C/2024/1036

24.1.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/1036)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Chianti Classico»

PDO-IT-A1235-AM03

Data da comunicação: 27.10.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **«Chianti Classico» Gran Selezione**

O vinho «Chianti Classico» com a menção Gran Selezione é produzido a partir de uvas cultivadas na área de produção delimitada e provenientes de vinhas que apresentam, na exploração, a seguinte composição ampelográfica:

— 90 % a 100 % de *sangiovese*.

Além disso, as uvas das castas *colorino*, *canaiolo*, *ciliegiolo*, *mammolo*, *pugnitello*, *malvasia-nera*, *fogliatonda* e *sanforte* podem, em conjunto ou separadamente, contribuir para a produção, até um máximo de 10 % da superfície inscrita no cadastro vitícola.

As disposições supracitadas entrarão em vigor da quinta colheita em diante a contar da data de aprovação da presente alteração do caderno de especificações. Até essa data, as vinhas em conformidade com as disposições do caderno de especificações em vigor devem ser igualmente consideradas aptas à produção do vinho «Chianti Classico» Gran Selezione.

Motivos:

Esta alteração diversifica significativamente a menção Gran Selezione e está associada à utilização do nome da unidade geográfica adicional, reforçando a singularidade desta menção tradicional no que respeita ao vinho «Chianti Classico».

Outro elemento fundamental da proposta de alteração é a relação com o território que o tipo Gran Selezione deve evocar. Neste sentido, as castas autóctones e a *sangiovese* são, sem sombra de dúvida, mais demonstrativas e representativas da área de produção, das nossas tradições e das vinhas de Chianti.

Os dados recolhidos em março de 2021 dão conta da existência no mercado de 182 vinhos Gran Selezione de 154 empresas. Este valor atesta a ampla divulgação junto dos nossos viticultores que, em apenas seis anos de existência deste novo tipo, conseguiram pôr no mercado um produto com um envelhecimento característico não inferior a 30 meses.

Relativamente à composição ampelográfica, a análise das fichas técnicas disponíveis revela uma presença de *sangiovese* superior a 90 % em 92 % dos vinhos Gran Selezione. Por sua vez, as castas consideradas internacionais (como a *merlot*, a *cabernet-sauvignon* e a *syrah*) cingem-se a 15 % dos vinhos Gran Selezione.

Por conseguinte, a alteração do caderno de especificações limita-se a definir o método de produção do vinho «Chianti Classico» Gran Selezione já aplicado pelos viticultores. Os vinhos com a composição ampelográfica proposta foram, aliás, todos certificados, estando esta documentação, indicada no anexo 2, disponível nos escritórios do consórcio.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Para proporcionar a todos os produtores que utilizam atualmente castas internacionais tempo suficiente para adaptar a combinação de castas, propõe-se a concessão de um prazo de cinco colheitas sucessivas após a data de entrada em vigor da proposta.

A alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações.

2. **«Chianti Classico» Gran Selezione**

Descrição:

Relativamente ao vinho «Chianti Classico» com a menção Gran Selezione, pode figurar no rótulo uma das seguintes unidades geográficas adicionais, referentes às áreas de proveniência das uvas a partir das quais o vinho é produzido e cuja demarcação territorial é definida no anexo 3 do caderno de especificações:

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

As unidades geográficas Lamole, Montefioralle e Vagliagli podem ser indicadas no rótulo a partir do final do terceiro ano após a entrada em vigor da presente alteração do caderno de especificações. No termo desse período, as explorações com vinhas nessas unidades e que tenham incluído no rótulo, pelo menos numa colheita nos três anos anteriores, os nomes Greve ou Castelnuovo Berardenga, podem continuar a fazê-lo em regime de exclusividade, desde que essa escolha seja comunicada à associação de proteção e ao organismo de certificação competente.

Na rotulagem e na apresentação dos vinhos «Chianti Classico», podem ser utilizadas indicações referentes a nomes, firmas ou marcas privadas, conquanto estas não sejam passíveis de ser confundidas com as unidades geográficas adicionais, sob reserva do respeito dos direitos adquiridos e desde que não tenham caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro.

No que respeita à rotulagem e à apresentação do vinho «Chianti Classico» Gran Selezione, o nome da unidade geográfica adicional deve figurar no rótulo no mesmo campo visual que as menções obrigatórias.

A unidade geográfica adicional deve figurar depois da menção tradicional Gran Selezione.

As unidades geográficas adicionais devem figurar em carateres de altura inferior à dos carateres que compõem a denominação «Chianti Classico» e a menção Gran Selezione.

Motivos:

Os princípios fundamentais nos quais se baseia a proposta de aditamento de unidades geográficas adicionais para a DOP «Chianti Classico» podem ser resumidos do seguinte modo:

reconhecimento enológico; fatores históricos; importância enológica; caráter facultativo.

A proposta prevê uma lista positiva única, constituída pelas seguintes unidades geográficas adicionais: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

As unidades geográficas Lamole, Montefioralle e Vagliagli necessitam de mais tempo para adquirir reconhecimento e importância enológica, essenciais para uma integração homogénea e coerente com as outras oito menções, pelo que se propõe que possam ser mencionadas no rótulo três anos após a entrada em vigor do caderno de especificações.

Num primeiro momento, o projeto restringir-se-á ao tipo Gran Selezione, produzido caracteristicamente a partir de uvas colhidas em vinhas pertencentes ou cultivadas pela empresa de engarrafamento (artigo 4.º). Em suma, este tipo de vinho não pode ser comercializado a granel, devendo ser, por conseguinte, exclusivamente produzido pela empresa de engarrafamento. A presente proposta de alteração do caderno de especificações, que indica as unidades geográficas respeitantes exclusivamente a este tipo de produto, permite a sua associação direta ao território de origem e transmite ao consumidor uma mensagem e informações claras.

Esta escolha contribuirá, assim, na delicada fase inicial do projeto, para reforçar o objetivo da indicação das unidades geográficas adicionais, a saber, estabelecer a relação entre o vinho e o seu território específico, representar a excelência do território e competir com os maiores vinhos italianos e estrangeiros.

Rotulagem

As restantes alterações do artigo 7.º destinam-se a salvaguardar o princípio da indicação correta e clara do nome da DOP, do tipo e da unidade geográfica, assegurando simultaneamente a predominância visual do nome da denominação.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e ao ponto «Outras condições» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Chianti Classico

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Chianti Classico

BREVE DESCRIÇÃO

— Cor: vermelho rubi, de intensidade variável; – Aroma: intenso, floral, característico; – Sabor: seco, fresco, sápido, caráter ligeiramente tânico que evolui com o tempo; – Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 % vol.; – Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites previstos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20,00
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. «Chianti Classico» com a menção Riserva

BREVE DESCRIÇÃO

— Cor: vermelho-rubi intenso, tendendo para o grená com o envelhecimento; – Aroma: intenso, frutado e persistente; – Sabor: seco, equilibrado e tânico; – Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 % vol.; – Extrato não redutor mínimo: 25,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20,00
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. «Chianti Classico» com a menção Gran Selezione

BREVE DESCRIÇÃO

— Cor: vermelho-rubi intenso, tendendo para o grená com o envelhecimento; – Aroma: especiado e persistente; – Sabor: seco, persistente e equilibrado; – Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 % vol.; – Extrato não redutor mínimo: 26,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro que se segue cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20,00
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. «Chianti Classico» Gran Selezione

Prática enológica específica

O Chianti Classico Gran Selezione só pode ser obtido a partir de uvas produzidas nas vinhas exploradas pela empresa de engarrafamento.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Chianti Classico» (incluindo com as menções Riserva e Gran Selezione)

52,50 hectolitros por hectare

2. «Chianti Classico» (incluindo com as menções Riserva e Gran Selezione)

7 500 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção dos vinhos Chianti Classico (incluindo as variedades «Riserva» e «Gran Selezione») é a região central da Toscana, designadamente o território das províncias de Florença e Siena. Os seus limites foram definidos por Decreto Interministerial de 31 de julho de 1932.

Descrição:

Na província de Siena, parte-se do ponto em que a fronteira entre as províncias de Siena e de Arezzo interseta a ravina de Borro Ambrella della Vena, perto de Pancolle, no município de Castelnuovo Berardenga.

Daqui a linha de demarcação da zona de produção segue o rio Ambra e um dos seus afluentes, sem nome, até à herdade da Ciarpella e continua pelo caminho de mulas que vai dar à herdade de Casa al Frate. Segue-se então uma linha imaginária até Ombrone (298 metros de altitude).

Depois, segue um caminho de mulas até 257 metros de altitude, indo dar a um carreiro que desemboca na estrada de Castelnuovo Berardenga. Esta estrada volta a subir até uma altitude de 354 metros, acompanhando depois a vala Malena Morta até à ravina de Borro Spugnaccio. A linha continua ao longo da vala Malena Morta até Pialli (227 metros de altitude). Em seguida, avança uns metros pela vala Malena Viva e segue depois ao longo de uma linha imaginária que atravessa Santa Lucia (252 e 265 m de altitude) em direção ao rio Arbia. Chegando a este ponto, sobe o rio ao longo da fronteira administrativa entre os municípios de Siena e Castelnuovo Berardenga.

Continua ao longo das fronteiras administrativas de Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi até ao ponto de interseção da ravina de Borro di Granaio com a fronteira da província de Florença e daqui até à herdade Le Valli. A seguir, avança pela estrada municipal, passando por San Giorgio e pelas nascentes de Cinciano, até reencontrar novamente a fronteira provincial, que delimita igualmente os municípios de Poggibonsi e Barberino. Segue depois o rio Drove até penetrar na província de Florença. Descrição da zona delimitada na província de Florença: a linha de demarcação começa por seguir o rio Drove até Mulino della Chiara, onde encontra a fronteira administrativa entre os municípios de Tavarnelle e Barberino que acompanha por breve trecho. Vira, em seguida, ligeiramente para leste acompanhando outro pequeno ribeiro, e passa por cà Biricucci e Belvedere antes de se juntar à estrada de San Donato Tavarnelle. Avança pela estrada até Morocco, traçando em seguida uma linha imaginária que passa por Figlinella e chega a Sambuca, onde encontra o rio Pesa. Seguindo o curso do rio, a linha de demarcação coincide inicialmente com a fronteira administrativa entre os municípios de San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, regressando depois ao rio a seguir a Ponte Rotto. A partir daqui a linha de demarcação coincide com a fronteira administrativa dos municípios de San Casciano e Greve. Depois, volta a entrar na província de Siena, onde a linha de demarcação da área de produção do «Chianti Classico» coincide com a fronteira administrativa dos municípios de Radda in Chianti e de Gaiole e, por breve trecho, com a de Castelnuovo Berardenga até chegar ao ponto de partida da descrição desta zona.

7. **Principais castas**

Sangiovese N. – *sangioveto*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

«Chianti Classico» (incluindo com as menções Riserva e Gran Selezione)

Do ponto de vista morfológico, trata-se de um complexo de serranias, com altitudes que variam entre 200 e 600 m acima do nível do mar e declives que, embora não profundos, podem ser abruptos.

Do ponto de vista geológico, o subsolo da região é um escudo de xisto argiloso (galestro) com zonas de argila xistosa que alternam com solos de arenito calcário fino e margosos. O solo é geralmente pouco profundo, recente, com estrutura argilo-arenosa a pedregosa e teor de argila médio. Do ponto de vista químico, caracteriza-se por baixo teor de matéria orgânica, presença reduzida de fósforo assimilável e elevado número de catiões básicos permutáveis. O relevo acidentado gera cursos de água torrenciais, o que levanta problemas consideráveis de controlo das águas, nomeadamente em relação a determinados regimes de pluviosidade. O clima é continental, com temperaturas que podem ser muito baixas no inverno e verões secos. A amplitude térmica diária é moderada e a precipitação anual de cerca de 850 mm.

O território tem uma tradição de vinificação ancestral, havendo referências ao mundo vitivinícola que datam das épocas etrusca e romana. A partir do final da Idade Média, consagraram-se grandes áreas ao cultivo da vinha, que se tornou uma atividade económica importante e adquiriu reputação internacional. Há referências ao vinho em documentos históricos a partir de 1200 e o primeiro ato notarial em que o nome Chianti aparece associado ao vinho produzido nesta região remonta a 1398. A região vitícola do Chianti Classico foi a primeira do mundo a ser definida por lei. Em 1716, Cosme III, Grão-Duque da Toscana, publica um decreto que delimita a zona de produção dos vinhos Chianti. O vinho Chianti era produzido unicamente a partir da casta Sangiovese. Entre 1834 e 1837, o Barão Bettino Ricasoli, estadista italiano e primeiro-ministro de Itália em 1861, divulgou a composição mais adequada para a obtenção de um vinho tinto agradável e frisante, que viria mais tarde a constituir a base da composição oficial do vinho Chianti (70 % de Sangiovese, 15 % de Canaiolo, 15 % de Malvasia) e que dá origem ao método «Governo all'uso Toscano». A produção local não conseguia satisfazer a procura crescente, pelo que os viticultores dos territórios circundantes começaram a produzir vinho utilizando os mesmos sistemas e as mesmas castas do Chianti. Deste modo, em 1924, um grupo de 33 produtores fundou um consórcio para proteger o vinho Chianti e a sua marca de origem e, em 1932, um decreto concedeu aos produtores de vinho da zona vitícola mais antiga de Chianti o direito a utilizarem a menção «Classico» para o vinho produzido na zona histórica. Em 1996, depois de um processo administrativo que durou 70 anos, o Chianti Classico foi reconhecido como vinho independente do Chianti genérico, com o seu próprio caderno de especificações.

Os produtores de Chianti Classico privilegiaram sempre o uso da casta autóctone *sangiovese*, continuando a preservar as técnicas de cultura que não alteram as características peculiares das uvas.

Os métodos tradicionais de condução da vinha são o sistema de «arco toscano» (idêntico à poda Guyot) e a poda em cordão de Royat. O rendimento por hectare de uva e de vinho foi também fixado em 7,5 toneladas de uvas ou 52,50 hectolitros de vinho, o mais baixo registado em Itália. O vinho com indicação do ano de colheita não pode ser colocado no mercado antes de 1 de outubro do ano seguinte ao da colheita.

A combinação de fatores naturais e humanos confere ao «Chianti Classico» um paladar aromático, frutado, redondo, seco e sápido, cor vermelha intensa, boa estrutura, teor alcoólico mínimo de 12 % e acidez moderada.

A casta *sangiovese*, casta principal do «Chianti Classico», é muito sensível a fatores externos, destacando-se pela capacidade de interpretar as características do solo e se adaptar ao terreno de cultura. Não é por acaso que a casta *sangiovese* só produz os seus melhores resultados nalgumas zonas da Toscana. O «Chianti Classico» tem uma característica organolética própria, o seu *bouquet* floral de lírio roxo e violeta, típico do solo de arenito desta região, com aromas de frutos silvestres que lhe advêm do teor calcário do solo.

O clima, o terreno acidentado e a morfologia do solo criam um ambiente muito luminoso, particularmente adequado à boa maturação das uvas. As temperaturas estivais elevadas, a exposição das vinhas ao sol, que se prolonga até setembro e outubro, e uma grande amplitude térmica diária permitem a maturação lenta das uvas e conferem ao «Chianti Classico» as suas características organoléticas e químicas típicas, em particular a cor, o *bouquet* e o teor alcoólico. O baixo rendimento das vinhas por hectare permite que os níveis de açúcar sejam compatíveis com um teor alcoólico mínimo de 12°. As técnicas de vinificação podem diferir em função das castas; estas são, regra geral, vinificadas separadamente de forma a permitir a plena expressão das suas características organoléticas.

O profissionalismo dos viticultores de Chianti, atestado pela história do território, tem tornado possível preservar o prestígio e a reputação do Chianti Classico e da sua história.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

«Chianti Classico» (incluindo com as menções Riserva e Gran Selezione)

Quadro jurídico:

Legislação da União Europeia

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Excetuando as situações específicas previstas no artigo 5º do caderno de especificações, o engarrafamento deve ocorrer na zona geográfica delimitada para salvaguardar a qualidade e a reputação do «Chianti Classico» e garantir a sua origem e a eficácia dos controlos.

As características e qualidades singulares do vinho «Chianti Classico» resultam da combinação de fatores naturais e humanos, dependem da área geográfica de origem e requerem controlos e esforços para a sua preservação. O controlo do engarrafamento passa a ser da responsabilidade dos operadores do setor vitivinícola da zona do «Chianti Classico», com vista a salvaguardar a qualidade do produto e, consequentemente, a reputação da denominação a seu encargo.

Com efeito, o transporte e o engarrafamento fora da área de produção poderiam comprometer a qualidade do vinho. O engarrafamento na área de produção é decisivo para a preservação da qualidade e das características específicas do produto, uma vez que a aplicação e o cumprimento de todas as regras relativas ao transporte e ao engarrafamento são confiados às empresas com o conhecimento e a competência necessários e interessados em preservar a reputação adquirida. Estas empresas são as únicas que possuem um conhecimento aprofundado das características específicas do vinho em causa, que convém não alterar nem perder durante o engarrafamento. O engarrafamento do vinho é indubitavelmente uma operação importante que, se não for efetuada em condições estritas, pode prejudicar gravemente a qualidade do produto. O engarrafamento não se limita ao enchimento de recipientes vazios, mas implica geralmente, antes da trasfega, uma série de operações enológicas complexas (filtragem, clarificação, tratamento a frio, etc.) que, se não forem efetuadas de acordo com as melhores práticas, podem comprometer a qualidade e alterar as características do vinho.

«Chianti Classico» Gran Selezione

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2019/33, os vinhos comercializados na União podem referir no rótulo determinados métodos de produção. O tipo Gran Selezione designa vinhos produzidos através de métodos restritivos de produção e vinificação das uvas. Mais especificamente, os vinhos só podem ser obtidos a partir de uvas produzidas em vinhas exploradas pela empresa de engarrafamento, com métodos de enriquecimento sem produtos exógenos. Devem apresentar características químicas, físicas e organoléticas superiores às do tipo Riserva. Resumindo, pretende-se garantir que a produção das uvas e o engarrafamento sejam efetuados pela mesma exploração, sem impor restrições suplementares relativas à zona de engarrafamento, além das já previstas e justificadas para a denominação no seu conjunto. O topo de gama do «Chianti Classico» é o tipo Gran Selezione, obtido a partir de uma seleção rigorosa das melhores vinhas e uvas sob responsabilidade direta dos viticultores. Esta condição adicional, que obriga os produtores de Gran Selezione a engarrafarem o seu próprio vinho, decorre da necessidade de preservar todas as características específicas de um produto que é particularmente complexo e único. É, por conseguinte, necessário, mais ainda para este tipo do que para o «Chianti Classico» genérico, que as etapas de produção, vinificação e engarrafamento sejam efetuadas por um único operador, que será responsável pela qualidade final do produto.

«Chianti Classico» (incluindo com as menções Riserva e Gran Selezione)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A marca distintiva do «Chianti Classico» é a imagem de um galo negro, que, desde 2005, deve figurar em todas as garrafas de «Chianti Classico» com denominação de origem controlada e garantida (DOCG).

O logótipo figurativo e a expressão «Gallo Nero» não podem, em caso algum, substituir a denominação «Chianti Classico» DOP. A marca em causa é apenas mais um elemento que deverá figurar nas garrafas de vinho Chianti Classico DOP.

«Chianti Classico» Gran Selezione

Quadro jurídico:

Legislação da União Europeia

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode ainda figurar no rótulo uma das seguintes unidades geográficas adicionais, referentes às zonas de origem das uvas a partir das quais é produzido o vinho e cuja delimitação territorial é definida no anexo 3 do caderno de especificações:

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

Hiperligação para o caderno de especificações

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