C/2024/1036

2024.1.24.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/1036)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Chianti Classico”

PDO-IT-A1235-AM03

Az értesítés időpontja: 2023.10.27.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

A Gran Selezione megjelöléssel ellátott Chianti Classico bort a körülhatárolt termőterületen termelt szőlőből, és az adott pincészeten belül a következő összetételben felhasznált szőlőfajta kombinációkból kell előállítani:

– Sangiovese 90 %-tól 100 %-ig.

Ezenfelül a Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda, Sanforte szőlőfajták is hozzáadhatók, együttesen vagy külön-külön, legfeljebb a szőlő termőhelyi kataszterben nyilvántartott terület 10 %-áig.

A fenti rendelkezések a termékleírás ezen módosításának jóváhagyását követő 5. szürettől lépnek hatályba. Addig az érvényben lévő termékleírás rendelkezéseinek megfelelő szőlőültetvények is alkalmasnak minősülnek a Chianti Classico Gran Selezione bor előállítására.

Indokolás:

A módosítás nagymértékben diverzifikálja a Gran Selezione változatot, és a kiegészítő földrajzi egység nevének hozzáadásával a Chianti Classico borok között egyre inkább jellegzetessé teszi ezt a hagyományos jelöléssel ellátott típust.

A módosítási javaslat által meghatározott további alapvető fontosságú tényező a területtel való kapcsolat, amelyet a Gran Selezione változatnak tükröznie kell. Ebben az értelemben tehát az őshonos szőlőfajták a Sangiovese fajtával együtt minden bizonnyal jobban visszatükrözik és képviselik a termőterület jellemzőit, a hagyományainkat és a Chianti szőlőültetvényeket.

A 2021 márciusáig gyűjtött adatok alapján 154 vállalat 182 Gran Selezione címkéje található meg a piacon. Széles körben elterjedt a szándék a borászaink között, hogy ennek az új típusnak a mindössze 6 éves fennállása alatt elérjék egy 30 hónapos érlelést igénylő termék forgalomba hozatalát.

A szőlőfajta kombinációk tekintetében a rendelkezésre álló termékadatlapok elemzéséből kiderült, hogy a Gran Selezione címkék 92 %-ánál a Sangiovese fajta aránya több, mint 90 %. Továbbá, az úgynevezett nemzetközi szőlőfajták (például, a teljesség igénye nélkül a Merlot, a Cabernet Sauvignon, a Sirah) az összes Gran Selezione bornak csak a 15 %-ában vannak jelen.

A javasolt módosítás tehát azt határozza meg a termékleírásban, amit a borászok már eleve a Chianti Classico Gran Selezione bor előállítási módszereként alkalmaznak. Ezenfelül a javasolt szőlőfajta összetétellel készült borok mindegyike bortanúsítvánnyal rendelkezik, és ez a 2. mellékletben említett dokumentáció a Konzorcium irodáiban elérhető.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Annak érdekében, hogy a jelenleg nemzetközi szőlőfajtákat használó termelők számára megfelelő határidőt biztosítsanak az ajánlott szőlőfajta kombinációkra való átálláshoz, határidőként a javaslat hatálybalépését követő ötödik szüret kerül meghatározásra.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Leírás:

A Gran Selezione megjelöléssel ellátott Chianti Classico borok esetében megengedett a következő, olyan területekre vonatkozó kiegészítő földrajzi egységek egyikének használata a címkén, amelyek a szóban forgó bor készítéséhez használt szőlő tényleges származási területét jelölik, és amelyek területi határait a termékleírás 3. melléklete határozza meg:

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

A Lamole, Montefioralle és Vagliagli földrajzi egységek a termékleírás e módosításának hatálybalépésétől számított harmadik év végétől tüntethetők fel a címkén. Ennek az időszaknak a végén az említett földrajzi egységeken szőlőültetvényekkel rendelkező azon pincészetek, amelyek az előző három évben legalább egy szüret során feltüntették a címkén a Greve vagy a Castelnuovo Berardenga földrajzi egységek nevét, jogerősen folytathatják azok kizárólagos használatát azzal a feltétellel, hogy a választásukat kötelesek közölni az oltalommal foglalkozó konzorciummal és az illetékes tanúsító szervezettel.

A Chianti Classico borok címkézésén és kiszerelésén feltüntethetők nevekre, cégnevekre vagy márkanevekre utaló hivatkozások, amennyiben azok nem keverhetők össze a kiegészítő földrajzi egységekkel – kivéve azokat, amelyekre a megszerzett jogosultság vonatkozik –, nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére.

A Chianti Classico Gran Selezione borok címkéjén és kiszerelésén a kiegészítő földrajzi egység nevét ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, ahol a kötelező jelöléseket.

A kiegészítő földrajzi egység nevének a „Gran Selezione” hagyományos jelölés után kell következnie.

A kiegészítő földrajzi egységek betűmérete nem lehet magasabb, mint a Chianti Classico elnevezést és a Gran Selezione jelölést alkotó betűké

Indokolás

Az eredetmegjelöléssel ellátott Chianti Classico kiegészítő földrajzi egységeire vonatkozó javaslat alapelvei a következőkben foglalhatók össze:

borászati felismerhetőség; történetiség; jelentőség; választhatóság.

A javaslat egyetlen pozitív listát tartalmaz, amely a következőkből áll: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

A Lamole, Montefioralle és Vagliagli földrajzi egységeknek hosszabb időre van szükségük ahhoz, hogy felismerhetőségük és borászati jelentőségük növekedjen – ami elengedhetetlen ahhoz, hogy gördülékenyen és megfelelően tudjanak kapcsolódni a többi nyolc változathoz is –, ezért a termelők kérték, hogy csupán a rendelet hatálybalépésétől számított három év elteltével lehessen ezeket a címkén feltüntetni.

A projekt a módosítás egyetlen típusra, a palackozó tulajdonában lévő vagy általa kezelt szőlőültetvényeken szüretelt szőlőből készülő (4. cikk) Gran Selezione változatra vonatkozó alkalmazásával indul. Ez a típusú termék nem forgalmazható palackozatlan (ömlesztett) borként, ezért teljes egészében a palackozónak kell előállítania. A jelenlegi javaslat, miszerint a termékleírás úgy kerüljön módosításra, hogy csak ezen a típuson jelöljék meg a földrajzi egységeket, különösen közvetlenné teszi a származási területtel való összefüggést, és így egyértelmű üzenetet és információt továbbít a fogyasztók számára.

A döntés ezért a projekt kényes kezdeti szakaszában hozzá fog járulni a kiegészítő földrajzi egységek azon célkitűzésének eléréséhez, hogy a bort az adott területhez kapcsolja, képviselje a terület kiválóságait, és versenyezzen a legnagyobb olasz és külföldi borokkal.

Címkézés

A 7. cikk további módosításainak célja, hogy óvják azt az elvet, miszerint az OEM nevét, típusát és földrajzi egységét helyesen és egyértelműen kell feltüntetni, ügyelve azonban arra, hogy az eredetmegjelölés nevének láthatósága elsőbbséget kapjon.

A módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Bejegyzett elnevezés**

Chianti Classico

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása:**

1. Chianti Classico

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– Szín: változó intenzitású rubinvörös, – illat: intenzív, virágos, jellegzetes, – íz: száraz, friss, ízletes, enyhén tanninos, amely idővel finomodik, – minimális teljes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 térfogatszázalék, – minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Chianti Classico Riserva

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– Szín: intenzív rubinvörös, amely idővel gránátvörösbe hajlik, – illat: intenzív, gyümölcsös és hosszan tartó, – íz: száraz, kiegyensúlyozott és nagyon tanninos, – minimális teljes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 térfogatszázalék, – minimális cukormentes kivonat: 25,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Chianti Classico a Gran Selezione jelöléssel

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– Szín: intenzív rubinvörös, amely idővel gránátvörösbe hajlik, – illat: fűszeres és hosszan tartó, – íz: száraz, hosszan tartó, kiegyensúlyozott, – minimális teljes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13,00 térfogatszázalék, – minimális cukormentes kivonat: 26,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,50 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20,00
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Konkrét borászati eljárás

A Chianti Classico Gran Selezione kizárólag a palackozást végző vállalat által gondozott szőlőültetvényekről származó szőlőből készülhet.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Chianti Classico (a Riserva és a Gran Selezione változatok is)

Hektáronként 52,50 hektoliter

2. Chianti Classico (a Riserva és a Gran Selezione változatok is)

7 500 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A Chianti Classico borok (köztük a „Riserva" és a „Gran Selezione" változatok) termőterülete a toszkán régió központjában, Firenze és Siena tartományok területén helyezkedik el. A terület határait az 1932. július 31-i tárcaközi rendelet határozta meg.

Leírás:

Először azon területrész határainak ismertetésével kezdjük, amely Siena megyén belül helyezkedik el; kiindulópontja ott van, ahol a Siena és Arezzo megyék közötti határ átszeli a Borro Ambrella della Vena vízmosást Pancole közelében, Castelnuovo Berardenga településen.

A határvonal ettől a ponttól az Ambra folyót és annak egyik név nélküli mellékfolyóját követi a Ciarpella gazdaságig, majd a Casa al Frate gazdasághoz vezető ösvény mentén folytatódik. Innen egy képzeletbeli vonalat követ egészen Ombronéig (magasság: 298 méter).

Ezután szintén egy ösvényt követ, és 257 méterig süllyed, ahol egy kétnyomú földúttal találkozik, amely egy Castelnuovo Berardengába vezető útba torkollik. Ez az út 354 méteres magasságig emelkedik, majd a Malena Morta árkot követi annak a Borro Spugnaccio vízmosással való összefolyásáig; a határvonal a Malena Morta árok mentén folytatódik Pialli-ig (magasság: 227 méter). Ezt követően a Malena Viva árokkal párhuzamosan fut egy rövid ideig, mielőtt a Santa Lucia felé vezető képzeletbeli vonalon haladna tovább (magasság: 252 és 265 méter) az Arbia folyó irányában. Ezt elérve a határvonal ismét felfelé indul a folyó mentén a Siena és Castelnuovo Berardenga települések közötti közigazgatási határral párhuzamosan.

A termőterület határvonala Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni és Poggibonsi közigazgatási határai mentén fut tovább, majd a Borro di Granaio vízmosásnál Firenze megye határával találkozik, amelyet egészen a Le Valli gazdaságig követ. Ezután az országút mentén halad tovább a S. Giorgio és a Cinciano forrásokat érintve, amíg ismét el nem éri a megyehatárt, amely egybeesik Poggibonsi és Barberino települések határával. Ezután a Drove folyó mentén folytatódik, és belép Firenze megye területére. A Firenze megyén belül elhelyezkedő területrész határainak ismertetése. A határvonal a Drove folyótól indul és Mulino della Chiaráig folytatódik, ahol találkozik Tavarnelle és Barberino települések közigazgatási határával, amelyet egy rövid szakaszon tovább követ. Ezután kelet felé kanyarodik egy másik kisebb patak mentén, áthaladva Cà Biricuccin és Belvederén, mielőtt közvetlenül ezután elérné a San Donato-Tavarnelle utat, amelyet egészen Moroccóig követ; majd egy képzeletbeli vonalon áthalad Figlinellán, eléri Sambucát és a Pesa folyót. Még mindig a folyó mentén haladva, a határvonal kezdetben a San Casciano Val di Pesa és Tavarnelle települések közötti közigazgatási határt követi, majd a Ponte Rotto után visszatér a folyóhoz. Innentől egybeesik a San Casciano és Greve települések között húzódó közigazgatási határvonallal. A Chianti Classico termőterületének határvonala ezt követően ismét belép Siena megyébe, és a Radda in Chianti és Gaiole települések közötti – illetve egy rövid szakaszon Castelnuovo Berardengához tartozó – közigazgatási határt követi, míg vissza nem ér a terület leírásának kiindulópontjához.

7. **Borszőlőfajták**

Sangiovese N – Sangioveto

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Chianti Classico (a Riserva és a Gran Selezione változatok is)

A terület morfológiailag 200–600 méteres tengerszint feletti magasságot elérő dombvidék, amely nem túl hosszú, de néhol meredek lejtőkkel rendelkezik.

A terület gerince geológiailag egy palapajzs (galestro), ahol a pikkelyes agyagból álló területek váltakoznak finom mésztartalmú homokkővel és alberese talajjal. A talaj sekély, fiatal, és a homokos agyagtól a kavicsosig terjed közepes mennyiségű agyaggal; kémiailag alacsony a szervesanyag-tartalma, mérsékelt a felvehető foszfortartalma, és magas a felcserélhető kationok száma. A dombos vidék erősen ingadozó vízjárású folyókat hoz létre, és jelentősen megnehezíti a vizek feletti ellenőrzést, különösen a konkrét csapadékeloszláshoz kapcsolódóan. A területen kontinentális éghajlat uralkodik: télen nagyon alacsony is lehet a hőmérséklet, a nyarak pedig szárazak. A napi hőmérséklet-ingadozás mérsékelt, az éves csapadékmennyiség körülbelül 850 mm.

A területen a borkészítés hagyománya ősidőkre nyúlik vissza; már az etruszk és a római időkből is maradtak fenn emlékek a bor világából. A középkor végétől kezdődően óriási területeket különítettek el a szőlőültetvények művelésére, amelyek jelentős gazdasági értéket képviseltek, és nemzetközi szinten is ismertté váltak. A megtermelt bort már az 1200-as évektől említik történelmi iratokban; az első közjegyzői okirat, amelyben a Chianti név az ezen a területen termelt borral kapcsolatban szerepel, 1398-ból származik. A Chianti Classico területe volt az első bortermelő vidék a világon, amelyet egy 1716-os kiáltványban III. Cosimo toszkán nagyherceg körülhatárolt; ebben állapította meg annak a területnek a határait, amelyen Chianti borokat lehetett készíteni. A Chianti bort csak Sangiovese szőlőből készítették. 1834 és 1837 között Bettino Ricasoli báró, olasz államférfi – aki 1861-ben olasz miniszterelnök is volt – közzétette a kellemes, gyöngyöző vörösbor legmegfelelőbb receptjét, amely a későbbiekben a Chianti bor hivatalos összetételének alapjául szolgált: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia; és a „Governo all'uso Toscano" módszer alkalmazása. Mivel a területen végzett termelés nem tudott lépést tartani a növekvő kereslettel, a szomszédos területek is bekapcsolódtak a bortermelésbe ugyanazokkal a rendszerekkel és borszőlőfajtákkal, mint Chianti régióban. Ezért 1924-ben 33 termelő konzorciumot hozott létre, hogy megvédje a Chianti bort és eredetmegjelölését, és 1932-ben egy rendelet lehetővé tette, hogy a legrégebbi Chianti bortermelő vidékről származó boroknál a „Classico" címkét alkalmazzák, amely a történelmi területen termelt bort jelölte. 1996-ban, egy 70 évig tartó folyamat után a sztenderd Chiantitól függetlennek ismerték el a Chianti Classico bort, amely így külön termékleírást is kapott.

Az ilyen bort termelők mindig is az őshonos Sangiovese borszőlőfajtát részesítették előnyben, fenntartva az olyan termesztési technikák alkalmazását, amelyek nem befolyásolják a szőlő sajátos tulajdonságait.

A hagyományos tőkeművelési módok a Guyot- vagy „toszkán ernyőművelés" és a hosszúcsapos kordonművelés. Meghatározásra került a szőlő és a bor hektáronkénti terméshozama: 7,5 tonna szőlő vagy 52,5 hl bor, ezek a legalacsonyabb értékek egész Olaszországban. A vintage bor a szüretet követő év október 1-je előtt nem hozható kereskedelmi forgalomba.

A természeti és emberi tényezők kombinációja adja a Chianti Classico bor illatát, gyümölcsös, kerek, száraz ízét és zamatosságát, mélyvörös színét, jó struktúráját, 12 %-nál nem alacsonyabb alkoholtartalmát és közepes savasságát.

A Chianti Classico bor fő borszőlőfajtája, a Sangiovese érzékeny a külső tényezőkre, és különös jellegzetessége, hogy képes átadni a talaj tulajdonságait és alkalmazkodni ahhoz a talajhoz, amelyben növekszik. Nem véletlen, hogy a Sangiovese borszőlő csak bizonyos toszkán területeken teljesít kiválóan. A Chianti Classico bor egyik jellegzetes érzékszervi tulajdonsága az ottani terület homokköves talajára jellemző, íriszre és ibolyára emlékeztető virágos illat, amely a mésztartalomból származó, vadon termő bogyós gyümölcsökre emlékeztető aromával egészül ki.

Az éghajlat, a dombos vidék és a terület morfológiája a szőlő megfelelő éréséhez ideális, napfényben bővelkedő környezetet alakít ki. A magas nyári hőmérséklet, a szeptemberig vagy októberig tartó rengeteg napsütés és a viszonylag magas napi hőmérséklet-ingadozás lehetővé teszi a szőlő számára, hogy lassan érjen be, és létrejöjjenek a Chianti Classico borra jellemző kémiai és érzékszervi tulajdonságok, különösen a szín, az illat és az alkoholtartalom. Az alacsony hektáronkénti terméshozam miatt a borszőlő olyan cukortartalmat ér el, amelyből legalább 12 %-os alkoholfok érhető el. A borkészítési technikák a különböző szőlőfajták esetében eltérőek lehetnek; ezeket általában külön-külön készítik el borként, hogy teljes mértékben ki tudjanak teljesedni az érzékszervi tulajdonságaik.

A Chianti bortermelőknek a vidék történelme által is igazolt professzionalizmusa biztosítja a Chianti Classico és történelme hosszú ideig tartó fennállását.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Chianti Classico (a Riserva és a Gran Selezione változatok is)

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A palackozást – kivéve a termékleírás 5. cikkében meghatározott különleges eseteket – a Chianti Classico borok minőségének, hírnevének, eredetének, illetve a vonatkozó ellenőrzések hatékonyságának biztosítása érdekében a földrajzi területen belül kell elvégezni.

A Chianti Classico borok különleges tulajdonságai és jellemzői a természeti és emberi tényezők kombinációjából fakadnak, összefüggnek a származási földrajzi területtel, és megőrzésük gondos odafigyelést és komoly erőfeszítéseket igényel. Azzal, hogy a Chianti Classico területén a borágazat szereplői ellenőrzik a palackozás folyamatát is, megvalósulhat az a cél, hogy nagyobb mértékben megóvják a termék minőségét, és ebből adódóan a bejegyzett elnevezés hírnevét, amelyért felelősséget vállaltak.

A termőterületen kívülre történő szállítás és palackozás ugyanis veszélyeztetné a bor minőségét. A termőterületen történő palackozás döntően hozzájárul a termék sajátos tulajdonságainak és minőségének megőrzéséhez, mivel a szállításra és palackozásra vonatkozó összes szabály alkalmazására és betartására olyan cégek ügyelnek, amelyek rendelkeznek a szükséges tudással és szakértelemmel (know-how), valamint alapvetően érdekeltek a megszerzett hírnév megőrzésében. Csak ezek a cégek rendelkeznek alapos ismeretekkel a szóban forgó bor sajátos tulajdonságairól, amelyek torzulását vagy eltűnését palackozáskor el kell kerülni. Köztudott, hogy a bor palackozása egy olyan fontos művelet, amely – ha nem a szigorú előírásoknak megfelelően hajtják végre – súlyosan károsíthatja a termék minőségét. A palackozási művelet nem csupán az üres tartályok megtöltését jelenti, hanem rendszerint az áttöltés előtti összetett borászati beavatkozások sorozatát (szűrés, derítés, hidegkezelés stb.) foglalja magában, amelyek, ha nem szakszerűen végzik el őket, veszélyeztethetik a bor minőségét és módosíthatják a bor tulajdonságait.

Chianti Classico Gran Selezione

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A 33/2019/EK rendelet 53. cikkének (1) bekezdésével összhangban az Unióban forgalomba hozott borokon feltüntethetők olyan kifejezések, amelyek bizonyos meghatározott előállítási módszerekre utalnak. A „Gran Selezione” megjelölés olyan borokat takar, amelyeket meghatározott típusú szőlőművelési és borkészítési módszerek alkalmazásával készítettek. Pontosabban az ilyen bor kizárólag a palackozást végző vállalat által gondozott szőlőültetvényekről származó szőlőből készülhet; nem gazdagítható külső termékekkel, és a „Riserva” típushoz képest kifinomultabb kémiai/fizikai és érzékszervi tulajdonságokkal kell rendelkeznie. Összefoglalva, a cél annak biztosítása, hogy a szőlőtermelést és a palackozást ugyanaz a társaság végezze, és ne kelljen további korlátozásokat bevezetni a palackozás területén az eredetmegjelölésre vonatkozóan már bevezetett és bevált szabályokhoz képest. A „Gran Selezione” a Chianti Classico borválaszték csúcsán helyezkedik el, amely a legjobb szőlőültetvények és borszőlők termelők általi, saját felelősségre végzett gondos kiválasztásával jön létre. A Gran Selezione bor készítői számára további kötelezettséget jelent, hogy saját maguknak kell palackozniuk a bort; ennek oka, hogy a termékben biztosítaniuk kell egy különösen összetett és egyedi termék minden sajátos tulajdonságát. Ezért a sztenderd Chianti Classico borhoz képest ennél a típusnál még inkább szükséges, hogy a termelés fázisai, a borkészítés és a palackozás egyetlen kézben összpontosuljanak, és így a termék minőségéért egyetlen gazdasági szereplő viselje a felelősséget.

Chianti Classico (a Riserva és a Gran Selezione változatok is)

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Chianti Classico” megkülönböztető jegye egy fekete kakas, amelyet 2005 óta minden Chianti Classico DOCG bor palackján fel kell tüntetni.

Az ábrás logó és a „Gallo Nero” szavak soha, semmilyen körülmények között nem helyettesíthetik a Chianti Classico OEM nevét. A szóban forgó márkanév csupán egy kiegészítő jellemző, amelyet minden Chianti Classico OEM borospalackon fel kell tüntetni.

Chianti Classico Gran Selezione

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Megengedett továbbá a következő, olyan területekre vonatkozó kiegészítő földrajzi egységek egyikének használata a címkén, amelyek a szóban forgó bor készítéséhez használt szőlő tényleges származási területét jelölik, és amelyek területi határait a termékleírás 3. melléklete határozza meg:

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

A termékleíráshoz vezető link

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