C/2024/1036

24.1.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/1036)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Chianti Classico"

PDO-IT-A1235-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 27.10.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

L-inbid Chianti Classico bl-indikazzjoni Gran Selezione għandu jinkiseb minn għeneb prodott fiż-żona tal-produzzjoni demarkata u li joriġina minn vinji fejn, fi ħdan l-azjenda, jitkabbru l-varjetajiet li ġejjin:

— Sangiovese minn 90 % għal 100 %.

Barra minn hekk, għall-produzzjoni jista' jintuża l-għeneb mill-varjetajiet tad-dwieli Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda u Sanforte, flimkien jew separatament, sal-limitu massimu ta' 10 % taż-żona mniżżla fir-reġistru tad-dwieli.

Id-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq jidħlu fis-seħħ mill-5 ħasda wara d-data tal-approvazzjoni ta' din l-emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Sa dik id-data, il-vinji li huma konformi mad-dispożizzjonijiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott attwali jitqiesu wkoll bħala xierqa għall-produzzjoni tal-inbid "Chianti Classico Gran Selezione".

Raġunijiet:

Din l-emenda tiddiversifika b'mod sinifikanti l-"Gran Selezione" bl-integrazzjoni tal-użu tal-isem tal-Unità Ġeografika Addizzjonali u tagħmel din l-indikazzjoni tradizzjonali dejjem aktar karatteristika għall-inbid "Chianti Classico".

Element ewlieni ieħor li din il-proposta tiddefinixxi huwa r-rabta mat-territorju li għandu jesprimi t-tip ta' nbid "Gran Selezione". F'dan is-sens, għalhekk, il-varjetajiet ta' dwieli indiġeni flimkien mas-Sangiovese huma bla dubju aktar espressivi u rappreżentattivi taż-żona tal-produzzjoni, tat-tradizzjonijiet tagħna u tal-vinji ta' Chianti.

Id-*data* miġbura sa Marzu 2021 turi li fis-suq hemm 182 tikketta tal-"Gran Selezione" minn 154 azjenda. Diffużjoni mifruxa fost il-produtturi tal-inbid tagħna li f'6 snin biss li ilu jeżisti dan it-tip ta' nbid ġdid ħadu azzjoni biex iqiegħdu fis-suq prodott li jeħtieġ sa 30 xahar ta' maturazzjoni.

Fir-rigward tal-varjetajiet ta' dwieli, analiżi tar-reġistri tekniċi disponibbli wriet li għal 92 % tat-tikketti tal-"Gran Selezione", is-Sangiovese huwa preżenti f'aktar minn 90 % tat-taħlitiet ta' għeneb. Barra minn hekk, il-preżenza tal-hekk imsejħa varjetajiet ta' dwieli internazzjonali (bħal Merlot, Cabernet Sauvignon, Sirah) tikkonċerna biss 15 % tal-inbejjed "Gran Selezione" kollha.

Għalhekk, l-emenda proposta tiddefinixxi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott dak li l-produtturi tal-inbid qed japplikaw bħala metodi ta' produzzjoni tal-inbid "Chianti Classico Gran Selezione". Barra minn hekk, l-inbejjed kollha bil-varjetajiet ta' dwieli proposti ġew iċċertifikati u din id-dokumentazzjoni, kif indikat fl-Anness 2, hija disponibbli fl-uffiċċji tal-Konsorzju.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Sabiex jiġi żgurat li l-produtturi kollha li bħalissa qed jużaw varjetajiet ta' dwieli internazzjonali jkollhom perjodu raġonevoli għall-aġġustament tal-bażi ampelografika, qed jiġi propost li jingħata limitu ta' żmien ta' ħames ħsad wara d-data ta' meta l-proposta tidħol fis-seħħ.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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

Deskrizzjoni:

Għall-inbid "Chianti Classico" bl-indikazzjoni "Gran Selezione", fuq it-tikketta tista' tidher waħda mill-unitajiet ġeografiċi addizzjonali li ġejjin li hija relatata ma' żoni li minnhom joriġina l-għeneb li minnu jiġi magħmul l-inbid u li d-delimitazzjoni territorjali tagħha hija definita fl-Anness 3 ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

1. Castellina
2. Castelnuovo Berardenga
3. Gaiole
4. Greve
5. Lamole
6. Montefioralle
7. Panzano
8. Radda
9. San Casciano
10. San Donato f'Poggio
11. Vagliagli

L-unitajiet ġeografiċi Lamole, Montefioralle u Vagliagli jistgħu jidhru fuq it-tikketti minn tmiem it-tielet sena wara d-dħul fis-seħħ ta' din l-emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Fi tmiem dan il-perjodu, l-azjendi b'vinji li jappartjenu għal dawk l-unitajiet imsemmija qabel li, għal mill-inqas ħasda waħda fit-tliet snin ta' qabel, ikunu użaw l-ismijiet tal-unitajiet rispettivi Greve jew Castelnuovo Berardenga fuq it-tikketti tagħhom, jistgħu jkomplu dan l-użu esklussiv b'mod definittiv, sakemm din l-għażla tiġi kkomunikata lill-Konsorzju għall-Protezzjoni u lill-Korp taċ-Ċertifikazzjoni kompetenti.

Fit-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-inbejjed "Chianti Classico", jistgħu jintużaw indikazzjonijiet li jirreferu għall-ismijiet, għall-ismijiet kummerċjali jew għal ditti privati, sakemm dawn ma jiġux konfużi mal-unitajiet ġeografiċi addizzjonali, mingħajr preġudizzju għall-konformità mad-drittijiet miksuba, dment li ma jkollhomx għan ta' tifħir u li ma jqarrqux bil-konsumatur.

Fuq it-tikketta u l-preżentazzjoni tal-inbid "Chianti Classico Gran Selezione", l-isem tal-Unità Ġeografika Addizzjonali jrid jidher fuq it-tikketta fl-istess kamp viżiv bħall-informazzjoni obbligatorja.

L-Unità Ġeografika Addizzjonali trid issegwi l-indikazzjoni tradizzjonali "Gran Selezione".

L-ittri użati għall-indikazzjoni tal-Unitajiet Ġeografiċi Addizzjonali għandu jkollhom għoli li ma jaqbiżx l-għoli tal-ittri li jiffurmaw l-isem "Chianti Classico" u l-indikazzjoni "Gran Selezione".

Raġunijiet

Il-prinċipji ewlenin li fuqhom kienet maħsuba li tinbena l-proposta għal Unità Ġeografika Addizzjonali għad-DOP "Chianti Classico" jistgħu jinġabru fil-qosor kif ġej:

rikonoxxibbiltà enoloġika; sfond storiku; sinifikanza; opzjonalità.

Il-proposta tinkludi lista waħda pożittiva magħmula minn: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato f'Poggio, Vagliagli.

L-Unitajiet Ġeografiċi Lamole, Montefioralle u Vagliagli jeħtieġu perkors itwal għaż-żieda fir-rikonoxximent u s-sinifikat enoloġiku, li huwa essenzjali sabiex jiġu integrati b'mod uniformi u f'konformità mat-tmien indikazzjonijiet l-oħra, u għalhekk huwa mitlub li jintużaw fuq it-tikketti tliet snin wara d-dħul fis-seħħ tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Il-proġett se jibda bl-applikazzjoni għat-tip "Gran Selezione" biss, li, fost il-karatteristiċi tiegħu nsibu li joriġina minn għeneb maħsud minn vinji li huma proprjetà ta' jew imħaddma mill-kumpanija tal-ibbottiljar innifisha (Artikolu 4). Essenzjalment, dan it-tip ta' prodott ma jistax jiġi kkummerċjalizzat bħala nbid bl-ingrossa u għalhekk irid jiġi prodott bis-sħiħ mill-kumpanija tal-ibbottiljar tiegħu. Il-proposta attwali biex tiġi emendata l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott sabiex jiġu indikati l-Unitajiet Ġeografiċi fuq dan it-tip biss tagħmel l-assoċjazzjoni maż-żona tal-oriġini partikolarment immedjata u b'hekk tippermetti li jaslu messaġġi u informazzjoni ċari għand il-konsumatur.

Għalhekk, din l-għażla se tgħin biex issaħħaħ, preċiżament fl-istadju inizjali delikat tal-proġett, l-objettiv tal-UGA biex l-inbid jiġi marbut maż-żona speċifika tiegħu, tiġi rrappreżentata l-eċċellenza taż-żona u li l-inbid jikkompeti mal-aqwa nbejjed Taljani u dawk barranin.

Tikkettar

L-emendi ulterjuri għall-Artikolu 7 huma kollha maħsuba biex jissalvagwardjaw il-prinċipju ta' indikazzjoni korretta u ċara tal-isem tad-DOP, tat-tip u tal-Unità ġeografika, filwaqt li jiġi żgurat li tinżamm il-viżibbiltà tal-isem tad-Denominazzjoni.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

"Chianti Classico"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Chianti Classico

DESKRIZZJONI QASIRA

— dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini b'intensità li tvarja; - riħa: qawwija, ta' fjuri, karatteristika; - togħma: xotta, friska, bnina, kemxejn tannika li timmatura biż-żmien; - qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % tal-volum; - estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l 24,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħra li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,50 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20,00
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. Chianti Classico bl-indikazzjoni Riserva

DESKRIZZJONI QASIRA

— dehra viżiva: aħmar skur lewn ir-rubini, bit-tendenza li jsir jixbah lewn il-granata maż-żmien; - riħa: qawwija tal-frott u persistenti; - togħma: xotta, ibbilanċjata b'livell tajjeb ta' tannin; - qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,50 % tal-volum; - estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l 25,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħra li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,50 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20,00
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. "Chianti Classico" bl-indikazzjoni "Gran Selezione"

DESKRIZZJONI QASIRA

— kulur: aħmar skur lewn ir-rubini, bit-tendenza li jsir jixbah lewn il-granata maż-żmien; - riħa: ta' ħwawar u persistenti; - togħma: xotta, persistenti u bbilanċjata; - qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,00 % tal-volum; - estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l 26,0 g/l.

Il-parametri analitiċi l-oħra li ma jidhrux fit-tabella ta' hawn taħt huma konformi mal-limiti stabbiliti mil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,50 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20,00
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. "Chianti Classico Gran Selezione"

Prattika enoloġika speċifika

L-inbid "Chianti Classico Gran Selezione" jista' jinkiseb biss mill-għeneb prodott mill-vinji mħaddma mill-kumpanija tal-ibbottiljar.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. "Chianti Classico" (inklużi l-indikazzjonijiet "Riserva" u "Gran Selezione")

52,50 ettolitru għal kull ettaru

2. "Chianti Classico" (inklużi l-indikazzjonijiet "Riserva" u "Gran Selezione")

7 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-inbid "Chianti Classico" (inklużi l-indikazzjonijiet "Riserva" u "Gran Selezione") tinsab fiċ-ċentru tar-Reġjun tat-Toskana, fit-territorju tal-provinċji ta' Firenze u ta' Siena. Il-konfini tagħha ġew iddefiniti mid-Digriet Interministerjali tal-31 ta' Lulju 1932.

Deskrizzjoni:

Nibdew billi niddeskrivu l-konfini tal-parti ta' din iż-żona li tinsab fil-provinċja ta' Siena u li tibda fil-punt fejn il-konfini bejn il-provinċji ta' Siena u ta' Arezzo jaqsmu l-wied ta' Borro Ambrella della Vena ħdejn Pancole fil-muniċipalità ta' Castelnuovo Berardenga.

Minn dak il-punt, il-konfini jsegwu x-xmara Ambra u wieħed mit-tributarji tagħha, li ma jissemmiex, sar-razzett Ciarpella, imbagħad ikomplu mal-mogħdija għall-bgħula li twassal għar-razzett Casa al Frate. Minn hemm ikomplu ma' linja virtwali sa Ombrone (altitudni ta' 298 metru).

Imbagħad isegwu l-mogħdija għall-bgħula u jilħqu altitudni ta' 257 metru, fejn jilħqu trejqa li twassal għat-triq lejn Castelnuovo Berardenga. Jibqgħu tilgħin din it-triq sa għoli ta' 354 metru. Imbagħad isegwu l-ħondoq ta' Malena Morta sal-konfluwenza tiegħu mal-wied ta' Borro Spugnaccio; il-konfini jkomplu tul il-ħondoq ta' Malena Morta sa Pialli (altitudni ta' 227 metru). Imbagħad isegwu l-ħondoq ta' Malena Viva għal medda qasira qabel ma jkomplu tul linja virtwali li tgħaddi minn Santa Luċija (f'altitudni ta' bejn 252 u 265 metru) u lejn ix-xmara Arbia. Meta jaslu sax-xmara, il-konfini jsegwuha 'l fuq tul il-konfini amministrattivi bejn il-muniċipalitajiet ta' Siena u ta' Castelnuovo Berardenga.

Il-konfini taż-żona tal-produzzjoni mbagħad ikomplu tul il-konfini amministrattivi ta' Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni u Poggibonsi sakemm jiltaqgħu, fil-wied ta' Borro di Granaio, mal-konfini tal-provinċja ta' Firenze, li jkomplu sar-razzett ta' Le Valli. Wara, il-konfini jsegwu t-triq muniċipali, jgħaddu minn San Giorgio u min-nixxigħat ta' Cinciano u jkomplu tul dik il-linja sakemm jerġgħu jingħaqdu mal-konfini provinċjali, li huma wkoll il-konfini li jinsabu bejn il-muniċipalitajiet ta' Poggibonsi u Barberino. Imbagħad ikomplu max-xmara Drove sakemm jidħlu fil-provinċja ta' Firenze. Issa se tibda d-deskrizzjoni tal-konfini tal-parti ta' din iż-żona li tinsab fil-provinċja ta' Firenze: Inizjalment, dawn il-konfini jsegwu x-xmara Drove sa Mulino della Chiara, fejn jiltaqgħu mal-konfini amministrattivi li jinsabu bejn il-muniċipalitajiet ta' Tavarnelle u Barberino, li jsegwuhom għal distanza qasira. Imbagħad iduru ftit lejn il-Lvant tul xmajra żgħira oħra, jgħaddu minn Biricucci u Belvedere sakemm eżatt wara jiltaqgħu mat-triq San Donato-Tavarnelle li tkompli sal-Marokk; Imbagħad, billi jsegwu linja virtwali li tgħaddi minn Figlinella, jilħqu Sambuca, fejn jiltaqgħu max-xmara Pesa. Dawn ikomplu jsegwu l-perkors tax-xmara u għall-ewwel jikkoinċidu mal-konfini amministrattiv bejn il-muniċipalitajiet ta' San Casciano Val di Pesa u Tavarnelle u mbagħad jerġgħu jiltaqgħu max-xmara wara Ponte Rotto. Minn dan il-punt, il-konfini taż-żona jikkoinċidi mal-konfini amministrattivi tal-muniċipalitajiet ta' San Casciano u Greve. Il-konfini taż-żona tal-produzzjoni tal-Chianti Classico imbagħad jerġa' jidħol fil-provinċja ta' Siena u jikkoinċidi mal-konfini amministrattiv tal-muniċipalitajiet ta' Radda fi Chianti u ta' Gaiole u, għal distanza qasira, dak ta' Castelnuovo Berardenga qabel ma jilħaq il-punt tat-tluq tad-deskrizzjoni ta' din iż-żona.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

"Chianti Classico" (inklużi l-indikazzjonijiet "Riserva" u "Gran Selezione")

Morfoloġikament, iż-żona hija żona ta' għoljiet ta' bejn 200 m u 600 m 'l fuq mil-livell tal-baħar, li l-inklinazzjonijiet tagħhom mhumiex twal iżda xi kultant huma wieqfa.

Ġeoloġikament ir-reġjun huwa magħmul minn kisja ta' shale (galestro) b'żoni ta' qxur tat-tafal b'ġebel ramli fin li jkun fih ħafna ġir u ħamrija albarese. Il-ħamrija hija baxxa, reċenti, u tvarja minn ramlija u taflija għal ċagħkija b'perċentwali medji ta' tafal; kimikament hija kkaratterizzata minn livelli baxxi ta' materja organika, preżenza mnaqqsa ta' fosforu assimilabbli u numru kbir ta' katjoni skambjabbli. It-terren bl-għoljiet joħloq xmajriet torrenzjali u jikkawża diffikultajiet konsiderevoli biex jiġu kkontrollati l-ilmijiet, inkluż b'rabta ma' tendenzi speċifiċi tax-xita. Iż-żona għandha klima kontinentali: it-temperaturi fix-xitwa jistgħu jkunu baxxi ħafna u s-sjuf huma nexfin. Il-medda tat-temperatura ta' kuljum hija moderata. Kull sena tagħmel madwar 850 mm xita.

It-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-inbid fit-territorju hija waħda antika ħafna, b'rekords minn żmien ir-Rumani u l-Etruski marbuta mad-dinja tal-inbid. Sa minn tmiem il-Medju Evu, żoni kbar kienu ddedikati għall-kultivazzjoni tad-dwieli. Din il-kultivazzjoni saret finanzjarjament sinifikanti u kisbet reputazzjoni internazzjonali. L-inbid prodott ilu jissemma f'dokumenti storiċi sa mill-1200; u l-ewwel att notarili li fih jidher l-isem Chianti b'referenza għall-inbid prodott f'din iż-żona jmur lura għall-1398. Iż-żona tal-"Chianti Classico" kienet l-ewwel żona tal-produzzjoni tal-inbid fid-dinja li ġiet iddefinita, u dan sar permezz ta' proklamazzjoni tal-1716 ta' Cosimo III, il-Gran Duka tat-Toskana; din speċifikat il-konfini taż-żona li fiha setgħu jiġu prodotti l-inbejjed Chianti. L-inbid Chianti kien prodott bl-użu tal-varjetà tal-għeneb Sangiovese biss. Bejn l-1834 u l-1837, il-Baruni Bettino Ricasoli, politiku Taljan li kien il-Prim Ministru Taljan fl-1861, ippubblika l-aktar kompożizzjoni xierqa biex jinkiseb inbid aħmar pjaċevoli, frizzanti li aktar tard saret il-bażi għall-kompożizzjoni uffiċjali tal-inbid Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia u l-applikazzjoni tat-teknika "Governo all'uso Toscano". Peress li l-produzzjoni fiż-żona ma setgħetx tlaħħaq mad-domanda dejjem tikber għal dan il-prodott, iż-żoni fil-viċinat bdew jipproduċu l-inbid ukoll bl-użu tal-istess sistemi u tal-istess taħlitiet ta' għeneb bħal dawk taż-żona ta' Chianti. Għalhekk, fl-1924, 33 produttur waqqfu l-Konsorzju biex jipproteġu l-inbid Chianti u l-marka tal-oriġini tiegħu, u, fl-1932, ħareġ digriet li ta lill-inbid mill-aktar żona antika tal-produzzjoni ta' Chianti d-dritt li juża t-tikketta "Classico" bħala nbid prodott fiż-żona storika. Fl-1996, wara proċedura li damet 70 sena, il-"Chianti Classico" ġie rrikonoxxut bħala nbid indipendenti mill-Chianti standard u ngħata l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiegħu stess.

Il-produtturi ta' din id-denominazzjoni dejjem ippreferew li jużaw il-varjetà ta' dielja awtoktona Sangiovese, u qed ikomplu jużaw tekniki tat-tkabbir li ma jaffettwawx il-karatteristiċi partikolari tal-għeneb.

Il-metodi tradizzjonali ta' tkabbir tad-dwieli huma s-sistema "archetto toscano" (bħall-Guyot) u s-sistema taz-zokk bid-dwiefer. Ir-rendimenti tal-għeneb u tal-inbid għal kull ettaru ġew iffissati wkoll, u huma ta' 7,5 tunnellati ta' għeneb jew ta' 52,50 hl ta' nbid; dawn huma l-aktar baxxi fl-Italja. L-inbid ta' annata ma jistax jiġi rilaxxat għall-konsum qabel l-1 ta' Ottubru tas-sena ta' wara l-ħsad.

It-taħlita ta' fatturi naturali u umani tagħti lill-inbid Chianti Classico riħa tfuħ, togħma ta' frott, xotta, mimlija u bnina, kulur aħmar skur, struttura tajba, qawwa alkoħolika ta' mhux inqas minn 12 % u aċidità moderata.

Il-varjetà ta' għeneb ewlenija fl-inbid "Chianti Classico", Sangiovese, hija sensittiva għall-fatturi esterni u għandha l-kwalità distintiva li tista' tinterpreta l-karatteristiċi tal-ħamrija u tadatta ruħha għall-post fejn tikber. Mhijiex koinċidenza li l-għeneb tas-Sangiovese għandu l-aħjar prestazzjoni fi ftit żoni tat-Toskana biss. Karatteristika organolettika li tikkaratterizza l-"Chianti Classico" hija r-riħa ta' fjuri tal-iris u l-vjoletta tipika tal-ħamrija ramlija ta' din iż-żona, b'aroma ta' frott żgħir salvaġġ li ġejja mill-kontenut ta' ġir.

Il-klima, it-terren mimli għoljiet u l-morfoloġija tal-art joħolqu ambjent mimli dawl u għalhekk huwa ideali biex l-għeneb jimmatura sew. It-temperaturi għolja tas-sajf, ix-xemx li ddum sa Settembru u Ottubru u l-medda tat-temperatura ta' kuljum pjuttost għolja jippermettu lill-għeneb jimmatura bil-mod u joħolqu l-karatteristiċi organolettiċi u kimiċi tipiċi tal-Chianti Classico, b'mod partikolari l-kulur, ir-riħa u l-qawwa alkoħolika tiegħu. Ir-rendiment baxx ta' għeneb għal kull ettaru jaffettwa lill-għeneb billi joħloq livelli ta' zokkor li huma kompatibbli ma' qawwa alkoħolika ta' mhux inqas minn 12°. Il-metodi ta' produzzjoni tal-inbid jistgħu jkunu differenti għall-varjetajiet diversi ta' dwieli; normalment dawn jiġu pproċessati f'inbid b'mod separat sabiex il-karatteristiċi organolettiċi tagħhom ikunu espressi bis-sħiħ.

L-istorja ta' dan it-territorju turi l-professjonalità tal-produtturi tal-Chianti li tippermetti li jinżammu r-reputazzjoni u l-istorja tal-"Chianti Classico" tul iż-żmien.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

"Chianti Classico" (inklużi l-indikazzjonijiet "Riserva" u "Gran Selezione")

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-ibbottiljar, bl-eċċezzjoni tas-sitwazzjonijiet speċifiċi msemmija fl-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, irid iseħħ fiż-żona ġeografika ddefinita sabiex jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u r-reputazzjoni tal-"Chianti Classico", tiġi ggarantita l-oriġini tiegħu u tiġi żgurata l-effettività tal-verifiki rilevanti.

Il-kwalitajiet u l-karatteristiċi partikolari tal-inbid "Chianti Classico" joriġinaw mill-kombinazzjoni ta' fatturi naturali u umani, huma marbuta maż-żona ġeografika tal-oriġini u jeħtieġu viġilanza u sforz sabiex jiġu ppreservati. Billi jiġi żgurat li l-operaturi fis-settur tal-inbid "Chianti Classico" jkunu jistgħu jivverifikaw ukoll l-ibbottiljar, l-għan kien li tiġi ssalvagwardjata aħjar il-kwalità tal-prodott u, konsegwentement, ir-reputazzjoni tad-denominazzjoni, li għaliha huma responsabbli dawn l-operaturi.

Fil-fatt, it-trasport u l-ibbottiljar barra mir-reġjun tal-produzzjoni jistgħu jipperikolaw il-kwalità tal-inbid. L-ibbottiljar fiż-żona tal-produzzjoni jikkontribwixxi b'mod deċiżiv għas-salvagwardja tal-karatteristiċi partikolari u tal-kwalità tal-prodott, minħabba li l-applikazzjoni tar-regoli tekniċi kollha dwar it-trasport u l-ibbottiljar u l-konformità magħhom huma fdati f'idejn azjendi li għandhom l-għarfien u l-kompetenza meħtieġa kif ukoll interess fundamentali li jżommu r-reputazzjoni miksuba. Huma biss dawn l-azjendi li għandhom għarfien profond tal-karatteristiċi speċifiċi tal-inbid inkwistjoni, li d-distorsjoni jew l-għajbien tagħhom għandhom jiġu evitati meta l-inbid jitqiegħed fil-flixkun. Fil-fatt, huwa fatt magħruf li l-ibbottiljar tal-inbid jikkostitwixxi operazzjoni importanti li, jekk ma ssirx f'kundizzjonijiet stretti, tista' tfixkel serjament il-kwalità tal-prodott. Fil-fatt, l-operazzjoni tal-ibbottiljar mhijiex limitata għall-mili ta' kontenituri vojta, iżda normalment tinvolvi, qabel it-trasferiment, serje ta' interventi enoloġiċi kumplessi (filtrazzjoni, kjarifika, trattament kiesaħ, eċċ.) li, jekk ma jsirux skont ir-regoli tal-arti, jistgħu jikkompromettu l-kwalità u jbiddlu l-karatteristiċi tal-inbid.

"Chianti Classico Gran Selezione"

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Dispożizzjonijiet addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Skont l-Artikolu 53(1) tar-Regolament (KE) Nru 33/2019, l-inbejjed ikkummerċjalizzati fil-Komunità jista' jkollhom indikazzjonijiet li jirreferu għal ċerti metodi ta' produzzjoni. It-tip "Gran Selezione" jintuża biex jiddeskrivi nbejjed li jsiru permezz ta' metodi tal-produzzjoni tal-għeneb u tal-ipproċessar tal-inbid restrittivi. B'mod speċifiku, l-inbejjed jistgħu jinkisbu biss mill-għeneb prodott mill-vinji mħaddma mill-kumpanija tal-ibbottiljar; huma ma jistgħux jiġu arrikkiti bi prodotti esterni u jrid ikollhom karatteristiċi kimiċi-fiżiċi u organolettiċi superjuri minn dawk tat-tip "Riserva". Fil-qosor, l-intenzjoni kienet li jiġi żgurat li l-produzzjoni tal-għeneb u l-ibbottiljar jitwettqu mill-istess azjenda, mingħajr ma jiġu miżjuda restrizzjonijiet oħra fuq iż-żona tal-ibbottiljar meta mqabbla ma' dawk stabbiliti u ġġustifikati għad-denominazzjoni kollha kemm hi. Il-"Gran Selezione" huwa l-aħjar inbid mit-tipi kollha tal-inbejjed tal-"Chianti Classico" u jinkiseb permezz tal-għażla bir-reqqa tal-aħjar vinji u tal-aħjar għeneb mill-produtturi tal-inbid taħt ir-responsabbiltà tagħhom stess. Il-kundizzjoni addizzjonali tar-rekwiżit li l-produtturi tal-inbid "Gran Selezione" jibbottiljaw l-inbid huma stess tiġi mill-ħtieġa li tiġi ggarantita l-kisba tal-karatteristiċi speċifiċi kollha ta' prodott li huwa partikolarment kumpless u uniku. Għalhekk huwa neċessarju, aktar u aktar għal dan it-tip milli għall-"Chianti Classico" standard, li l-istadji tal-produzzjoni, tal-vinifikazzjoni u tal-ibbottiljar jitwettqu minn entità waħda sabiex ir-responsabbiltà tal-kwalità tal-prodott tkun ta' operatur wieħed biss.

"Chianti Classico" (inklużi l-indikazzjonijiet "Riserva" u "Gran Selezione")

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Dispożizzjonijiet addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Il-karatteristika distintiva tal-inbid "Chianti Classico" hija l-immaġni ta' serduq iswed li, mill-2005, trid tidher fuq il-fliexken kollha tal-inbid "Chianti Classico" DOCG.

Dan il-logo figurattiv u l-kliem "Gallo Nero" ma jistgħux u qatt ma għandhom jissostitwixxu l-isem tad-DOP "Chianti Classico". Il-marka inkwistjoni hija biss karatteristika addizzjonali li trid tidher fuq il-fliexken tal-inbid "Chianti Classico" DOP.

"Chianti Classico Gran Selezione"

Qafas ġuridiku:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' kundizzjoni oħra:

Dispożizzjonijiet addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Huwa permess ukoll li fuq it-tikketta tidher waħda mill-Unitajiet Ġeografiċi Addizzjonali li ġejjin li tirreferi għal żoni li minnhom joriġina l-għeneb li minnu ġie magħmul l-inbid u li d-delimitazzjoni territorjali tagħhom hija definita fl-Anness 3 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

1. Castellina
2. Castelnuovo Berardenga
3. Gaiole
4. Greve
5. Lamole
6. Montefioralle
7. Panzano
8. Radda
9. San Casciano
10. San Donato f'Poggio
11. Vagliagli

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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