C/2024/1036

2024 1 24

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/1036)

Šis pranešimas skelbiamas Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Chianti Classico“

PDO-IT-A1235-AM03

Pranešimo data: 2023 10 27

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

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

Vynas „Chianti Classico“, žymimas nuoroda „Gran Selezione“, turi būti pagamintas iš vynuogių, išaugintų nustatytoje gamybos vietovėje esančiuose vynuogynuose, kuriuose auginami toliau nurodytų vynuogių veislių deriniai:

— „Sangiovese“ – nuo 90 iki 100 proc.

Šio vyno gamybai taip pat gali būti naudojamos veislių „Colorino“, „Canaiolo“, „Ciliegiolo“, „Mammolo“, „Pugnitello“, „Malvasia Nera“, „Foglia Tonda“ ir „Sanforte“ vynuogės (kartu arba atskirai), užimančios ne daugiau kaip 10 proc. vynuogynų registre nurodyto ploto.

Pirmiau pateiktos nuostatos įsigalios nuo penktojo derliaus nuėmimo po šio specifikacijos pakeitimo patvirtinimo dienos. Iki tos datos vynuogynai, atitinkantys dabartinės specifikacijos nuostatas, taip pat laikomi tinkamais vynui „Chianti Classico Gran Selezione“ gaminti.

Pagrindimas

Šiuo pakeitimu reikšmingai išplečiama nuorodos „Gran Selezione“ taikymo sritis ir, šią nuorodą naudojant kartu su papildomo geografinio vieneto pavadinimu, šis tradicinis terminas tampa vis labiau būdingas vynui „Chianti Classico“ apibūdinti.

Kitas svarbus šiame pasiūlyme apibrėžtas elementas – ryšys su teritorija, automatiškai sietinas su „Gran Selezione“ rūšimi. Šiuo požiūriu vietinės vynuogių veislės kartu su veisle „Sangiovese“ neabejotinai yra išraiškingesnės ir geriau atspindi gamybos teritoriją, mūsų tradicijas ir Kjančio vynuogynus.

Iki 2021 m. kovo mėn. surinkti duomenys rodo, kad rinkoje naudojamos 182 rūšių vynų etiketės su nuoroda „Gran Selezione“ iš 154 vynuogynų. Mūsų vynuogių augintojai dažnai renkasi gaminti šį produktą: vos per šešis metus nuo šios naujos vyno rūšies sukūrimo jiems pavyko pateikti rinkai ištisus 30 mėnesių brandintą vyną.

Kalbant apie vynuogių veislių derinį, turimų techninių bylų analizė parodė, kad 92 proc. „Gran Selezione“ vynų veislės „Sangiovese“ vynuogės sudaro daugiau kaip 90 proc. mišinio. Be to, tik 15 proc. visų „Gran Selezione“ vynų sudėtyje yra „tarptautinių“ veislių (pavyzdžiui, „Merlot“, „Cabarnet Sauvignon“ arba „Syrah“) vynuogių.

Todėl siūlomu pakeitimu specifikacijoje apibrėžiami vyno „Chianti Classico Gran Selezione“ gamybos metodai, kuriuos vynuogių augintojai jau taiko. Be to, visi vynai, kurių sudėtyje yra siūlomų vynuogių veislių derinys, buvo sertifikuoti, ir šiuos dokumentus, kaip nurodyta 2 priede, galima gauti iš asociacijos.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Siekiant užtikrinti, kad visi šiuo metu tarptautines veisles naudojantys gamintojai turėtų pakankamai laiko pakoreguoti savo naudojamų veislių derinį, siūlome nustatyti galutinį pakeitimo įsigaliojimo terminą – penki derliaus nuėmimai nuo pasiūlymo įsigaliojimo dienos.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 2 straipsniui.

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

Aprašymas

Vyno „Chianti Classico“, žymimo nuoroda „Gran Selezione“, etiketėje gali būti pateikiamas vienas iš toliau išvardytų papildomų geografinių vienetų, susijusių su vietovėmis, kuriose išaugintos vynuogės, iš kurių pagamintas vynas, pavadinimas. Šių vienetų teritorijos ribos apibrėžtos šios specifikacijos 3 priede.

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

Geografinių vienetų nuorodos „Lamole“, „Montefioralle“ ir „Vagliagli“ gali būti naudojamos etiketėse nuo trečiųjų metų po šio specifikacijos pakeitimo įsigaliojimo pabaigos. Pasibaigus šiam laikotarpiui, ūkiai, kurių vynuogynai yra tuose vienetuose, kuriuose per pastaruosius trejus metus bent vieno derliaus vyno etiketėse buvo nurodytos atitinkamos geografinių vienetų nuorodos „Greve“ arba „Castelnuovo Berardenga“, gali ir toliau išimtine tvarka naudoti šiuos pavadinimus, jei apie tai pranešama apsaugos asociacijai ir kompetentingai sertifikavimo įstaigai.

Ženklinant ir pateikiant vynus „Chianti Classico“ galima naudoti nuorodas, susijusias su vardais, įmonių pavadinimais ar privačiais prekių ženklais, jei jos nebus painiojamos su papildomais geografiniais vienetais, nepažeis įgytų teisių, nebus pagiriamojo pobūdžio ir neklaidins vartotojų.

Kalbant apie vynų „Chianti Classico Gran Selezione“ ženklinimą ir pateikimą, papildomo geografinio vieneto pavadinimas etiketėje turi būti pateikiamas tame pačiame regėjimo lauke kaip ir privaloma pateikti informacija.

Papildomo geografinio vieneto pavadinimas turi būti pateikiamas po tradicinio termino „Gran Selezione“.

Papildomo geografinio vieneto pavadinimo raidžių dydis negali būti didesnis už pavadinimo „Chianti Classico“ ir termino „Gran Selezione“ raides.

Pagrindimas

Pagrindiniai principai, kuriais grindžiamas pasiūlymas dėl papildomų geografinių vienetų naudojimo SKVN „Chianti Classico“ žymimam vynui ženklinti, gali būti apibendrinami taip:

atpažįstamumas vynininkystėje; istorinė svarba; pripažinimas; savanoriškas naudojimo pobūdis.

Pasiūlyme pateikiamas bendras leidžiamų naudoti papildomų geografinių vienetų sąrašas: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

Reikia daugiau laiko, kad geografiniai vienetai „Lamole“, „Montefioralle“ ir „Vagliagli“ taptų labiau atpažįstami vynininkystėje ir pripažinti (tai būtina, kad jie būtų vienodai ir nuosekliai integruoti kartu su kitais aštuoniais geografiniais vienetais), todėl prašome leisti juos naudoti etiketėse praėjus trejiems metams nuo produkto specifikacijos įsigaliojimo.

Iš pradžių pakeitimas bus taikomas tik rūšiai „Gran Selezione“, pagal kurią, be kitų savybių, vynas turi būti pagamintas iš vynuogių, išaugintų išpilstytojui priklausančiuose arba jo valdomuose vynuogynuose (4 straipsnis). Kitaip tariant, šios rūšies produktas negali būti parduodamas kaip neišpilstytas vynas, todėl jį visą turi pagaminti išpilstytojas. Šiuo pasiūlymu iš dalies pakeisti specifikaciją, kad tik ant šios rūšies vyno būtų nurodomi geografiniai vienetai, užtikrinamas itin glaudus vyno ryšys su jo kilmės vietove ir taip vartotojui perduodama aiški žinia ir informacija.

Todėl šia galimybe šiame subtiliame pradiniame projekto etape bus sustiprintas geografinių vienetų nurodymo tikslas – susieti vyną su konkrečiomis vietovėmis, atspindėti vietovės išskirtinumą ir konkuruoti su geriausiais Italijos ir užsienio vynais.

Ženklinimas

Visais kitais 7 straipsnio pakeitimais siekiama, kad būtų užtikrintas teisingo ir aiškaus SKVN pavadinimo, tipo ir geografinio vieneto nurodymo principas, užtikrinant, kad nuorodos pavadinimas ir toliau būtų matomas.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos 7 straipsnis ir bendrojo dokumento punktas „Kitos sąlygos“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Chianti Classico

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. „Chianti Classico“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

— spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo; – kvapas: intensyvus, gėlių, tipiškas; – skonis: sausas, gaivus, malonus, šiek tiek taniniškas, per laiką įgauna brandų skonį; – mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,00 proc.; – mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionaliniuose ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,50 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20,00
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

2. „Chianti Classico Riserva“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

— spalva: intensyvi rubino raudonumo, kuri vynui bręstant gali įgyti granato spalvą; – kvapas: intensyvus, vaisių, ilgai išliekantis; – skonis: sausas, subalansuotas, labai taniniškas; – mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 proc.; – mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionaliniuose ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,50 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20,00
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

3. „Chianti Classico Gran Selezione“

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

— spalva: intensyvi rubino raudonumo, kuri vynui bręstant gali įgyti granato spalvą; – kvapas: ilgai išliekantis ir aštrus; – skonis: sausas, ilgai išliekantis, subalansuotas; – mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 13,00 proc.; – mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionaliniuose ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,50 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20,00
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. „Chianti Classico Gran Selezione“

Specifinis vynininkystės metodas

Vynas „Chianti Classico Gran Selezione“ gali būti gaminamas tik iš vynuogių, išaugintų išpilstymo įmonės valdomuose vynuogynuose.

5.2. *Didžiausia išeiga*

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

52,50 hektolitro iš hektaro

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

7 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynų „Chianti Classico“ (įskaitant jo rūšis „Riserva“ ir „Gran Selezione“) gamybos vietovė yra Toskanos regiono centre, Florencijos ir Sienos provincijų teritorijoje. Jos ribos nustatytos 1932 m. liepos 31 d. tarpžinybiniu nutarimu.

Aprašymas

Aprašymas pradedamas nuo geografinės vietovės dalies, esančios Sienos provincijoje, ribų, kurios prasideda Kastelnuovo Berardengos komunoje, netoli Pankolės, toje vietoje, kur Sienos ir Areco provincijas skirianti riba kertasi su Ambrela dela Venos griova.

Nuo tos vietos riba eina Ambros upe ir vienu bevardžiu jos intaku iki Čiarpelos viensėdžio, toliau – mulų keliu iki Kaza al Fratės viensėdžio. Nuo čia ji įsivaizduojama linija tęsiasi iki Ombronės (298 metrų aukščio žyma).

Toliau ji driekiasi mulų keliu ir leidžiasi iki 257 metrų aukščio žymos, kur pasiekia keliuką, vedantį į Kastelnuovo Berardengos kelią. Tuo keliu riba kyla iki pat 354 metrų aukščio ir tuomet eina Malena Mortos grioviu iki tos vietos, kur jis susijungia su Spunjačio griova. Riba toliau eina Malena Mortos grioviu iki Pjalio (227 metrų aukščio žyma), o paskui – nedidelį ruožą Malena Vivos grioviu ir įsivaizduojama linija tęsiasi iki Santa Lučijos (252 ir 265 metrų aukštyje) ir Arbijos upės. Pasiekusi šią upę riba eina link jos aukštupio Sienos ir Kastelnuovo Berardengos komunų administracine riba.

Toliau gamybos vietovės riba eina Sienos, Kastelnuovo Berardengos, Kastelinos, Monteridžonio ir Podžibonsio administracine riba, kol ties Granajo griova pasiekia Florencijos provincijos ribą, tada driekiasi šia riba iki Le Valjo viensėdžio. Paskui ji eina vietinės reikšmės keliu, pro Šv. Jurgio ir Činčano šaltinius, ta linija driekiasi kol vėl pasiekia provincijos ribą, kuri taip pat skiria Podžibonsį ir Barberiną. Nuo tos vietos riba tęsiasi Drovės upe, kol pasiekia Florencijos provinciją. Florencijos provincijoje esančios šios teritorijos riba iš pradžių eina Drovės upe iki Mulino dela Kjaros, kur susikerta su Tavarnelės ir Barberino komunų administracine riba, ir nedidelį ruožą tęsiasi šia riba. Paskui sukasi lanku link rytų ir eina kitu upeliu, per Birikučį ir Belvederę, o tada iškart pasiekia kelią San Donatas–Tavarnelė. Tuo keliu riba eina iki Moroko, o paskui tęsiasi įsivaizduojama linija per Filjinelą ir pasiekia Sambuką ir Pezos upę. Vis dar eidama šia upe, riba iš pradžių sutampa su San Kašano in Val di Pezos ir Tavarnelės komunų administracine riba, o pasiekusi Ponte Rotą toliau driekiasi upe. Nuo šios vietos geografinės vietovės riba sutampa su San Kašano ir Grevės komunų administracine riba. Paskui vyno „Chianti Classico“ gamybos vietovės riba vėl pasiekia Sienos provinciją ir tęsiasi Kjančio Rados ir Gajolės komunų administracine riba ir trumpą ruožą Kastelnuovo Berardengos komunos administracine riba, kol pasiekia pradinį šios vietovės ribų aprašymo tašką.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„Sangiovese N. – Sangioveto“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ ir „Chianti Classico Gran Selezione“

Dėl morfologinių ypatybių pažymėtina, kad geografinę vietovę sudaro kalvų, kurių aukštis siekia 200–600 metrų virš jūros lygio, virtinė; šių kalvų šlaitai nedideli, tačiau kartais statūs.

Kalbant apie geologines ypatybes, regiono paviršių dengia skalūnų sluoksnis (it. *galestro*), kai kuriose vietose akmeningas molis kaitaliojasi su smulkiu klintiniu smiltainiu ir klintiniu molingu dirvožemiu (it. *albarese*). Dirvožemis yra seklus, nesenai susiformavęs ir gali būti sudarytas tiek iš smėlingo molio, tiek iš žvirgždėto grunto, turinčio vidutinį kiekį molio. Kalbant apie chemines ypatybes, dirvožemiui būdingas nedidelis organinių medžiagų kiekis, jame yra nedaug įsisavinamo fosforo ir daug kaičių katijonų. Dėl to, kad vietovė yra kalvota, susidaro sraunių vandens srovių ir labai sudėtinga kontroliuoti vandens srautus, be kita ko, atsižvelgiant į ypatingą kritulių kiekio pasiskirstymą. Geografinės vietovės klimatas yra žemyninis – žiemą temperatūra gali būti labai žema, o vasaros būna sausos. Dienos temperatūros svyravimai nedideli. Metinis kritulių kiekis – maždaug 850 mm kritulių.

Šios teritorijos vyndarystės tradicijos labai senos – esama etruskų ir romėnų laikus menančių įrašų, susijusių su vynininkyste. Nuo viduramžių pabaigos vynmedžiams auginti buvo skiriami dideli plotai; ši veikla tapo svarbi finansiškai ir sulaukė tarptautinio pripažinimo. Apie vyno gamybą istoriniuose šaltiniuose užsimenama nuo 1200 m., o pirmasis notarinis aktas, kuriame nurodytas šioje vietovėje gaminamo vyno pavadinimas „Chianti“, surašytas 1398 m. Vietovė „Chianti Classico“ – pirmoji pasaulyje apibrėžta vyno gamybos vietovė; ji buvo apibrėžta 1716 m. paskelbtoje Toskanos didžiojo hercogo Kozimo III proklamacijoje, kurioje buvo nurodytos teritorijos, kurioje galima gaminti „Chianti“ vynus, ribos. Vynas „Chianti“ buvo gaminamas tik iš „Sangiovese“ veislės vynuogių. Italijos valstybės veikėjas baronas Bettinas Ricasolis, 1861 m. ėjęs Italijos ministro pirmininko pareigas, 1834–1837 m. paskelbė tinkamiausią vynuogių veislių derinį, kurio reikėtų laikytis siekiant pagaminti malonaus skonio, pusiau putojantį raudonąjį vyną. Vėliau, remiantis šiuo deriniu, nustatytas oficialus vyno „Chianti“ veislių derinys: 70 proc. „Sangiovese“, 15 proc. „Canaiolo“ ir 15 proc. „Malvasia“. Be to, jis aprašė gamybos metodą „Governo all'uso Toscano“. Kadangi šioje vietovėje pagamintos produkcijos nepakako vis didėjančiai paklausai patenkinti, kaimyninėse teritorijose taip pat imta gaminti vyną naudojant tas pačias sistemas ir laikantis tų pačių vynuogių veislių derinio, kokių buvo laikomasi „Chianti“ vietovėje. Todėl 1924 m. 33 gamintojai įsteigė konsorciumą siekdami apsaugoti vyną „Chianti“ ir jo kilmės vietos ženklą, o 1932 m. dekretu suteikta teisė vyną, gaminamą iš seniausiame „Chianti“ vynuogių auginimo regione užaugintų vynuogių, ženklinti nuoroda „Classico“ kaip istorinėje vietovėje pagamintą vyną. 1996 m., užbaigus 70 metų trukusią procedūrą, vynas „Chianti Classico“ ir įprastas „Chianti“ pripažinti kaip atskiri produktai ir parengta atskira vyno „Chianti Classico“ produkto specifikacija.

Šio vyno gamintojai visada pirmenybę teikė vietinės vynuogių veislės „Sangiovese“ vynuogėms, ir jie ir toliau stengiasi išlaikyti auginimo metodus, kuriuos taikant nedaroma poveikio išskirtinėms šios veislės vynuogių savybėms.

Tradiciškai vynmedžiai formuojami pagal Giujo toskanietiškos arkos formavimo sistemą ir kordono sistemą. Taip pat nustatyta vynuogių ir vyno išeiga iš hektaro – 7,5 tonos vynuogių arba 52,50 hl vyno; šios išeigos normos yra mažiausios visoje Italijoje. Vynuogių derliaus metų nuoroda ženklinamas vynas negali būti teikiamas vartoti anksčiau nei derliaus nuėmimo metų spalio 1 d.

Dėl savito gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių derinio vynas „Chianti Classico“ yra vaisių skonio, išbaigtas, sausas ir aromatingas, tamsiai raudonos spalvos, tvirtos struktūros, ne mažesnės kaip 12 proc. alkoholio koncentracijos ir vidutinio rūgštingumo.

„Sangiovese“ – pagrindinė vynuogių, naudojamų vynui „Chianti Classico“ gaminti, veislė; ji jautri išorės veiksniams, o iš kitų veislių išsiskiria tuo, kad gali prisitaikyti prie dirvožemio, kuriame auga, savybių. Neatsitiktinai geriausios veislės „Sangiovese“ vynuogės užauginamos tik keliose Toskanos regiono vietovėse. Viena iš vynui „Chianti Classico“ būdingų juslinių savybių – vilkdalgių ir našlaičių aromatas, būdingas šios vietovės smiltainio dirvožemiui, ir laukinių uogų aromatas, kurį suteikia klintinis gruntas.

Klimatas, vietovės kalvotumas ir dirvožemio struktūra – veiksniai, padedantys sukurti aplinką, kurioje gausu šviesos ir kuri puikiai tinka vynuogėms gerai sunokti. Kadangi vasarą vietovėje labai karšta, iki pat rugsėjo ir spalio mėn. netrūksta saulės šviesos, o dienos temperatūra yra gana aukšta, vynuogės noksta lėtai ir įgauna savybių, dėl kurių iš jų pagamintas vynas „Chianti Classico“ pasižymi jam būdingomis juslinėmis ir cheminėmis savybėmis – spalva, aromatu ir alkoholio kiekiu. Dėl nedidelės vynuogių išeigos iš hektaro cukraus kiekis vynuogėse yra toks, kokio reikia ne mažesnei kaip 12 proc. alkoholio koncentracijai pasiekti. Atsižvelgiant į vynuogių veislę, gali būti taikomi įvairūs vynininkystės metodai; paprastai skirtingų vynuogių vynas gaminamas atskirai, kad atsiskleistų visos jo juslinės savybės.

Istorija liudija apie aukštą vyno „Chianti“ gamybos vietovės vynuogių augintojų profesionalumo lygį, dėl kurio vyno „Chianti Classico“ geras vardas ir istorija ir toliau garsinami.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ ir „Chianti Classico Gran Selezione“

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Kitų sąlygų tipas

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Siekiant apsaugoti vyno „Chianti Classico“ kokybę ir gerą vardą, garantuoti jo kilmę ir užtikrinti susijusių patikrų veiksmingumą, šis vynas į butelius turi būti išpilstomas nustatytoje geografinėje vietovėje, išskyrus konkrečias anksčiau susidariusias aplinkybes, nurodytas specifikacijos 5 straipsnyje.

Išskirtinės „Chianti Classico“ vyno savybės ir ypatybės, kurias lemia gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių derinys, yra susijusios su geografine kilmės vietove ir reikalauja kruopštumo bei pastangų, kad būtų išsaugotos. Užtikrinant, kad „Chianti Classico“ vyno sektoriaus ūkio subjektams taip pat būtų taikoma išpilstymo į butelius patikra, siekiama labiau apsaugoti produkto kokybę, o kartu ir nuorodos, už kurią šie ūkio subjektai yra atsakingi, gerą vardą.

Vyno pervežimas ir išpilstymas į butelius ne gamybos regione gali pakenkti vyno kokybei. Siekiant išsaugoti išskirtines produkto savybes ir kokybę, labai svarbu vyną išpilstyti į butelius jo gamybos vietovėje, nes visų pervežimo ir išpilstymo į butelius taisyklių taikymas ir jų laikymasis yra patikėtas ūkiams, turintiems reikiamų žinių ir praktinės patirties bei iš esmės suinteresuotiems išsaugoti produkto įgytą gerą vardą. Tik tokie ūkiai puikiai išmano specifines vyno „Chianti Classico“ savybes ir sugeba jų nepabloginti arba neprarasti išpilstymo į butelius metu. Vyno išpilstymas į butelius neabejotinai yra svarbus veiksmas, kurio neatlikus pagal griežtus reikalavimus gali labai pablogėti produkto kokybė. Išpilstymas į butelius neapsiriboja vien tik tuščių indų pripildymu, jis apima daugybę sudėtingų išankstinių vynininkystės etapų (filtravimas, skaidrinimas, šaltas apdorojimas ir kt.), kurių tinkamai neatlikus gali nukentėti vyno kokybė ir pakisti jo savybės.

„Chianti Classico Gran Selezione“

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Kitų sąlygų tipas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Remiantis Reglamento Nr. 33/2019 53 straipsnio 1 dalimi, Bendrijos rinkai tiekiamų vynų etiketėse gali būti pateikiamos nuorodos, susijusios su konkrečiais gamybos metodais. Nuoroda „Gran Selezione“ pateikiama siekiant nurodyti, kad vynas pagamintas taikant vynuogių auginimo ir vyno apdorojimo metodus, kuriems taikomi didesni apribojimai. Konkrečiai tai reiškia, kad vynai gali būti gaminami tik iš vynuogių, išaugintų išpilstymo įmonės valdomuose vynuogynuose; į juos negali būti dedama papildomų produktų, o šių vynų cheminės ir fizinės, taip pat juslinės savybės turi būti geresnės už vynų, ženklinamų nuoroda „Riserva“. Trumpai tariant, taip siekta užtikrinti, kad vynuogės būtų auginamos ir vynas į butelius išpilstomas tame pačiame ūkyje ir kad nereikėtų nustatyti papildomų apribojimų dėl išpilstymo į butelius vietovės, palyginti su apribojimais, kurie jau yra nustatyti ir pagrįstai taikomi saugomos kilmės vietos nuoroda ženklinamiems vynams. Nuoroda „Gran Selezione“ ženklinamas vynas yra geriausias iš vynų „Chianti Classico“; šis vynas gaminamas iš geriausių vynuogių, kurios užauginamos vynmedžių augintojų kruopščiai atrinktuose geriausiuose vynuogynuose, už kuriuos jie patys atsakingi. Papildoma sąlyga, kad nuoroda „Gran Selezione“ ženklinamo vyno gamintojai patys išpilstytų vyną į butelius, nustatyta siekiant užtikrinti, kad būtų išgautos visos išskirtinės šio itin kompleksiško ir unikalaus produkto savybės. Taigi gaminant šios rūšies vyną, netgi labiau nei gaminant standartinį „Chianti Classico“, svarbu, kad gamybos, fermentacijos ir išpilstymo į butelius etapus įgyvendintų vienas subjektas, kad už produkto kokybę būtų atsakingas vienas veiklos vykdytojas.

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ ir „Chianti Classico Gran Selezione“

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Kitų sąlygų tipas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Išskirtinė vyno „Chianti Classico“ ypatybė – šis vynas yra ženklinamas juodo gaidžio atvaizdu; nuo 2005 m. šiuo atvaizdu turi būti ženklinami visi vyno „Chianti Classico DOCG“ (SKVN) buteliai.

Šis vaizdinis logotipas ir žodžiai „Gallo Nero“ negali ir niekada neturi būti naudojami vietoj SKVN pavadinimo „Chianti Classico“. Šis ženklas – tik papildoma informacija, kuri turi būti nurodoma ant SKVN „Chianti Classico“ ženklinamo vyno butelių.

„Chianti Classico Gran Selezione“

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Kitų sąlygų tipas

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Etiketėje gali būti pateikiamas vienas iš toliau išvardytų papildomų geografinių vienetų, susijusių su vietovėmis, kuriose išaugintos vynuogės, iš kurių pagamintas vynas, pavadinimas. Šių vienetų teritorijos ribos apibrėžtos šios specifikacijos 3 priede.

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

Nuoroda į produkto specifikaciją

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