C/2024/1036

24.1.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1036)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Chianti Classico”

PDO-IT-A1235-AM03

Datum obavijesti: 27.10.2023.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

Vino „Chianti Classico” s oznakom „Gran Selezione” dobiva se od grožđa proizvedenog u vinogradima na razgraničenom području proizvodnje sa sljedećom kombinacijom sorti:

— Sangiovese, od 90 % do 100 %.

U proizvodnji se mogu koristiti, zajedno ili odvojeno, i sorte Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda te Sanforte, i to na najviše 10 % područja upisanog u registar vinograda.

Navedene odredbe stupaju na snagu od pete berbe nakon datuma odobrenja ove izmjene specifikacije. Do tog datuma prikladnima za proizvodnju vina Chianti Classico Gran Selezione smatraju se i vinogradi koji ispunjavaju odredbe važeće specifikacije.

Razlozi:

Zahvaljujući toj izmjeni znatno se diversificira oznaka Gran Selezione, koja se koristi zajedno s nazivom dodatne zemljopisne jedinice i taj se tradicionalni izraz sve više poistovjećuje s vinom Chianti Classico.

Osim toga, tim prijedlogom definira se i povezanost s područjem na koje vrsta Gran Selezione mora asocirati. U tom smislu autohtone sorte grožđa i Sangiovese svakako bolje odražavaju i predstavljaju područje proizvodnje, našu tradiciju i vinograde regije Chianti.

Prema podacima prikupljenima do ožujka 2021., na tržištu postoje 182 oznake Gran Selezione koje se proizvode u 154 vinograda. Proizvod je raširen među našim vinogradarima koji su u samo šest godina od uvođenja te nove vrste uspjeli na tržište staviti vino koje je starjelo punih 30 mjeseci.

Kad je riječ o kombinaciji sorti, analiza dostupne tehničke dokumentacije pokazala je da kod 92 % oznaka Gran Selezione sorta Sangiovese čini više od 90 % mješavine. Osim toga, „međunarodne” sorte (primjerice Merlot, Cabernet Sauvignon ili Syrah) čine samo 15 % svih vina Gran Selezione.

Dakle, predloženom izmjenom u specifikaciji se definiraju metode proizvodnje vina Chianti Classico Gran Selezione koje vinogradari već primjenjuju. Osim toga, sva vina s predloženom kombinacijom sorti certificirana su, a ta dokumentacija, kako je navedeno u Prilogu 2., dostupna je kod udruženja.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Kako bi svi proizvođači koji trenutačno koriste međunarodne sorte imali dovoljno vremena za prilagodbu kombinacije, predlažemo rok od pet berbi od datuma stupanja na snagu prijedloga.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Opis:

Na etiketi vina „Chianti Classico" s oznakom „Gran Selezione" može se koristiti jedna od sljedećih dodatnih zemljopisnih jedinica koje se odnose na stvarno područje podrijetla grožđa upotrijebljenog za proizvodnju vina i čije je razgraničenje definirano u Prilogu 3. ovoj specifikaciji:

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

Zemljopisne jedinice Lamole, Montefioralle i Vagliagli mogu se koristiti na etiketama od kraja treće godine nakon stupanja na snagu ove izmjene specifikacije. Na kraju tog razdoblja subjekti s vinogradima u tim jedinicama koji su barem za jednu berbu tijekom prethodne tri godine koristili nazive jedinica Greve ili Castelnuovo Berardenga na svojim etiketama mogu nastaviti isključivo koristiti te nazive pod uvjetom da o tome obavijeste udruženje za zaštitu i nadležno certifikacijsko tijelo.

Pri označivanju i prezentiranju vina Chianti Classico mogu se koristiti oznake kojima se upućuje na imena, nazive poduzeća ili privatne žigove pod uvjetom da se ne mogu zamijeniti s dodatnim zemljopisnim jedinicama, da ne dovode u pitanje poštovanje stečenih prava, da nemaju pohvalni karakter i da potrošače ne dovode u zabludu.

Kad je riječ o označivanju i prezentiranju vina Chianti Classico Gran Selezione, naziv dodatne zemljopisne jedinice mora se nalaziti na etiketi u istom vidnom polju kao i obvezni podaci.

Naziv dodatne zemljopisne jedinice navodi se iza tradicionalnog izraza „Gran Selezione".

Veličina slova u nazivu dodatnih zemljopisnih jedinica ne smije biti veća od slova u nazivu Chianti Classico i izrazu Gran Selezione.

Razlozi:

Glavna načela na kojima se temelji prijedlog dodatnih zemljopisnih jedinica za Chianti Classico mogu se sažeti kako slijedi:

enološka prepoznatljivost; povijesna važnost; ugled; dobrovoljna priroda.

U prijedlogu se navodi jedinstveni pozitivni popis sljedećih jedinica: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

Zemljopisnim jedinicama Lamole, Montefioralle i Vagliagli potrebno je više vremena da povećaju svoju enološku prepoznatljivost i ugled koji su nužni za njihovu ujednačenu i dosljednu integraciju među ostalih osam jedinica, te stoga zahtijevamo mogućnost da se njihovi nazivi na etiketama koriste tri godine nakon stupanja specifikacije proizvoda na snagu.

Izmjena će se u početku primjenjivati samo na vrstu Gran Selezione koja, uz ostale posebnosti, mora potjecati od grožđa iz vinograda čiji je vlasnik ili upravitelj ujedno i subjekt koji vino puni u boce (članak 4.). Drugim riječima, ta vrsta proizvoda ne smije se stavljati na tržište kao vino u rinfuzi, već mora biti u cijelosti proizvedena kod subjekta koji vino puni u boce. Ovim prijedlogom za izmjenu specifikacije tako da se zemljopisne jedinice navode isključivo na etiketama te vrste posebno se ističe bliska povezanost vina i njegova područja proizvodnje, a potrošačima šalje jasna poruka i pružaju jasne informacije.

Dakle, u toj osjetljivoj početnoj fazi projekta ta mogućnost pomoći će tim jedinicama da ispune cilj povezivanja vina s njihovim područjima, predstave izvrsnost teroara i konkuriraju najboljim talijanskim i inozemnim vinima.

Označivanje

Dodatnim izmjenama članka 7. nastoji se osigurati ispravno i jasno navođenje naziva ZOI-ja, vrste i zemljopisne jedinice te zadržavanje vidljivosti naziva oznake.

Mijenjaju se članak 7. specifikacije proizvoda i točka „Dodatni uvjeti" jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Chianti Classico

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

1. „Chianti Classico"

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— boja: rubin-crvena različitog intenziteta, – aroma: intenzivan, cvjetni, karakterističan, – okus: suh, svjež, ugodan, blago trpak zbog tanina, koji s vremenom dozrijeva, – najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 % vol., – najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20,00
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Chianti Classico Riserva

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— boja: intenzivna rubin-crvena, koja dozrijevanjem može prijeći u boju crvenog nara, – aroma: intenzivna, voćna i dugotrajna; – okus: suh, uravnotežen i trpak zbog puno tanina, – najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,50 %. – najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 25,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20,00
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. Chianti Classico Gran Selezione

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— boja: intenzivna rubin-crvena, koja dozrijevanjem može prijeći u boju crvenog nara, – aroma: dugotrajna i pikantna, – okus: suh, dugotrajan, uravnotežen, – najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 %. – najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 26,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20,00
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Poseban enološki postupak

Chianti Classico Gran Selezione smije se proizvoditi samo od grožđa iz vinograda kojima upravlja poduzeće koje vino puni u boce.

5.2. *Najveći prinosi*

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

52,50 hektolitara po hektaru

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

7 500 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje vina Chianti Classico (uključujući oznake „Riserva" i „Gran Selezione") nalazi se u središtu regije Toskana, na području pokrajina Firenca i Siena. Granice su mu određene Međuministarskim dekretom od 31. srpnja 1932.

Opis:

Počinje se opisom granica dijela tog područja koji se nalazi u pokrajini Siena s početkom na točki na kojoj granica pokrajina Siena i Arezzo presijeca klanac Borro Ambrella della Vena nedaleko od Pancole u općini Castelnuovo Berardenga.

Od te točke granica prati rijeku Ambra i jedan od njezinih pritoka, koji nije imenovan, sve do imanja Ciarpella, zatim ide kozjom stazom do imanja Casa al Frate. Odande prati zamišljenu crtu sve do mjesta Ombrone (izohipsa od 298 metara).

Potom slijedi kozju stazu i doseže izohipsu od 257 metara, gdje dolazi do kolnog puta koji vodi do ceste za Castelnuovo Berardenga. Cesta se uspinje do izohipse od 354 metra te slijedi jarak Malena Morta do njegova sjecišta s klancem Borro Spugnaccio. Granica se nastavlja duž jarka Malena Morta do mjesta Pialli (izohipsa od 227 metara) i potom kratko slijedi jarak Malena Viva prije nego što produži zamišljenom crtom prema mjestu Santa Lucia (na nadmorskoj visini od 252 i 265 metara) i rijeci Arbia. Nakon što stigne do rijeke, granica je slijedi uzvodno duž administrativne granice između općina Siena i Castelnuovo Berardenga.

Granica područja proizvodnje nastavlja se uzduž administrativnih granica općina Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni i Poggibonsi do klanca Borro di Granaio, odakle slijedi granicu pokrajine Firenca sve do imanja Le Valli. Potom slijedi općinsku cestu, prolazi pokraj izvora San Giorgio i Cinciano te nastavlja tom crtom dok se ponovno ne spoji s pokrajinskom granicom, koja je ujedno i granica između općina Poggibonsi i Barberino. Potom prati rijeku Drove do ulaska u pokrajinu Firenca. Nakon što skrene prema dijelu tog područja koji se nalazi unutar pokrajine Firenca, granica na početku prati rijeku Drove sve do mjesta Mulino della Chiara, gdje se spaja s administrativnom granicom između općina Tavarnelle i Barberino, koju kratko prati. Zatim uzduž još jednog potočića zaokreće prema istoku, prolazi pokraj mjesta Biricucci i Belvedere i odmah potom dolazi do ceste San Donato-Tavarnelle. Tu cestu slijedi do mjesta Morocco, nakon čega prati zamišljenu liniju uz mjesto Figlinella do mjesta Sambuca i rijeke Pesa. I dalje prateći tok rijeke, granica se najprije poklapa s administrativnom granicom između općina San Casciano Val di Pesa i Tavarnelle, da bi se iza mjesta Ponte Rotto vratila rijeci. Od te točke granica područja proizvodnje poklapa se s administrativnom granicom općina San Casciano i Greve. Granica područja proizvodnje vina „Chianti Classico" zatim ponovno ulazi u pokrajinu Siena i slijedi administrativnu granicu općina Radda in Chianti i Gaiole te, nakratko, Castelnuovo Berardenga, prije nego što stigne na početnu točku opisa područja proizvodnje.

7. **Sorte vinove loze**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Opis povezanosti**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

Morfološki je to područje lanac brežuljaka koji se uzdižu od 200 m do 600 m nadmorske visine, s padinama koje nisu duge, ali su katkad strme.

Geološki, tlo je štit škriljevca (galestro) u kojem se područja škriljevca izmjenjuju s finim vapnenačkim pješčenjakom i laporom alberese. Tlo je plitko, mlado, sastava koji varira od pješčano-glinenog do šljunčanog s umjerenim udjelom gline; s kemijskog gledišta, tlo karakterizira nizak sadržaj organskih tvari, smanjena prisutnost asimilacijskog fosfora i velik broj zamjenjivih kationa. Zbog brdovitog terena stvaraju se bujice i nastaju znatne poteškoće u kontroli vodenih tokova, među ostalim i zbog specifičnog režima padalina. Na tom području vlada kontinentalna klima: zimi temperature mogu biti jako niske, dok su ljeta suha. Dnevni temperaturni raspon je umjeren. Godišnja količina padalina iznosi oko 850 mm.

Tradicija proizvodnje vina na tom području seže u davnine, a zapisi povezani sa svijetom vina potječu još iz doba Etruščana i Rimljana. Od kraja srednjeg vijeka velika su područja namijenjena za uzgoj vinove loze, koji je postao značajan izvor prihoda i stekao međunarodni ugled. Proizvedeno vino spominje se u povijesnim dokumentima od 1200. godine, a prva bilježnička isprava u kojoj se naziv Chianti javlja u vezi s vinom proizvedenim na tom području potječe iz 1398. Područje Chianti Classico prvo je definirano područje proizvodnje vina na svijetu, koje je 1716. u proglasu naveo Veliki vojvoda Toskane Cosimo III., čime su utvrđene granice područja na kojem se mogu proizvoditi vina Chianti. Vino Chianti proizvodilo se isključivo od sorte grožđa Sangiovese. Barun Bettino Ricasoli, talijanski državnik koji je 1861. bio talijanski premijer, između 1834. i 1837. objavio je najprikladniji sastav za proizvodnju ugodnog crnog biser vina, koji će poslije postati baza službenog sastava vina Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia, uz primjenu tehnike proizvodnje vina „Governo all'uso Toscano". Kako proizvodnja na tom području nije mogla zadovoljiti sve veću potražnju, i susjedna su područja počela proizvoditi vino koristeći se istim sustavima i mješavinama grožđa kao što su oni na području Chianti. Stoga su 33 proizvođača 1924. osnovala konzorcij za zaštitu vina Chianti i njegove oznake podrijetla, a vinu iz najstarijeg područja proizvodnje vina Chianti dekretom iz 1932. odobreno je pravo na korištenje oznake „Classico" kao vinu proizvedenom na povijesnom području. Nakon postupka koji je trajao 70 godina Chianti Classico priznat je 1996. kao vino neovisno o standardnom vinu Chianti te je dobio zasebnu specifikaciju proizvoda.

Proizvođači tog vina oduvijek radije upotrebljavaju autohtonu vinsku sortu Sangiovese te se i dalje služe tehnikama uzgoja koje ne utječu na posebna svojstva grožđa.

Tradicionalne metode uzgoja su Guyotov sustav „toskanskog luka" i poduprti kordonac. Prinosi grožđa i vina po hektaru utvrđeni su na 7,5 tona grožđa ili 52,5 hl vina, što je najniže u Italiji. Arhivsko vino ne smije se pustiti u promet prije 1. listopada godine nakon berbe.

Kombinacija prirodnih i ljudskih čimbenika vinu Chianti Classico daje voćni, zaokružen, suh i pun okus, tamnocrvenu boju, dobru strukturu, alkoholnu jakost od najmanje 12 % i umjerenu kiselost.

Sangiovese, glavna sorta grožđa u vinu Chianti Classico, osjetljiv je na vanjske čimbenike i ima prepoznatljivu sposobnost prepoznavanja svojstava tla i prilagodbe tlu na kojem raste. Nije slučajnost da grožđe Sangiovese ima najbolje rezultate samo na nekolicini toskanskih područja. Jedna od organoleptičkih značajki vina Chianti Classico njegov je cvjetni buke perunike i ljubičice tipičan za pješčenjačko tlo u tom području, s aromom šumskog voća koja proizlazi iz vapnenačkog sadržaja.

Klima, brdovit teren i morfologija tla čine okružje puno svjetla, koje je zato idealno za pravilno dozrijevanje grožđa. Visoke ljetne temperature, mnogo sunčeve svjetlosti koja ne prestaje do rujna i listopada te razmjerno visok raspon dnevne temperature omogućuju grožđu polagano dozrijevanje i stvaraju tipična organoleptička i kemijska svojstva vina Chianti Classico, prije svega njegovu boju, buke i udio alkohola. Zahvaljujući niskom prinosu grožđa po hektaru postižu se razine šećera koje odgovaraju alkoholnoj jakosti od najmanje 12°%. Tehnike proizvodnje vina mogu se razlikovati za različite sorte vinove loze; vino se obično radi od svake sorte zasebno kako bi njihova organoleptička svojstva došla do potpunog izražaja.

Kako je vidljivo iz povijesti tog područja, ugled vina Chianti Classico i njegova povijest uspijevaju se održati zahvaljujući profesionalizmu proizvođača vina Chianti.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

punjenje u boce na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Uz iznimku određenih zatečenih stanja iz članka 5. specifikacije proizvoda, punjenje u boce mora se provoditi na razgraničenom zemljopisnom području kako bi se očuvala kvaliteta i ugled vina Chianti Classico, zajamčilo njegovo podrijetlo i osigurala djelotvornost odgovarajućih provjera.

Posebna svojstva i kvalitete vina Chianti Classico, koji proizlaze iz spoja prirodnih i ljudskih čimbenika, povezani su sa zemljopisnim područjem podrijetla i zahtijevaju pažnju i trud da bi se sačuvala. Obavljanjem kontrola nad subjektima u sektoru vina „Chianti Classico" i pri punjenju u boce osigurava se kvaliteta proizvoda, a time i ugled oznake za koju su ti subjekti odgovorni.

Kvalitetu vina mogli bi ugroziti prijevoz i punjenje vina u boce izvan regije proizvodnje. Punjenje u boce na području proizvodnje ključno je za očuvanje posebnih svojstava i kvalitete proizvoda jer se primjena i poštovanje svih pravila o prijevozu i punjenju u boce povjeravaju gospodarstvima sa znanjem i iskustvom u tom području te temeljnim interesom za očuvanje stečenog ugleda. Samo ti subjekti imaju temeljito znanje o posebnim svojstvima vina Chianti Classico koje je potrebno da se ta svojstva ne bi promijenila ili izgubila tijekom punjenja u boce. Punjenje vina u boce očito je važan postupak koji može ozbiljno narušiti kvalitetu proizvoda ako se ne provede u skladu sa strogim zahtjevima. Nije riječ tek o punjenju praznih spremnika, već o nizu složenih enoloških postupaka koji tomu prethode (filtriranje, bistrenje, hladna obrada itd.), a koji u slučaju nepravilne provedbe mogu ugroziti kvalitetu i promijeniti svojstva vina.

Chianti Classico Gran Selezione

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatni zahtjevi u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

U skladu s člankom 53. stavkom 1. Uredbe br. 33/2019, na vinima koja se stavljaju na tržište Zajednice mogu se nalaziti navodi koji se odnose na određene proizvodne metode. Predikat „Gran Selezione" upotrebljava se za opis vina dobivenih s pomoću restriktivnih metoda proizvodnje grožđa i prerade vina. Konkretno, ta se vina smiju proizvoditi samo od grožđa iz vinograda kojima upravlja poduzeće koje vino puni u boce; ne smiju se pojačati vanjskim proizvodima i moraju imati bolja kemijska, fizička i organoleptička svojstva od vina s oznakom „Riserva". Zaključno, namjera je bila osigurati da proizvodnja grožđa i punjenje u boce bude u nadležnosti istog subjekta, bez nametanja dodatnih ograničenja u pogledu područja punjenja u odnosu na ona koja su utvrđena i argumentirana za cijelu zaštićenu oznaku. „Gran Selezione" najbolji je proizvod u ponudi vina Chianti Classico i dobiva se pažljivim odabirom najboljih vinograda i grožđa za koje se proizvođači vina odlučuju na vlastitu odgovornost. Dodatni uvjet u zahtjevu proizvođačima vina „Gran Selezione" prema kojem sami moraju puniti vino u boce proizlazi iz potrebe da se zajamči postizanje svih posebnih svojstava proizvoda koji je osobito složen i jedinstven. Stoga je potrebno, za tu oznaku čak i više nego za standardni Chianti Classico, da faze proizvodnje, vinifikacije i punjenja u boce izvodi jedan subjekt kako bi sam snosio odgovornost za kvalitetu proizvoda.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatni zahtjevi u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Razlikovni znak vina „Chianti Classico" slika je crnog pijetla, koji od 2005. mora biti prisutan na svakoj boci vina Chianti Classico sa zajamčenom oznakom kontroliranog podrijetla (DOCG).

Figurativni logotip i riječi „Gallo Negro" ne mogu i ne smiju zamijeniti naziv Chianti Classico ZOI. Taj je zaštitni znak samo dodatni element koji se mora staviti na boce vina Chianti Classico ZOI.

Chianti Classico Gran Selezione

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatni zahtjevi u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Na etiketi se može koristiti jedna od sljedećih dodatnih zemljopisnih jedinica koje se odnose na stvarno područje podrijetla grožđa upotrijebljenog za proizvodnju vina i čije je razgraničenje definirano u Prilogu 3. specifikaciji:

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

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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