumaisc fhíonchaoire chéanna a úsáid agus a úsáidtear sa limistéar Chiantí. In 1924, dá bhrí sin, bhunaigh 33 tháirgeoir an cuibhreannas chun fíon Chiantí agus a mharc tionscnaimh a chosaint, agus, in 1932, deonaíodh, le foraithne fíon ón limistéar fíonsaothrúcháin is sine Chiantí an ceart chun an lipéad 'Classico' a úsáid mar fhíon a táirgeadh sa limistéar stairiúil. In 1996, tar éis nós imeachta a mhair 70 bliain, tugadh aitheantas do Chianti Classico as a bheith neamhspleách ó Chiantí caighdeánach agus tugadh a shonraíocht táirge ar leithligh féin dó.

B'fhearr le táirgeoirí an fhíona sin i gcónaí an cineál fíniúna dúchasach Sangiovese a úsáid, agus bíonn siad fós ag caomhnú teicnící fáis nach ndéanann difear do shaintréithe áirithe na bhfíonchaora.

Is iad an córas Guyot 'áirse Thuscánach' agus an tródam spóir na modhanna treoraithe fíniúnacha traidisiúnta. Socraíodh táirgeachtaí fíonchaora agus fíona in aghaidh an heicteáir freisin ag 7,5 tona fíonchaora nó 52,50 hl fíona, an ceann is ísle san Iodáil. Ní féidir fíon sárbhliana a scaoileadh lena dtomhailt roimh 1 Deireadh Fómhair den bhliain tar éis na buainte.

Leis an meascán de thosca nádúrtha agus daonna tugtar d'fhíon Chianti Classico blas torthaíoch, maothlach, tirim, blasta, dath dúdhearg, dea-struchtúr, neart alcóil, neart alcóil nach lú ná 12 % agus aigéadacht mheasartha.

Tá Sangiovese, an príomhchineál fíonchaoire i bhfíon Chianti Classico, íogair do thosca seachtracha agus tá an cháilíocht sainiúil aige a bheith in ann saintréithe na hithreach a aithint agus a oiriúnú don talamh ina bhfásann sé. Ní haon chomhtharlú é go bhfeidhmíonn an fíonchaor Sangiovese is fearr i roinnt bheag limistéir na Tuscáine amháin. Gné orgánaileipteach atá mar shaintréith Chianti Classico a chumhracht bláthanna feileastraim agus corcairghoirm atá tipiciúil d'ithir ghaineamhchloiche an limistéir sin, le dea-bholadh caora fiáine a thagann as an ábhar cailcreach.

Cruthaítear leis an aeráid, tír-raon cnocach agus moirfeolaíocht na talún comhshaol atá lán le solas agus dá réir sin iontach d'aibiú i gceart na bhfíonchaor. Le teochtaí arda an tsamhraidh, neart gréine a bhíonn ann go dtí mí Mheán Fómhair agus mí Dheireadh Fómhair agus raon teochta laethúil measartha is féidir leis na fíonchaora a aibiú go mall agus na saintréithe orgánaileipteacha agus ceimiceacha tipiciúla Chianti Classico a chruthú, go háirithe an dath, cumhracht agus cion alcóil atá aige. Déanann an táirgeacht fíonchaor íseal in aghaidh an heicteáir difear do na fíonchaora trí leibhéil siúcra a thabhairt i gcrích a bhíonn comhoiriúnach le neart alcóil nach lú ná 12 °. Is féidir teicnící fíonóireachta a bheith éagsúil le haghaidh na gcineálacha fíniúna éagsúla; déantar fíon díobh sin ar leithligh de ghnáth chun go léirítear a saintréithe orgánaileipteacha go hiomlán.

Le gairmiúlacht na saothróirí fíniúna Chianti mar a léirítear le stair na gcríocha seo is féidir le clú agus stair Chianti Classico a mhaireachtáil.

9. **Coinníollacha breise fíor-riachtanacha (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva agus Chianti Classico Gran Selezione

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

An cineál coinníll breise:

Buidéalú laistigh den limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Cé is moite de chásanna sonracha atá ann cheana dá dtagraítear in Airteagal 5 den tsonraíocht, ní mór buidéalú a dhéanamh laistigh den limistéar geografach críochaithe chun cáilíocht agus cáil Chianti Classico a chosaint, a thionscnamh a ráthú agus chun éifeachtacht na seiceálacha ábhartha a áirithiú.

Tá na saintréithe agus cáilíochtaí áirithe d'fhíon Chianti Classico, a thagann ón meascán de thosca nádúrtha agus daonna, nasctha don limistéar geografach tionscnaimh agus éilítear leo aireachas agus iarracht chun iad a chaomhnú. Trí áirithiú go bhfuil oibreoirí in earnáil fíona 'Chianti Classico' earnáil faoi réir seiceálacha ar bhuidéalú freisin, is é aidhm don choinníoll cosaint níos fearr a dhéanamh ar cháilíocht an táirge agus, dá dheasca sin, cáil an ainmniúcháin, a bhfuil na hoibreoirí sin freagrach as.

Is féidir leis an bhfíon a iompú agus e a bhuidéalú lasmuigh den réigiún táirgthe a cháilíocht a chur i mbaol. Tá buidéalú sa limistéar táirgthe ríthábhachtach maidir le saintréithe agus cáilíocht an táirge, a chosaint, mar go gcuirtear cur i bhfeidhm agus comhlíontacht na rialacha uile maidir le hiompar agus buidéalú ar iontaoibh gabháltas ag a bhfuil an t-eolas agus an saineolas is gá chomh maith le spéis bhunúsach an chail atá bainte amach a choinneáil ar bun. Ní bhíonn sáreolas ar shaintréithe sonracha d'fhíon Chianti Classico agus an cumas a sheachaint ach ag na gabháltais sin á lagú nó á gcailliúint le linn an bhuidéalaithe. Is léir gur oibriú tábhachtach é buidéalú fíona lenar féidir, mura ndéantar é i gcomhréir le diancheanglais, cáilíocht an táirge a lagú ar bhealach tromchúiseach. Ta níos mó i gceist le buidéalú ná faighteoirí folmha a líonadh agus baineann sé le sraith réamhchéimeanna casta fíoneolaíochta (scagadh, soiléiriú, fuar-chóireáil, etc.) ar féidir, mura ndéantar é i gceart, dochar a dhéanamh don cháilíocht agus saintréithe an fhíona a athrú.

Chianti Classico Gran Selezione

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

An cineál coinníll breise:

Ceanglais bhreise maidir le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

I gcomhréir le hAirteagal 53(1) de Rialachán Uimh. 33/2019, féadfaidh fíonta a mhargaítear sa phobal tásca a lipéadú ag tagairt do mhodhanna táirgthe áirithe. Úsáidtear an cineál 'Gran Selezione' chun tuairisc a thabhairt ar fhíonta a dhéantar trí mhodhanna táirgthe fíonchaoire agus próiseála fíona sriantacha a úsáid. Go sonrach, ní fhéadfar na fíonta a fháil ach as fíonchaora a táirgeadh ó fhíonghoirt arna n-oibriú ag an gcuideachta buidéalaithe; ní fhéadfar iad a shaibhriú le táirgí seachtracha agus ní mór saintréithe ceimiceacha/fisiceacha agus orgánaileipteacha níos fearr a bheith acu ná atá ag an gcineál 'Riserva'. Mar achoimre, ba é an rún a áirithiú go ndéanfadh an gabháltas céanna an táirgeadh caor agus an buidéalú, gan tuilleadh srianta a chur ar an limistéar buidéalaithe i gcomparáid leo siúd a leagtar síos agus a bhfuil bonn cirt leo le haghaidh an ainmniúcháin ina iomláine. Maidir le raon Chianti Classico tá 'Gran Selezione' ar an chuid is fearr agus faightear é trí roghnú cúramach na bhfíonghort agus na bhfíonchaor is fearr ag saothróirí fíniúna faoina bhfreagracht féin. Eascraíonn an coinníoll breise den cheanglas atá ar táirgeoirí fíona 'Gran Selezione' an fíon a bhuidéalú iad féin as an ngá a ráthú go mbainfear amach na saintréithe sonracha uile de tháirge atá sách casta agus uathúil. Is gá dá bhrí sin, agus níos mó fós don chineál sin ná do Chiantí Classico caighdeánach, go ndéanfar na céimeanna táirgthe, fíonóireacht agus buidéalú ag eintiteas aonair chun freagracht maidir le cáilíocht an táirge a chur ar oibreoir aonair.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva agus Chianti Classico Gran Selezione

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

An cineál coinníll breise:

Ceanglais bhreise maidir le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Is í an tréith idirdhealaitheach 'Chianti Classico' íomha coiligh dhuibh, nach mór, ó 2005, a bheith le feiceáil ar na buidéil uile d'fhíon Chianti Classico DOCG.

Ní féidir agus níor cheart riamh an lógó fíortha agus na focail 'Gallo Nero' a chur in ionad ainm ATFC Chianti Classico. Níl sa bhranda atá i gceist ach gné bhreise nach mór a chur ar bhuidéil d'fhíon ATFC Chianti Classico.

Chianti Classico Gran Selezione

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

An cineál coinníll breise:

Ceanglais bhreise maidir le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Is féidir ceann de na haonaid gheografacha bhreise seo a leanas a bhaineann le limistéir óna dtionscnaíonn na fíonchaora as a bhfaightear an fíon a úsaid ar an lipéad, an teorannú críochach á shainiú in Iarscríbhinn 3 a ghabhann leis an tsonraíocht:

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

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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