Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/1036

24.1.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/1036)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Chianti Classico”

PDO-IT-A1235-AM03

Datum van mededeling: 27.10.2023

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

“Chianti Classico”-wijn met de aanduiding “Gran Selezione” moet worden verkregen uit in het afgebakende productiegebied geproduceerde druiven van wijngaarden met de volgende combinatie van rassen:

— sangiovese, tussen 90 en 100 %.

Druiven van de rassen colorino, canaiolo, ciliegiolo, mammolo, pugnitello, malvasia nera, foglia tonda en sanforte mogen ook samen of afzonderlijk voor de productie ervan worden gebruikt, voor maximaal 10 % van het in het wijnbouwkadaster ingeschreven areaal.

De bovenstaande bepalingen treden in werking vanaf de vijfde oogst na de datum van goedkeuring van deze wijziging van het productdossier. Tot die datum worden wijngaarden die aan de bepalingen van het huidige productdossier voldoen, ook geschikt geacht voor de productie van Chianti Classico Gran Selezione.

Redenen:

Door deze wijziging krijgt de aanduiding Gran Selezione een sterk onderscheidend karakter en wordt deze traditionele aanduiding in combinatie met de naam van de aanvullende geografische eenheid steeds meer kenmerkend voor Chianti Classico-wijn.

Een ander belangrijk element van dit voorstel is het verband met het grondgebied dat de Gran Selezione tot uiting moet brengen. In die zin zijn de inheemse druivenrassen, samen met sangiovese, zonder twijfel veel kenmerkender en representatiever voor het productiegebied, onze tradities en de wijngaarden van Chianti.

Uit tot maart 2021 verzamelde gegevens blijkt dat er 182 Gran Selezione-labels op de markt zijn, die worden geproduceerd door 154 wijngaarden. Het product komt op grote schaal voor bij onze wijnbouwers, die in de slechts zes jaar dat dit nieuwe type bestaat, hebben gewerkt aan de marktintroductie van een wijn die gedurende een volledige periode van dertig maanden is geouderd.

Wat de combinatie van rassen betreft, bleek uit een analyse van de beschikbare technische dossiers dat bij 92 % van de Gran Selezione-labels sangiovese meer dan 90 % van het mengsel uitmaakt. Bovendien maken “internationale” rassen (zoals merlot, cabernet sauvignon of syrah) slechts 15 % uit van alle Gran Selezione-wijnen.

Met de voorgestelde wijziging worden in het productdossier derhalve productiemethoden voor Chianti Classico Gran Selezione-wijn omschreven die reeds door de wijnbouwers worden toegepast. Bovendien zijn alle wijnen met de voorgestelde combinatie van rassen gecertificeerd en is deze documentatie, zoals aangegeven in bijlage 2, beschikbaar bij de vereniging.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Om ervoor te zorgen dat alle producenten die momenteel internationale rassen gebruiken, een redelijke termijn krijgen om de combinatie aan te passen, stellen wij een termijn voor van vijf oogsten na de datum van inwerkingtreding van het voorstel.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Beschrijving:

Voor "Chianti Classico"-wijn met de aanduiding "Gran Selezione" mag op het etiket een van de volgende aanvullende geografische eenheden worden gebruikt die betrekking hebben op de gebieden waaruit de druiven waaruit de wijn is verkregen, daadwerkelijk afkomstig zijn, waarbij de territoriale afbakening is vastgesteld in bijlage 3 bij dit productdossier:

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

De geografische eenheden Lamole, Montefioralle en Vagliagli mogen vanaf het einde van het derde jaar na de inwerkingtreding van deze wijziging van het productdossier op het etiket worden gebruikt. Aan het einde van deze periode mogen bedrijven met wijngaarden in die eenheden die voor ten minste één oogst in de voorgaande drie jaar de naam van de eenheden Greve of Castelnuovo Berardenga op hun etiketten hebben gebruikt, deze namen exclusief blijven gebruiken, mits de beschermingsvereniging en de bevoegde certificeringsinstantie daarvan in kennis worden gesteld.

Bij de etikettering en presentatie van Chianti Classico-wijnen mogen aanduidingen met namen, bedrijfsnamen of handelsmerken worden gebruikt, mits deze niet worden verward met de aanvullende geografische eenheden, de eerbiediging van verworven rechten onverlet laten, niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden.

Wat de etikettering en presentatie van Chianti Classico Gran Selezione-wijnen betreft, moet de naam van de aanvullende geografische eenheid op het etiket worden vermeld in hetzelfde gezichtsveld als de verplichte informatie.

De naam van de aanvullende geografische eenheid moet volgen op de traditionele aanduiding "Gran Selezione".

De letters van de aanvullende geografische eenheden mogen niet hoger zijn dan die van de naam Chianti Classico en de aanduiding Gran Selezione.

Redenen:

De belangrijkste uitgangspunten van het voorstel voor aanvullende geografische eenheden voor de oorsprongsbenaming Chianti Classico kunnen als volgt worden samengevat:

oenologische herkenbaarheid; historisch belang; faam; het vrijwillige karakter ervan.

Het voorstel voorziet in één positieve lijst met de volgende eenheden: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

De geografische eenheden “Lamole”, “Montefioralle” en “Vagliagli” hebben meer tijd nodig om hun oenologische herkenbaarheid en faam te vergroten, wat essentieel is om ze op uniforme en coherente wijze bij de andere acht eenheden op te nemen. Daarom vragen wij om de mogelijkheid om deze eenheden drie jaar na de inwerkingtreding van het productdossier op het etiket te gebruiken.

Aanvankelijk is de wijziging alleen van toepassing op de Gran Selezione, waarvoor onder meer is bepaald dat de wijn afkomstig moet zijn van druiven die zijn geoogst in wijngaarden die eigendom zijn van of worden geëxploiteerd door de bottelaar (artikel 4). Met andere woorden, dit type product kan niet als onverpakte wijn in de handel worden gebracht en moet derhalve volledig door de bottelaar worden geproduceerd. Het huidige voorstel tot wijziging van het productdossier om geografische eenheden alleen op dit type aan te duiden, zorgt ervoor dat de wijn bijzonder nauw verbonden wordt met het gebied van oorsprong, waardoor de consument een duidelijke boodschap en informatie krijgt.

In deze delicate beginfase van het project zal deze mogelijkheid derhalve passen in de doelstelling van de eenheden om de wijn aan hun eigen gebied te koppelen, de uitmuntendheid van het terroir tot uitdrukking te brengen en te concurreren met de grootste Italiaanse en buitenlandse wijnen.

Etikettering

De verdere wijzigingen van artikel 7 zijn allemaal bedoeld om het beginsel te waarborgen dat de naam van de BOB, het type en de geografische eenheid correct en duidelijk worden vermeld, zodat de naam van de benaming zichtbaar blijft.

Artikel 7 van het productdossier en het punt “Andere essentiële voorwaarden” van het enig document zijn gewijzigd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Chianti Classico

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. “Chianti Classico”

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: robijnrood van variërende intensiteit; — aroma: intens, floraal, karakteristiek; — smaak: droog, fris, verfrissend, met lichte tannines die mettertijd rijpen; — minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol; — minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,50 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20,00
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. Chianti Classico Riserva

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: intens robijnrood, tot granaatrood naarmate de rijping vordert; — aroma: intens, fruitig, met een lange nasmaak; — smaak: droog, evenwichtig, met veel tannines; — minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 %. — minimaal suikervrij extract: 25,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,50 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20,00
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. Chianti Classico Gran Selezione

KORTE BESCHRIJVING

— Kleur: intens robijnrood, tot granaatrood naarmate de rijping vordert; — aroma: aanhoudend en kruidig. — smaak: droog, aanhoudend, evenwichtig. — minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 %; — minimaal suikervrij extract: 26,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,50 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20,00
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Specifiek oenologisch procedé

Chianti Classico Gran Selezione mag alleen worden bereid met druiven van wijngaarden die door het bottelarijbedrijf worden uitgebaat.

5.2. *Maximumopbrengsten*

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

52,50 hectoliter per hectare

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

7 500 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de wijnen Chianti Classico (met inbegrip van de variëteiten "Riserva" en "Gran Selezione") ligt in het centrum van de regio Toscane, op het grondgebied van de provincies Florence en Siena. De grenzen van het gebied zijn vastgesteld bij het interministerieel decreet van 31 juli 1932.

Beschrijving:

De beschrijving begint bij de grenzen van het deel van dit gebied dat zich in de provincie Siena bevindt, op het punt waar de grens tussen de provincies Siena en Arezzo de Borro Ambrella della Vena bij Pancole kruist in de gemeente Castelnuovo Berardenga.

Van daaruit loopt de grens langs de rivier de Ambra en een van haar naamloze zijrivieren, tot de boerderij van Ciarpella, en vervolgens het muilezelpad langs de boerderij van Casa al Frate. Vanaf daar volgt de grens een virtuele lijn tot Ombrone (contourlijn op 298 meter).

De grens volgt vervolgens een muilezelpad en bereikt de contourlijn op 257 meter, waar ze een karrenpad kruist dat leidt naar de weg naar Castelnuovo Berardenga. De grens stijgt langs die weg tot de contourlijn op 354 meter en volgt vervolgens de sloot Malena Morta tot haar samenloop met de Borro Spugnaccio. De grens loopt verder langs de sloot Malena Morta tot Pialli (contourlijn op 227 meter) en volgt daarna kort de sloot Malena Viva alvorens een denkbeeldige lijn te volgen richting Santa Lucia (hoogte 252 en 265 meter) en de rivier de Arbia. Na dit punt volgt de grens de rivier stroomopwaarts langs de administratieve grens tussen de gemeenten Siena en Castelnuovo Berardenga.

De grens van het productiegebied loopt verder langs de administratieve grenzen van Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni en Poggibonsi tot ze ter hoogte van de Borro di Granaio de grens van de provincie Florence treft, die ze volgt tot de boerderij van Le Valli. Langs de gemeentelijke weg loopt de grens vervolgens langs San Giorgio en de Cinciano-bronnen en verder langs diezelfde lijn tot ze weer aansluit op de provinciegrens, die ook de grens is tussen Poggibonsi en Barberino. De grens volgt vervolgens de rivier de Drove tot in de provincie Florence. Wat betreft het deel van dit gebied dat zich in de provincie Florence bevindt, volgt de grens aanvankelijk de rivier de Drove tot die Mulino della Chiara bereikt, waar ze de administratieve grens treft tussen de gemeenten Tavarnelle en Barberino en die over een korte afstand volgt. De grens buigt vervolgens oostwaarts af langs een andere kleine waterloop, langs Biricucci en Belvedere, voor ze de weg bereikt die San Donato en Tavarnelle verbindt. Die weg volgt ze tot Morrocco, waar ze aan een denkbeeldige lijn begint die langs Figlinella loopt en vervolgens Sambuca en de rivier de Pesa bereikt. Langs de loop van de rivier valt de grens eerst samen met de administratieve grens tussen de gemeenten San Casciano Val di Pesa en Tavarnelle en sluit weer aan op de rivier na Ponte Rotto. Vanaf dat punt valt de grens van het gebied samen met de administratieve grens van de gemeenten San Casciano en Greve. De grens van de productiegebied van "Chianti Classico" gaat dan opnieuw de provincie Siena in en volgt de administratieve grens tussen de gemeenten Radda in Chianti en Gaiole, en over een korte afstand die van de gemeente Castelnuovo Berardenga voor ze weer aansluit bij het beginpunt van de beschrijving.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Sangiovese N. — Sangioveto

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva en Chianti Classico Gran Selezione

Op morfologisch vlak bestaat het gebied uit een geheel van heuvels die 200 tot 600 m boven zeeniveau liggen, met korte maar vaak steile hellingen.

Op geologisch vlak is de ondergrond van de regio opgemaakt uit een schistlaag (*galestro*) met afwisselend zandige klei, fijne kalkzandsteen en *alberese*. De bodem is ondiep, nieuw, en varieert van zandig-kleiachtig tot kiezelachtig met een gemiddeld kleigehalte. Op chemisch vlak wordt de bodem gekenmerkt door een laag gehalte aan organische stoffen, een verminderde aanwezigheid van opneembaar fosfor en een grote hoeveelheid uitwisselbare kationen. Het heuvelachtige reliëf veroorzaakt snelstromende waterlopen en maakt het moeilijk het water onder controle te houden, onder meer in verband met specifieke neerslagpatronen. Het gebied heeft een continentaal klimaat, met temperaturen die in de winter sterk kunnen dalen en droge zomers. De dagelijkse temperatuurverschillen zijn gematigd. De jaarlijkse neerslag bedraag zo'n 850 mm.

De wijnbouwtraditie in het gebied is eeuwenoud, met vermeldingen die stammen uit de Etruskische en de Romeinse tijden. Vanaf het einde van de Middeleeuwen werden grote oppervlakken gewijd aan druivenstokken, die groot financieel belang verwierven en internationale faam vergaarden. De vermelding van de wijn in historische documenten gaat terug tot de 13e eeuw en de eerste notariële akte waarin de naam Chianti wordt gebruikt voor wijn uit dit gebied, dateert van 1398. Het grondgebied van de Chianti Classico was het eerste wijnbouwgebied ter wereld dat als zodanig werd gemarkeerd; dat gebeurde door de Groothertog van Toscane Cosimo III in een afkondiging uit 1716, waarin de grenzen van het gebied waarin de Chiantiwijnen mochten worden geproduceerd, werden afgebakend. Chiantiwijnen werden uitsluitend verkregen uit het druivenras sangiovese. Tussen 1834 en 1837 publiceerde baron Bettino Ricasoli, een Italiaans staatsman die in 1861 premier van Italië werd, de meest geschikte samenstelling voor het verkrijgen van een aangename rode parelwijn, een recept dat daarna de basis zou vormen voor de officiële samenstelling van de Chiantiwijnen: 70 % sangiovese, 15 % canaiolo, 15 % malvasia. Hij lag ook aan de basis van het gebruik van de vinificatietechniek "governo all'uso Toscano". Aangezien niet genoeg wijn werd geproduceerd om te voldoen aan de toenemende vraag begon men in naburige gebieden eveneens wijn te produceren, daarbij gebruik makend van dezelfde systemen en druivensamenstellingen als die in het Chiantigebied. In 1924 richtten 33 producenten bijgevolg een consortium op ter bescherming van de Chianti en haar oorsprongsaanduiding, en in 1932 werd voor wijn uit het oudste wijnbouwgebied van Chianti met een decreet het recht verkregen om het label "Classico" te gebruiken voor in dat historisch oorsprongsgebied geproduceerde wijn. In 1996 werd Chianti Classico na een 70 jaar durende procedure erkend als een wijn die zich onderscheidt van de standaard-Chianti en kreeg de wijn een eigen productdossier.

De producenten van deze wijn hebben altijd de voorkeur gegeven aan het autochtone wijnstokras sangiovese en blijven teelttechnieken toepassen die de specifieke kenmerken van de druiven niet beïnvloeden.

De traditionele leimethoden zijn de Guyot-snoei ("Toscaanse boog") en de Cordon-snoei. De maximale druiven- en wijnopbrengsten per hectare werden eveneens vastgesteld, tot 7,5 t druiven of 52,50 hl wijn per hectare – de laagste opbrengst in Italië. Vintagewijn mag niet in de handel worden gebracht vóór 1 oktober van het jaar volgend op de oogst.

De combinatie van door de natuur en de mens bepaalde factoren schenkt de Chianti Classico een fruitige, ronde, droge en volle smaak, een dieprode kleur, een rijke structuur, een alcoholvolumegehalte van ten minste 12 % en een matige zuurheid.

Sangiovese, het belangrijkste druivenras van de Chianti Classico, is gevoelig voor externe factoren, en is in staat uiting te geven aan de kenmerken van de bodem en zich aan te passen aan zijn ondergrond. Het is geen toeval dat de sangiovese in slechts een aantal gebieden in Toscane het best tot zijn recht komt. De Chianti Classico wordt op organoleptisch vlak gekenmerkt door zijn bloemaroma van iris en violet, die typisch zijn voor de zandsteen in dit gebied, en dankt een aroma van wilde bessen aan de kalkrijke bodem.

Het klimaat, het heuvelachtige reliëf en de morfologie dragen bij aan een omgeving vol licht, die daarom ideaal is voor de rijping van de druiven. De hoge zomertemperaturen, de zonneschijn die aanhoudt tot september en oktober, en de gematigd hoge dagelijkse temperatuurverschillen staan de druiven toe langzaam te rijpen en resulteren in de kenmerkende organoleptische en chemische eigenschappen van de Chianti Classico, met name zijn kleur en alcoholgehalte. De lage druivenopbrengst per hectare heeft invloed op de druiven, door te zorgen voor een suikergehalte dat verenigbaar is met een alcoholgehalte van niet minder dan 12 °. Wijnbouwtechnieken kunnen van wijnstokras tot wijnstokras verschillen; de rassen worden doorgaans afzonderlijk tot wijn verwerkt om de organoleptische eigenschappen ervan volledig tot uitdrukking te laten komen.

Het professionalisme dat de Chianti-wijnbouwers doorheen de geschiedenis in dit gebied hebben tentoongespreid, doet de faam en geschiedenis van de Chianti Classico voortleven.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva en Chianti Classico Gran Selezione

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Met uitzondering van de in artikel 5 van het productdossier bedoelde specifieke reeds bestaande situaties, moet de botteling plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied om de kwaliteit en faam van de Chianti Classico hoog te houden, de oorsprong van de wijn te waarborgen en de doeltreffendheid van de desbetreffende controles te garanderen.

De specifieke kenmerken en kwaliteiten van de Chianti Classico-wijn, die te danken zijn aan de combinatie van natuurlijke en menselijke factoren, hangen samen met de geografische oorsprong. Voor het behoud ervan zijn waakzaamheid en inspanningen noodzakelijk. Door ervoor te zorgen dat de marktdeelnemers in de "Chianti Classico"-wijnsector ook worden onderworpen aan controles op de botteling, worden met deze voorwaarde de kwaliteit van het product en dus de reputatie van de benaming, waarvoor deze marktdeelnemers verantwoordelijk zijn, beter beschermd.

Wordt de wijn buiten het productiegebied vervoerd en gebotteld, dan kan de kwaliteit ervan in gevaar komen. Botteling in het productiegebied is van cruciaal belang voor het behoud van de bijzondere kenmerken en kwaliteit van het product. Daarom zijn bedrijven met de nodige kennis en knowhow en met een fundamenteel belang bij het behoud van de reputatie van het product verantwoordelijk voor de toepassing en naleving van alle vervoers- en bottelingsregels. Alleen deze bedrijven zijn goed op de hoogte van de bijzondere kenmerken van Chianti Classico-wijn en kunnen voorkomen dat die tijdens het bottelen worden aangetast of verloren gaan. Het bottelen van wijn is duidelijk een belangrijk procedé. De kwaliteit van het product kan ernstig worden aangetast indien de botteling niet overeenkomstig strikte eisen plaatsvindt. Botteling is meer dan alleen het vullen van lege recipiënten en omvat een reeks complexe voorafgaande oenologische stappen (filtering, klaring, koudebehandeling enz.). Indien deze niet correct worden gevolgd, kan de kwaliteit van de wijn in gevaar komen en kunnen de kenmerken van de wijn veranderingen ondergaan.

Chianti Classico Gran Selezione

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig artikel 53, lid 1, van Verordening (EU) nr. 33/2019 mogen op wijnen die in de Unie verhandeld worden, aanduidingen worden aangebracht die verwijzen naar bepaalde productiemethoden. De term "Gran Selezione" wordt gebruikt ter aanduiding van wijnen die zijn verkregen met strikte methoden voor druivenproductie en wijnbereiding. Meer bepaald mogen de wijnen alleen worden bereid met druiven van wijngaarden die door het bottelarijbedrijf worden uitgebaat. De wijnen mogen niet worden verrijkt met toevoegingen van buitenaf en moeten chemische, fysische en organoleptische eigenschappen bezitten die hoogwaardiger zijn dan die van de "Riserva". Samengevat was de bedoeling te garanderen dat eenzelfde wijnbouwbedrijf de druivenproductie en de botteling uitvoert zonder dat naast de voor de benaming vastgelegde en gerechtvaardigde voorwaarden eveneens aanvullende voorwaarden worden opgelegd ten aanzien van het gebied waarin mag worden gebotteld. De "Gran Selezione" is de hoogwaardigste wijn in het Chianti Classico-assortiment en wordt verkregen door een zorgvuldige selectie door de wijnbouwers zelf van de beste wijngaarden en druiven. De aanvullende voorwaarde voor producenten van "Gran Selezione"-wijn om de botteling zelf uit te voeren komt voort uit de noodzaak om te waarborgen dat alle specifieke kenmerken van een uiterst complex en uniek product tot uiting worden gebracht. Het is dus noodzakelijk, nog meer voor de Gran Selezione dan voor de standaard Chianti Classico, dat de productie, bereiding en botteling van de wijn wordt uitgevoerd door dezelfde entiteit, die verantwoordelijk is voor de kwaliteit van het product.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva en Chianti Classico Gran Selezione

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

Het typische kenmerk van de "Chianti Classico" is de beeltenis van een zwarte haan, die sinds 2005 op alle flessen wijn van de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming Chianti Classico moet worden aangebracht.

Dit beeldmerk en de woorden "Gallo Nero" kunnen en mogen in geen geval de naam van de BOB Chianti Classico vervangen. Het symbool is louter een aanvullend kenmerk dat op de flessen van de BOB Chianti Classico-wijn moet worden aangebracht.

Chianti Classico Gran Selezione

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket mag een van de volgende aanvullende geografische eenheden worden gebruikt die betrekking hebben op de gebieden waaruit de wijndruiven feitelijk afkomstig zijn, waarbij de territoriale afbakening is omschreven in bijlage 3 bij het productdossier:

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

Link naar het productdossier

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