C/2024/1036

24.1.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/1036)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Chianti Classico”

PDO-IT-A1235-AM03

Paziņojuma datums: 27.10.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

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

“Chianti Classico” vīnam ar norādi “Gran Selezione” jābūt iegūtam no vīnogām, kas audzētas noteiktā ražošanas apgabala vīndārzos, kuros ir šāda šķirņu kombinācija:

— “Sangiovese” no 90 līdz 100 %.

Tā ražošanā var kopā vai atsevišķi izmantot arī šķirņu “Colorino”, “Canaiolo”, “Ciliegiolo”, “Mammolo”, “Pugnitello”, “Malvasia Nera”, “Foglia Tonda” un “Sanforte” vīnogas, kas aizņem ne vairāk kā 10 % no vīndārzu reģistrā ierakstītās platības.

Iepriekš minētie noteikumi stāsies spēkā no piektās ražas novākšanas pēc šā specifikācijas grozījuma apstiprināšanas datuma. Līdz šim datumam vīndārzi, kas atbilst pašreizējās specifikācijas noteikumiem, arī ir uzskatāmi par piemērotiem “Chianti Classico Gran Selezione” vīna ražošanai.

Pamatojums

Šis grozījums ievērojami diversificē norādi “Gran Selezione” un kopā ar papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukumu šo tradicionālo apzīmējumu padara “Chianti Classico” vīnam aizvien raksturīgāku.

Vēl viens šajā priekšlikumā noteikts pamatelements ir vīna veida “Gran Selezione” paužamā saikne ar teritoriju. Šai ziņā vietējās vīnogu šķirnes kopā ar šķirni “Sangiovese” noteikti ir daudz izteiksmīgākas un ražošanas apgabalu, mūsu tradīcijas un “Chianti” vīndārzu reprezentē daudz labāk.

Līdz 2021. gada martam savāktie dati liecina, ka tirgū ir 182 “Gran Selezione” marķējumi no 154 vīndārziem. Produkts ir plaši izplatīts mūsu vīnkopju vidū, kuri tik vien kā 6 gadu laikā kopš šā jaunā veida ieviešanas ir strādājuši, lai laistu tirgū vīnu, kas izturēts pilnus 30 mēnešus.

Attiecībā uz šķirņu kombināciju — pieejamo tehnisko dokumentu analīze parādīja, ka 92 % “Gran Selezione” marķējumu šķirne “Sangiovese” veido vairāk nekā 90 % no kupāžas. Turklāt t. s. starptautiskās šķirnes (piemēram, “Merlot”, “Cabernet Sauvignon” vai “Syrah”) veido tikai 15 % no visiem “Gran Selezione” vīniem.

Tātad ierosinātais grozījums specifikācijā nosaka tādas vīna “Chianti Classico Gran Selezione” ražošanas metodes, kuras vīnkopji jau piemēro. Turklāt visi vīni ar piedāvāto šķirņu kombināciju ir sertificēti, un šī dokumentācija, kā norādīts 2. pielikumā, ir pieejama asociācijā.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Lai nodrošinātu, ka visiem ražotājiem, kas pašlaik izmanto starptautiskās šķirnes, ir pietiekami daudz laika kombinācijas pielāgošanai, mūsu piedāvātais termiņš ir piecu ražu novākšana pēc priekšlikuma spēkā stāšanās datuma.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. pantu.

2. **"Chianti Classico Gran Selezione"**

Apraksts

"Chianti Classico" vīna ar norādi "Gran Selezione" marķējumā var izmantot vienu no turpmāk minētajām papildu ģeogrāfiskajām vienībām, kas saistītas ar apgabaliem, kur faktiski audzētas vīnogas, no kurām vīns iegūts, un teritoriālās robežas ir noteiktas šās specifikācijas 3. pielikumā:

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*.

Ģeogrāfiskās vienības *Lamole*, *Montefioralle* un *Vagliagli* marķējumā drīkst izmantot, sākot no trešā gada beigām pēc tam, kad šis specifikācijas grozījums ir stājies spēkā. Pēc šā perioda beigām saimniecības, kuru vīndārzi atrodas minētajās vienībās un kuras vismaz vienai ražai iepriekšējos trīs gados savā marķējumā ir izmantojušas attiecīgo *Greve* vai *Castelnuovo Berardenga* vienību nosaukumus, drīkst turpināt izmantot tikai šos nosaukumus, ja aizsardzības asociācija un kompetentā sertifikācijas struktūra ir par to informētas.

"Chianti Classico" vīnu marķējumā un noformējumā drīkst izmantot norādes saistībā ar nosaukumiem, uzņēmumu nosaukumiem vai privātām preču zīmēm, ja vien tās netiek sajauktas ar papildu ģeogrāfiskajām vienībām, neskar iegūto tiesību ievērošanu, tām nav slavinoša rakstura un tās nemaldina patērētājus.

Attiecībā uz vīna "Chianti Classico Gran Selezione" marķējumu un noformējumu — papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukumam marķējumā ir jābūt tajā pašā redzamības laukā, kurā ir obligātā informācija.

Papildu ģeogrāfiskās vienības nosaukums jānorāda aiz tradicionālā apzīmējuma "Gran Selezione".

Papildu ģeogrāfisko vienību nosaukuma burtu augstums nedrīkst pārsniegt nosaukuma "Chianti Classico" un apzīmējuma "Gran Selezione" burtu augstumu.

Pamatojums

Galvenos principus, kas ir pamatā priekšlikumam par papildu ģeogrāfiskajām vienībām cilmes vietas nosaukumam "Chianti Classico", var apkopot šādi:

vīndarības atpazīstamība; vēsturiskā nozīmība; slava; neobligātums.

Priekšlikumā paredzēts viens pozitīvs saraksts, kas ietver šādas vienības: *Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli*.

Ģeogrāfiskajām vienībām *Lamole*, *Montefioralle* un *Vagliagli* vajag vairāk laika, lai palielinātu to vīndarības atpazīstamību un slavu, — tas ir būtiski, lai tās vienoti un saskaņoti iekļautu starp pārējām astoņām vienībām, un tāpēc tiek lūgta iespēja to nosaukumu marķējumā sākt izmantot trīs gadus pēc produkta specifikācijas stāšanās spēkā.

Sākotnēji grozījums attieksies tikai uz vīna veidu "Gran Selezione", kam cita starpā jābūt iegūtam no vīnogām, kuras ievāktas pudeļu pildītājam piederošos vai tā pārvaldībā esošos vīndārzos (4. pants). Citiem vārdiem, šāda veida produktu nedrīkst tirgot kā nefasētu vīnu, un tāpēc tas pilnībā jāražo pudeļu pildītājam. Pašreizējais priekšlikums grozīt specifikāciju, lai norādītu ģeogrāfiskās vienības tikai šim vīna veidam, tā saistību ar izcelsmes apgabalu padara īpaši ciešu, un tādējādi patērētājam tiek nodots skaidrs vēstījums un informācija.

Tādējādi vārīgajā projekta sākumposmā šī iespēja palīdzēs nostiprināt papildu ģeogrāfisko vienību mērķi sasaistīt vīnu ar tā konkrēto apgabalu, reprezentēt vīna izcelsmes teritorijas izcilību un konkurēt ar izcilākajiem Itālijas un ārvalstu vīniem.

Marķēšana

Visi pārējie 7. panta grozījumi ir paredzēti, lai tiktu ievērots princips pareizi un skaidri norādīt ACVN, veidu un ģeogrāfisko vienību, rūpējoties par cilmes vietas nosaukuma redzamības saglabāšanu.

Ir grozīts produkta specifikācijas 7. pants un vienotā dokumenta punkts "Papildu nosacījumi".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Chianti Classico

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. "Chianti Classico"

ĪSS APRAKSTS

— Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana. — Smarža: stipra, atgādina ziedus, raksturīga. — Garša: sausa, svaiga, patīkama, ar viegli izteiktu tanīniem piemītošu raksturu, kas ar laiku kļūst vairāk izteikts. — Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma procentos: 12,00 tilp. %. — Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,50 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20,00
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. “Chianti Classico Riserva”

ĪSS APRAKSTS

— Krāsa: spilgti rubīnsarkana, kas līdz ar vīna vecumu kļūst arvien vairāk granātsarkana. — Smarža: intensīva, augļaina un noturīga. — Garša: sausa, labi sabalansēta un ar ļoti izteiktu tanīniem piemītošu raksturu. — Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma procentos: 12,50 tilp. %. — Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 25,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,50 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20,00
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. “Chianti Classico Gran Selezione”

ĪSS APRAKSTS

— Krāsa: spilgti rubīnsarkana, kas līdz ar vīna vecumu kļūst arvien vairāk granātsarkana. — Smarža: pikanta un noturīga. — Garša: sausa, noturīga un līdzsvarota. — Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma procentos: 13,00 tilp. %. — Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,50 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20,00
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. “Chianti Classico Gran Selezione”

Īpašā vīndarības metode

“Chianti Classico Gran Selezione” drīkst iegūt tikai no vīnogām, kas audzētas vīndārzos, kurus pārvalda pudeļu pildīšanas uzņēmums.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. “Chianti Classico”, “Chianti Classico Riserva” un “Chianti Classico Gran Selezione”

52,50 hl no hektāra

2. “Chianti Classico”, “Chianti Classico Riserva” un “Chianti Classico Gran Selezione”

7 500 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

“Chianti Classico” vīnu (arī vīna veidu “Riserva” un “Gran Selezione”) ražošanas apgabals atrodas Toskānas [*Toscana*] reģiona vidienē, *Firenze* un *Siena* provinces teritorijā. Apgabala robežas tika noteiktas ar starpministriju 1932. gada 31. jūlija dekrētu.

Apraksts

Apgabala robežu aprakstu sākot ar tā daļu, kas atrodas *Siena* provincē, par sākumpunktu izraugās vietu, kur *Siena* provinces un *Arezzo* provinces robežlīnija krustojas ar *Borro Ambrella della Vena* gravu *Pancole* apkaimē *Castelnuovo Berardenga* pašvaldības teritorijā.

No minētā punkta robežlīnija gar *Ambra* straujupi un vienu no tās pietekām, kam nav nosaukuma, stiepjas līdz *Ciarpella* saimniecībai, tad iet tālāk pa mūļu taku, kas noved pie *Casa al Frate* saimniecības. No turienes tā turpinās pa iedomātu līniju līdz *Ombrone* (298 metru augstumā virs jūras līmeņa).

Tad robežlīnija iet pa mūļu taku uz leju līdz 257 metru augstumam virs jūras līmeņa, kur līnija sastopas ar braucamu ceļu, kurš noved pie *Castelnuovo Berardenga* autoceļa. Tā pa šo ceļu turpinās līdz 354 metru augstumam virs jūras līmeņa un pēc tam iet gar *Malena Morta* grāvi, līdz grāvis savienojas ar *Borro Spugnaccio* gravu. Robežlīnija turpinās gar *Malena Morta* grāvi līdz *Pialli* (227 metru augstumā virs jūras līmeņa), bet pēc tam nelielu gabalu gar *Malena Viva* grāvi un tad turpinās pa iedomātu līniju, kas iet cauri *Santa Lucia* (252 un 265 metru augstumā virs jūras līmeņa), virzoties uz *Arbia* straujupi. Sasniegusi šo upi, robežlīnija virzās gar to augšup pa administratīvo robežu starp *Siena* pašvaldības un *Castelnuovo Berardenga* pašvaldības teritoriju.

Ražošanas apgabala robeža turpinās, sakrītot ar *Siena*, *Castelnuovo Berardenga*, *Castellina*, *Monteriggioni* un *Poggibonsi* pašvaldības teritorijas administratīvajām robežām, līdz tā pie *Borro di Granaio* gravas sasniedz *Firenze* provinces robežu, pa kuru tā turpinās līdz *Le Valli* saimniecībai. Pēc tam robežlīnija iet pa municipālo ceļu, saskaroties ar *San Giorgio* avotu un *Cinciano* avotu, gar kuriem tā sasniedz provinces robežu, kas ir arī robeža starp *Poggibonsi* pašvaldības un *Barberino* pašvaldības teritoriju. Tad robežlīnija turpinās gar *Drove* straujupi, līdz nonāk *Firenze* provincē. Tagad seko *Firenze* provincē esošās ražošanas apgabala daļas robežu apraksts. Sākotnēji robežlīnija iet gar *Drove* straujupi, līdz *Mulino della Chiara*, kur tā sasniedz *Tavarnelle* pašvaldības un *Barberino* pašvaldības administratīvo robežu, gar kuru tā turpinās īsu gabalu. Tad tā līkumo uz austrumpusi gar citu straujupīti, ejot pa *Biricucci* un *Belvedere*, un uzreiz pēc tam tā sasniedz *San Donato-Tavarnelle* ceļu. Tad pa to robežlīnija iet līdz *Morocco*, bet pēc tam pa iedomātu līniju, kas novilkta caur *Figlinella*, sasniedz *Sambuca*, kur tā sastopas ar *Pesa* straujupi. Virzoties lejup pa upi, robeža sākotnēji sakrīt ar administratīvo robežu starp *San Casciano Val di Pesa* pašvaldību un *Tavarnelle* pašvaldību, bet tad aiz *Ponte Rotto* atgriežas pie straujupes. Sākot no šā punkta, apgabala robeža sakrīt ar *San Casciano* pašvaldības un *Greve* pašvaldības teritorijas administratīvo robežu. Šeit “Chianti Classico” ražošanas apgabala robežlīnija atkal nonāk *Siena* provincē un virzās pa *Radda in Chianti* pašvaldības un *Gaiole* pašvaldības administratīvo robežu, un, noejot nelielu attālumu pa *Castelnuovo Berardenga* robežu, sasniedz šā apgabala aprakstā minēto sākumpunktu.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“Sangiovese N.” — “Sangioveto”

8. **Saiknes apraksts**

“Chianti Classico”, “Chianti Classico Riserva” un “Chianti Classico Gran Selezione”

Ģeomorfoloģiskajā ziņā apgabals ir pauguraine 200 m līdz 600 m augstumā virs jūras līmeņa ar nogāzēm, kas nav garas, taču dažkārt ir stāvas.

Ģeoloģiski reģiona augsne veidojusies uz slānekļa vairoga (*galestro*), kur vietvietām ir zvīņains māls, kas mijas ar smalkgraudainu kaļķainu smilšakmeni un kaļķakmens augsni. Augsne ir sekla, veidojusies vēlīni, un tās mehāniskais sastāvs ir dažāds — no smilšaina māla līdz oļiem — ar vidēji lielu māla procentuālo īpatsvaru; raksturīga tās ķīmisko īpašību iezīme ir zems organiskās vielas saturs, samazināts augiem pieejamā fosfora daudzums un liels skaits apmaiņas katjonu. Paugurainā reljefa dēļ veidojas straumes, un tas rada ievērojamas grūtības kontrolēt ūdeņus, arī saistībā ar nokrišņu daudzuma svārstību specifiku. Apgabalā valda kontinentāls klimats: ziemā temperatūra var nokristies ļoti zemu, bet vasaras ir sausas. Diennakts temperatūras svārstības ir mērenas. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 850 mm.

Vīnkopības tradīcija šajā apgabalā ir ļoti sena — par to minēts jau etrusku un romiešu laika liecībās, kas saistītas ar vīna pasauli. Viduslaiku beigu posmā vīnogulāju audzēšanai tika atvēlēti plaši apvidi, un tie kļuva par finansiāli nozīmīgiem un ieguva starptautisku atzinību. Ražotais vīns vēsturiskos dokumentos minēts kopš 1200. gada, bet pirmais notariālais akts, kurā nosaukums "Chianti" parādās saistībā ar šajā apgabalā iegūtu vīnu, datējams ar 1398. gadu. "Chianti Classico" apgabals bija pirmais vīnkopības apgabals pasaulē, kas definēts Toskānas lielhercoga Kozimo III [*Cosimo III*] 1716. gada ediktā; tajā noteiktas tā apgabala robežas, kurā "Chianti" vīnus var ražot. "Chianti" vīnu ražoja, izmantojot tikai "Sangiovese" šķirnes vīnogas. Laikposmā no 1834. gada līdz 1837. gadam barons *Bettino Ricasoli*, Itālijas valstsvīrs, kas 1861. gadā bija Itālijas premjerministrs, publicēja aprakstu par to, kādam jābūt vispiemērotākajam sastāvam, lai iegūtu tīkamu, pusdzirkstošu sarkanvīnu; tas vēlāk kļuva par pamatu "Chianti" vīna oficiālā sastāva veidošanai (70 % "Sangiovese", 15 % "Canaiolo", 15 % "Malvasia") un "Governo all'uso Toscano" vīndarības paņēmiena lietošanai. Tā kā ražošanas apgabala produkcija nevarēja apmierināt augošo pieprasījumu, pie vīna ražošanas ķērās arī kaimiņu teritorijās, izmantojot tādas pašas sistēmas un tādu pašu šķirņu vīnogu maisījumus kā *Chianti* apgabalā. Tāpēc 1924. gadā 33 ražotāji izveidoja apvienību, lai aizsargātu "Chianti" vīnu un tā izcelsmes norādi, bet 1932. gadā vīnam no visvecākā vīnogu audzēšanas apgabala *Chianti* ar dekrētu piešķīra tiesības izmantot apzīmējumu "Classico" kā vīnam, kas ražots vēsturiskajā apgabalā. 1996. gadā pēc 70 gadus ilgušas procedūras "Chianti Classico" tika atzīts par neatkarīgu no standarta "Chianti" un tam izveidoja atsevišķu produkta specifikāciju.

Šā vīna ražotāji vienmēr devuši priekšroku vietējās "Sangiovese" vīnogulāju šķirnes izmantošanai un joprojām saglabā audzēšanas paņēmienus, kas neietekmē vīnogu raksturīgās īpašības.

Vīnkoku vainagu tradicionāli veido pēc *Guyot* ("Toskānas arkas") sistēmas un horizontālā kordona formā. Noteikts arī, kādam jābūt vīnogu ražas apjomam un vīna iznākumam no hektāra platības: 7,5 tonnas vīnogu jeb 52,50 hl vīna — zemākā raža Itālijā. Viena ražas gada vīnu nedrīkst laist apgrozībā agrāk par 1. oktobri nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

Šādu dabas faktoru un cilvēkfaktoru apvienojums piešķir "Chianti Classico" vīnam augļainu, apaļīgu, sausu, bagātīgu garšu, tumšsarkanu krāsu, labu struktūru un spirta saturu, kas nav mazāks par 12 %, kā arī mērenu skābenumu.

"Sangiovese" — galvenā "Chianti Classico" vīna gatavošanai izmantojamā vīnogu šķirne — ir jutīga pret ārējiem faktoriem un kvalitātes ziņā atšķiras ar to, ka spēj labi izpaust attiecīgās augsnes raksturīgās īpašības un pielāgoties audzēšanas vietas zemei. Nav nejaušība, ka "Sangiovese" vīnogas vislabāko atdevi sniedz tikai dažos Toskānas apgabalos. "Chianti Classico" raksturīgās organoleptiskās īpašības ir īrisa un vijolīšu ziedu buķete, kas tipiska šā apgabala smilšakmens augsnei, un meža ogu aromāts, ko savukārt piedod augsnes sastāvā esošais kaļķakmens.

Klimats, paugurainais reljefs un ar zemes morfoloģiju saistītie faktori rada gaismas pielietu vidi, kas ir lieliski piemērota vīnogām, lai tās pareizi nogatavotos. Augstas temperatūras vasarā, ļoti daudz saules gaismas līdz septembrim un oktobrim un samērā krasas diennakts temperatūras svārstības ļauj vīnogām nogatavoties lēni un nosaka "Chianti Classico" tipiskās organoleptiskās un ķīmiskās īpašības, it īpaši tā krāsu, buķeti un spirta saturu. Tas, ka vīnogu ražas apjoms no hektāra ir neliels, ietekmē vīnogas, paaugstinot cukuru saturu tajās, tādējādi panākot, ka spirta saturs iegūtajā vīnā nav zemāks par 12 °. Vīndarības paņēmieni var būt atšķirīgi atkarā no tā, kāda ir attiecīgo vīnogu šķirne; vīnā šīs vīnogas parasti pārraudzē atsevišķi, lai to organoleptiskās īpašības izpaustos pilnībā.

Chianti vīnkopju amatprasme, par ko liecina šā apgabala vēsture, nodrošina "Chianti Classico" reputācijas ilgtspēju un tā vēstures turpinājumu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

"Chianti Classico", "Chianti Classico Riserva" un "Chianti Classico Gran Selezione"

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Izņemot īpašas iepriekš izveidojušās situācijas, kas minētas specifikācijas 5. pantā, pildīšana pudelēs ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai saglabātu "Chianti Classico" kvalitāti un reputāciju, garantētu tā izcelsmi un nodrošinātu attiecīgo pārbaužu efektivitāti.

"Chianti Classico" vīna raksturīgās īpašības un kvalitātes, kas rodas no dabas faktoru un cilvēkfaktoru apvienojuma, ir saistītas ar tā izcelsmes ģeogrāfisko apgabalu, un to saglabāšanai ir vajadzīga modrība un piepūle. Nodrošinot, ka "Chianti Classico" vīna nozares uzņēmēji tiek pakļauti arī pudeļu pildīšanas pārbaudēm, nosacījuma mērķis ir labāk aizsargāt produkta kvalitāti un līdz ar to arī nosaukuma reputāciju, par ko šie uzņēmēji ir atbildīgi.

Vīna transportēšana un pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala var apdraudēt tā kvalitāti. Pildīšana pudelēs ražošanas apgabalā ir izšķirīga, lai saglabātu produkta raksturīgās īpašības un kvalitāti, jo visu transportēšanas un pudelēs pildīšanas noteikumu piemērošana un ievērošana tiek uzticēta saimniecībām, kam ir nepieciešamās zināšanas un zinātība, kā arī būtiska interese saglabāt pelnīto reputāciju. Tikai šīm saimniecībām ir padziļinātas zināšanas par "Chianti Classico" vīna specifiskajām īpašībām, un tikai tās spēj izvairīties no šo īpašību pasliktināšanās vai zaudēšanas pudeļu pildīšanas laikā. Ir skaidrs, ka vīna pildīšana pudelēs ir svarīga darbība. Ja tā netiek veikta saskaņā ar stingrām prasībām, tā var nopietni pasliktināt produkta kvalitāti. Pildīšana pudelēs neaprobežojas tikai ar tukšu tvertņu piepildīšanu, bet ietver arī virkni iepriekšēju sarežģītu vīndarības darbību (filtrēšanu, dzidrināšanu, aukstumapstrādi utt.). Ja tās netiek pareizi veiktas, tās var apdraudēt vīna kvalitāti un mainīt tā īpašības.

"Chianti Classico Gran Selezione"

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu prasības attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 53. panta 1. punktu vīniem, ko tirgo Savienībā, drīkst izmantot marķējuma norādes, kas attiecas uz noteiktiem ražošanas paņēmieniem. Norādi "Gran Selezione" lieto, lai apzīmētu vīnus, kuri ražoti, izmantojot noteiktas vīnogu audzēšanas un vīna ražošanas metodes, kam ir attiecīgi ierobežojumi. Konkrēti, vīnus drīkst iegūt vienīgi no vīnogām, kas audzētas vīndārzos, kurus pārvalda pudeļu pildīšanas uzņēmums; tos nedrīkst bagātināt ar ārpus apgabala iegūtiem produktiem, un to fizikāli ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām ir jābūt labākām par tām, kādas piemīt "Riserva" veida vīnam. Īsāk sakot, nosacījuma nolūks ir nodrošināt, ka vīnogu audzēšana un vīna pildīšana pudelēs tiek veikta vienā un tajā pašā saimniecībā, neuzliekot nekādus papildu ierobežojumus attiecībā uz pudelēs pildīšanas apgabalu salīdzinājumā ar tiem, kas izklāstīti un pamatoti ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētajam produktam kopumā. "Gran Selezione" ieņem vietu "Chianti Classico" produkcijas klāsta augšgalā, un šo produktu iegūst, vīnkopjiem rūpīgi atlasot labākos to atbildībā esošos vīndārzus un labākās vīnogas. Papildu nosacījums attiecībā uz prasību "Gran Selezione" vīna ražotājiem pašiem pildīt vīnu pudelēs izriet no vajadzības nodrošināt visas specifiskās īpašības produktam, kas ir sevišķi komplekss un neatkārtojams. Tādēļ šā veida produktam vēl jo vairāk nekā standarta "Chianti Classico" vīnam ir nepieciešams, ka ražošanas, vinifikācijas un pudelēs pildīšanas posmus veic viens un tas pats uzņēmējs, kas atbild par produkta kvalitāti.

"Chianti Classico", "Chianti Classico Riserva" un "Chianti Classico Gran Selezione"

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu prasības attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

"Chianti Classico" atšķirības zīme ir melna gaiļa atveids, kam kopš 2005. gada jābūt uz visām KGCVN "Chianti Classico" vīna pudelēm.

Ar grafisko logotipu un vārdiem "Gallo Nero" nevar un nekādā gadījumā nedrīkst aizstāt ACVN "Chianti Classico" uzrakstu. Attiecīgais zīmols ir tikai papildelements, kam jābūt uz ACVN "Chianti Classico" vīna pudelēm.

"Chianti Classico Gran Selezione"

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu prasības attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Marķējumā var izmantot vienu no turpmāk minētajām papildu ģeogrāfiskajām vienībām, kas saistītas ar apgabaliem, kur faktiski audzētas vīnogas, no kurām vīns iegūts, un teritoriālās robežas ir noteiktas šās specifikācijas 3. pielikumā:

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*.

Saite uz produkta specifikāciju

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