C/2024/1036

24.1.2024

# Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/1036)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

**„Chianti Classico”**

**PDO-IT-A1235-AM03**

**Data comunicării: 27.10.2023**

## DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

Se prevede că vinul Chianti Classico Gran Selezione trebuie să fie obținut din struguri produși în arealul de producție delimitat și proveniți de pe plantații de viță-de-vie care prezintă, în cadrul exploatației agricole, următoarea compoziție ampelografică:

— Sangiovese în proporție de 90-100 %.

În plus, la producerea vinului pot fi utilizați și struguri din soiurile Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda și Sanforte, care pot fi cultivate, împreună sau separat, pe maximum 10 % din suprafața înscrisă în registrul viticol.

Dispozițiile sus-menționate intră în vigoare începând cu a cincea recoltă care urmează datei aprobării prezentei modificări a caietului de sarcini. Până atunci, se consideră că pot contribui la producția de vin Chianti Classico Gran Selezione și plantațiile de viță-de-vie care respectă dispozițiile din caietul de sarcini în vigoare.

Motive:

Această modificare diversifică mult vinul cu mențiunea „Gran Selezione” și, împreună cu utilizarea denumirii unității geografice suplimentare, face ca această mențiune tradițională să fie tot mai tipică pentru vinul Chianti Classico.

Un alt element fundamental pe care îl definește prezenta propunere este legătura cu teritoriul pe care trebuie să o exprime tipul „Gran Selezione”. Așadar, în acest sens, soiurile autohtone, împreună cu Sangiovese, sunt, fără nicio îndoială, mai expresive și reprezintă mai bine arealul de producție, tradițiile noastre și plantațiile de viță-de-vie din Chianti.

Datele obținute, reflectând situația la zi în luna martie 2021, arată că pe piață sunt prezente 182 de etichete de vin „Gran Selezione”, de la 154 de exploatații. Produsul este foarte răspândit în rândul viticultorilor noștri, care, în doar 6 ani de când există acest nou tip de vin, s-au mobilizat pentru a introduce pe piață un produs pentru care sunt prevăzute 30 de luni de învechire.

În ceea ce privește compoziția ampelografică, din analizarea fișelor tehnice disponibile rezultă că, în cazul a 92 % dintre etichetele de „Gran Selezione”, soiul Sangiovese constituie 90 % din combinația de soiuri utilizată. Soiurile așa-zis internaționale (de exemplu, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sirah) contribuie în proporție de doar 15 % la totalitatea vinurilor „Gran Selezione”.

Așadar, modificarea propusă consacră în caietul de sarcini modalitatea de producție a vinului Chianti Classico Gran Selezione aplicată deja de viticultori. De altfel, toate vinurile cu compoziția ampelografică propusă au fost certificate, documentația aferentă fiind prezentată în anexa 2 și aflându-se la dispoziție la sediul consorțiului.

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

Pentru a se garanta că toți producătorii care utilizează în prezent soiuri internaționale au același termen-limită pentru adaptarea bazei ampelografice, se propune stabilirea unui termen de cinci recolte de la data intrării în vigoare a propunerii.

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Descriere:

În cazul vinului „Chianti Classico" cu mențiunea „Gran Selezione", este permisă indicarea pe etichetă a uneia dintre următoarele unități geografice suplimentare corespunzătoare unor zone din care provin efectiv strugurii din care este obținut vinul și a căror delimitare teritorială este stabilită în anexa 3 la caietul de sarcini:

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

Unitățile geografice Lamole, Montefioralle și Vagliagli pot fi menționate pe etichete de la sfârșitul celui de-al treilea an de la intrarea în vigoare a acestei modificări a caietului de sarcini. La încheierea perioadei respective, exploatațiile care dețin plantații de viță-de-vie pe teritoriile unităților geografice respective și care, pentru cel puțin o recoltă din cei trei ani precedenți, au utilizat pe etichetă denumirile unităților geografice Greve sau Castelnuovo Berardenga, pot continua în mod definitiv respectiva utilizare exclusivă, cu condiția ca decizia luată în acest sens să fie comunicată consorțiului de protejare și organismului de certificare competent.

În etichetarea și prezentarea vinurilor Chianti Classico este permisă utilizarea unor mențiuni care să facă referire la nume sau denumiri comerciale sau mărci private, cu condiția ca acestea să nu poată fi confundate cu unitățile geografice suplimentare, sub rezerva respectării drepturilor dobândite, să nu aibă sens laudativ și să nu inducă în eroare consumatorii.

În etichetarea și prezentarea vinurilor Chianti Classico Gran Selezione, denumirea unității geografice suplimentare trebuie să figureze pe etichetă în același câmp vizual cu mențiunile obligatorii.

Unitatea geografică suplimentară trebuie să figureze după mențiunea tradițională „Gran Selezione".

Înălțimea caracterelor utilizate pentru indicarea unităților geografice suplimentare nu trebuie să o depășească pe cea a caracterelor utilizate pentru denumirea Chianti Classico și pentru mențiunea „Gran Selezione".

Motive

Principiile esențiale pe care se bazează propunerea de a se utiliza unități geografice suplimentare pentru Chianti Classico DOP pot fi sintetizate astfel:

recunoaștere oenologică; importanță istorică; însemnătate; opționalitate.

Propunerea prevede o singură listă pozitivă, formată din: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

Unitățile geografice Lamole, Montefioralle și Vagliagli au nevoie de un parcurs mai lung pentru sporirea recunoașterii și însemnătății oenologice, indispensabile pentru integrarea în mod omogen și coerent cu celelalte opt mențiuni, drept care se solicită ca utilizarea lor pe etichetă să devină posibilă după trei ani de la intrarea în vigoare a caietului de sarcini.

Inițial, proiectul se va aplica doar tipului „Gran Selezione" obținut din struguri culeși de pe plantațiile de viță-de-vie deținute sau gestionate de societatea de îmbuteliere (articolul 4). De fapt, acest tip de produs nu poate fi comercializat în vrac și deci trebuie produs integral de către societatea de îmbuteliere. Actuala propunere de modificare a caietului de sarcini, care prevede indicarea unităților geografice doar pe etichetele acestui tip de vin, creează o asociere cât se poate de directă cu teritoriul de proveniență, permițând, astfel, transmiterea către consumator a unui mesaj și a unei informații clare.

Așadar, tocmai în delicata etapă inițială a proiectului, această opțiune va contribui la consolidarea obiectivului unităților geografice suplimentare de a stabili legătura dintre vin și teritoriile lor specifice, de a reprezenta excelențele teritoriilor lor și de a concura cu cele mai bune vinuri italiene și străine.

Etichetarea

Următoarele modificări ale articolului 7 vizează salvgardarea principiului indicării corecte și clare a denumirii DOP, a tipului și a unității geografice, menținând vizibilitatea sporită a denumirii.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Alte condiții" din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Chianti Classico

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. Chianti Classico

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

— culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă; - miros: intens, floral, caracteristic; - gust: sec, proaspăt, savuros, ușor tanic, care se maturează în timp; - tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.; - limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 20,00 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

2. Chianti Classico Riserva

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

— culoare: roșu-rubin intens, care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul; - miros: intens, fructat și persistent; - gust: sec, bine echilibrat și foarte tanic; - tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 % vol.; - limita minimă a extractului fără zahăr: 25,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 20,00 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

3. Chianti Classico Gran Selezione

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

— culoare: roșu-rubin intens, care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul; - miros: de mirodenii, persistent; - gust: sec, persistent, echilibrat; - tăria alcoolică totală minimă în volume: 13,00 % vol.; - limita minimă a extractului fără zahăr: 26,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

| Caracteristici analitice generale | |
|---|---|
| Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) | |
| Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) | |
| Aciditatea totală minimă | 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric |
| Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru) | 20,00 |
| Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru) | |

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Practică oenologică specifică

Chianti Classico Gran Selezione poate fi obținut numai din struguri produși în viile exploatate de societatea de îmbuteliere.

5.2. *Randamente maxime*

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

52,50 hectolitri la hectar

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

7 500 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție al vinurilor Chianti Classico (inclusiv tipurile „Riserva" și „Gran Selezione") este situat în centrul regiunii Toscana, pe teritoriul provinciilor Florența și Siena. Limitele sale geografice au fost definite prin decretul interministerial din 31 iulie 1932.

Descriere:

Se începe cu o descriere a limitelor părții acestui areal care este situată în provincia Siena, începând de la punctul în care granița dintre provinciile Siena și Arezzo intersectează ravena Borro Ambrella della Vena, lângă Pancole, în comuna Castelnuovo Berardenga.

Din punctul respectiv, limita geografică urmează râul Ambra și unul dintre afluenții acestuia, care nu are nume, până la ferma Ciarpella, apoi cărarea care duce la ferma Casa al Frate. De acolo, ea urmează o linie virtuală până la Ombrone (298 de metri altitudine).

Apoi urmează o cărare și coboară la o altitudine de 257 de metri, unde întâlnește un drum de căruțe ce duce la șoseaua către Castelnuovo Berardenga. Această șosea urcă până la o altitudine de 354 de metri și apoi urmează canalul Malena Morta până la confluența acestuia cu ravena Borro Spugnaccio. Limita geografică merge în continuare de-a lungul canalului Malena Morta, până la Pialli (227 de metri altitudine) și apoi parcurge o mică porțiune din canalul Malena Viva înainte de a înainta de-a lungul unei linii virtuale către Santa Lucia (252 și 265 de metri altitudine) și către râul Arbia. După ce a ajuns la râu, limita geografică îl urmează în aval, de-a lungul graniței administrative dintre comunele Siena și Castelnuovo Berardenga.

Apoi, limita geografică a arealului de producție continuă de-a lungul granițelor administrative ale comunelor Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni și Poggibonsi până când întâlnește, la ravena Borro di Granaio, granița provinciei Florența, pe care o urmează până la ferma Le Valli. După aceea, ea urmează șoseaua locală, trecând pe la izvoarele San Giorgio și Cinciano și continuând de-a lungul acestei linii până când întâlnește iar granița provinciei, care este de asemenea granița dintre Poggibonsi și Barberino. Apoi urmează râul Drove până când acesta intră în provincia Florența. Descrierea limitelor părții acestui areal care este situată în provincia Florența: Inițial, limita geografică urmează râul Drove până la Mulino della Chiara, unde întâlnește granița administrativă dintre comunele Tavarnelle și Barberino, pe care o urmează pe o distanță scurtă. Se întoarce apoi către est de-a lungul unui alt pârâu, trecând de Biricucci și de Belvedere înainte de a ajunge, imediat după aceea, la șoseaua San Donato-Tavarnelle. Urmează această șosea către Morocco și trasează apoi o linie virtuală care, trecând pe la Figlinella, ajunge la Sambuca și la râul Pesa. Urmând în continuare cursul râului, limita geografică coincide inițial cu granița administrativă dintre comunele Casciano Val di Pesa și Tavarnelle, întorcându-se apoi la râu după Ponte Rotto. Din acest punct, limita geografică a arealului coincide cu granița administrativă a comunelor San Casciano și Greve. Limita geografică a arealului de producție a Chianti Classico intră apoi din nou în provincia Siena și urmează granița administrativă a comunelor Radda in Chianti și Gaiole și, pe o distanță scurtă, pe cea a Castelnuovo Berardenga, înainte de a atinge punctul de plecare al descrierii acestei zone.

7. **Soiurile de struguri de vin**

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

*Chianti Classico, Chianti Classico Riserva și Chianti Classico Gran Selezione*

Din punct de vedere morfologic, acest areal este un complex de dealuri cu înălțimea cuprinsă între 200 m și 600 m deasupra nivelului mării, ai căror versanți nu sunt lungi, dar sunt uneori abrupți.

Din punct de vedere geologic, subsolul regiunii este format dintr-un scut de șisturi (*galestro*) cu zone de argilă solzoasă care alternează cu gresie calcaroasă fină și cu sol de tip „alberese”. Solul este în general puțin profund, de origine recentă și variind de la sol nisipos-argilos la sol cu pietriș și cu procente medii de argilă; din punct de vedere chimic, este caracterizat de un conținut scăzut de materie organică, o prezență redusă a fosforului asimilabil și un număr ridicat de cationi interschimbabili. Terenul deluros duce la apariția torentelor și cauzează dificultăți considerabile în ceea ce privește controlarea apelor, inclusiv în legătură cu regimurile specifice de precipitații. Arealul prezintă o climă de tip continental: temperaturile din timpul iernii pot fi foarte scăzute, iar verile sunt secetoase. Amplitudinea termică zilnică este moderată, iar precipitațiile anuale sunt de aproximativ 850 mm.

Tradiția de producție a vinurilor pe acest teritoriu este una străveche, existând izvoare scrise din epoca etruscă și din cea romană legate de universul vinurilor. Începând de la sfârșitul Evului Mediu, zone întinse au fost dedicate cultivării viței-de-vie, care a devenit importantă din punct de vedere financiar și a câștigat o reputație internațională. Vinul produs a fost menționat în documente istorice începând din anul 1200, iar primul act notarial în care apare denumirea Chianti în legătură cu vinul produs în această zonă datează din 1398. Zona Chianti Classico a fost primul areal de producție vitivinicol definit din lume, printr-o proclamație din 1716 a Marelui Duce de Toscana, Cosimo al III-lea; această proclamație preciza limitele geografice ale zonei în care puteau fi produse vinurile Chianti. Vinul Chianti a fost produs folosind doar soiul de struguri Sangiovese. Între 1834 și 1837, baronul Bettino Ricasoli, un om de stat italian care a fost prim-ministru al Italiei în 1861, a dezvăluit cea mai potrivită compoziție pentru obținerea unui vin roșu petiant plăcut, care va deveni ulterior baza compoziției oficiale a vinului Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia; și folosirea tehnicii „Governo all'uso Toscano”. Întrucât producția din acest areal nu putea satisface cererea din ce în ce mai mare, zonele învecinate au început de asemenea să producă vin utilizând aceleași sisteme și combinații de struguri ca cele din zona Chianti. Prin urmare, în 1924, 33 de producători au înființat acest consorțiu pentru a proteja vinul Chianti și marca sa de origine și, în 1932, printr-un decret, s-a acordat vinului din cea mai veche zonă viticolă Chianti dreptul de a utiliza eticheta „Classico”, deoarece era vinul produs în zona istorică. În 1996, în urma unei proceduri care a durat 70 de ani, Chianti Classico a fost recunoscut ca fiind independent de vinul Chianti standard și i s-a acordat propriul caiet de sarcini separat.

Producătorii acestui vin au preferat dintotdeauna să utilizeze soiul indigen de viță-de-vie Sangiovese și mențin în continuare tehnici de cultivare care nu afectează caracteristicile particulare ale strugurilor.

Metodele tradiționale de conducere a viței-de-vie sunt sistemul Guyot de tip „arc toscan” și cordonul speronat. Producția de struguri și de vin la hectar a fost de asemenea fixată la 7,5 tone de struguri sau 52,50 hl de vin, cea mai scăzută din Italia. Vinul de calitate superioară nu poate fi comercializat înainte de data de 1 octombrie a anului ulterior celui de recoltă.

Combinația dintre factorii naturali și umani îi conferă vinului Chianti Classico un gust fructat, rotund, sec și aromat, o culoare roșie intensă, o structură bună, o tărie alcoolică de nu mai puțin de 12 % și o aciditate moderată.

Sangiovese, principalul soi de struguri din vinul Chianti Classico, este sensibil la factorii externi și are calitatea distinctivă de a putea interpreta caracteristicile solului și de a se putea adapta la solul în care crește. Nu este o coincidență faptul că strugurii Sangiovese se dezvoltă în mod optim doar în câteva zone din Toscana. O trăsătură organoleptică ce caracterizează Chianti Classico este buchetul său floral de iris și de violete, tipic solului de gresie din această zonă, cu o aromă de fructe sălbatice de tip bacă, datorată conținutului calcaros.

Clima, terenul deluros și morfologia ținutului creează un mediu plin de lumină și, astfel, ideal pentru coacerea adecvată a strugurilor. Temperaturile ridicate din timpul verii, numărul mare de zile însorite, care continuă până în septembrie și octombrie, și o amplitudine termică zilnică destul de mare permit coacerea lentă a strugurilor și apariția caracteristicilor organoleptice și chimice tipice vinului Chianti Classico, în special a culorii, a buchetului și a tăriei alcoolice a acestuia. Producția scăzută de struguri la hectar afectează strugurii prin faptul că determină un conținut de zahăr compatibil cu o tărie alcoolică de cel puțin 12°. Tehnicile oenologice pot varia pentru diferitele soiuri de viță-de-vie; acestea sunt de obicei vinificate separat, pentru a permite exprimarea deplină a proprietăților lor organoleptice.

Profesionalismul viticultorilor de Chianti, demonstrat de istoria acestui teritoriu, permite ca reputația vinului Chianti Classico și istoria acestuia să persiste.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

*Chianti Classico, Chianti Classico Riserva și Chianti Classico Gran Selezione*

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Cu excepția situațiilor deosebite indicate la articolul 5 din caietul de sarcini, îmbutelierea trebuie să fie efectuată în arealul geografic, în scopul salvgardării calității și reputației vinului Chianti Classico, pentru a se garanta originea acestuia și pentru a se asigura eficacitatea controalelor.

Calitățile și caracteristicile deosebite ale vinului Chianti Classico se datorează îmbinării factorilor naturali și umani, sunt legate de arealul geografic de origine și, pentru a fi conservate, necesită atenție și străduință. Prin faptul că operatorilor din sectorul vitivinicol din zona Chianti Classico li s-a garantat controlul și asupra îmbutelierii, s-a dorit o mai bună salvgardare a calității produsului și, prin urmare, a reputației denumirii, de care operatorii respectivi sunt răspunzători.

Într-adevăr, transportul și îmbutelierea în afara regiunii de producție ar putea periclita calitatea vinului. Îmbutelierea în arealul de producție contribuie în mod decisiv la salvgardarea caracteristicilor deosebite și a calității produsului, deoarece aplicarea și respectarea tuturor normelor referitoare la transport și îmbuteliere sunt încredințate societăților care dețin cunoștințele și know-how-ul necesare și care au un interes fundamental să mențină reputația dobândită. Societățile respective cunosc în profunzime caracteristicile specifice ale vinului în cauză, a căror denaturare sau dispariție la momentul îmbutelierii trebuie evitate. Este indiscutabil că îmbutelierea este o operațiune importantă care, dacă este efectuată fără respectarea unor condiții riguroase, poate dăuna grav calității produsului. De fapt, operațiunea îmbutelierii nu este limitată la simpla umplere a unor recipiente goale, ci implică, de regulă, înainte de pritocire, o serie de intervenții oenologice complexe (filtrare, limpezire, tratament la rece etc.), care, dacă nu sunt realizate după regulile artei, pot compromite calitatea și altera caracteristicile vinului.

*Chianti Classico Gran Selezione*

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) din Regulamentul nr. 33/2019, vinurile comercializate în Uniune pot avea pe etichetă indicații referitoare la anumite metode de producție. Tipul „Gran Selezione” este utilizat pentru a descrie vinurile obținute pe baza unor metode restrictive de producție a strugurilor și de elaborare a vinurilor. Mai precis, vinurile pot fi obținute numai din struguri produși pe plantații de viță-de-vie exploatate de societatea de îmbuteliere; ele nu pot fi îmbogățite cu produse externe și trebuie să prezinte caracteristici chimico-fizice și organoleptice superioare tipului „Riserva”. Pe scurt, intenția a fost aceea de a se asigura faptul că producția de struguri și îmbutelierea sunt realizate de aceeași exploatație agricolă, fără a plasa restricții suplimentare privind aria de îmbuteliere, în plus față de cele stabilite și justificate pentru denumire în ansamblu. „Gran Selezione” este tipul superior al gamei Chianti Classico și este obținut prin selectarea cu atenție a celor mai bune plantații de viță-de-vie și a celor mai buni struguri de către viticultori, sub propria lor răspundere. Condiția suplimentară a cerinței ca producătorii de vin „Gran Selezione” să îmbutelieze ei înșiși vinul rezultă din necesitatea de a garanta obținerea tuturor caracteristicilor specifice ale unui produs care este deosebit de complex și unic. Prin urmare, este necesar, chiar mai mult pentru acest tip decât pentru vinul Chianti Classico standard, ca etapele de producție/vinificare și de îmbuteliere să fie realizate de o singură entitate, pentru ca responsabilitatea privind calitatea produsului să revină unui singur operator.

*Chianti Classico, Chianti Classico Riserva și Chianti Classico Gran Selezione*

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Simbolul distinctiv al vinului Chianti Classico este imaginea unui cocoș negru, care, începând din 2005, trebuie să apară pe toate sticlele de vin Chianti Classico DOCG.

Nici acest logo figurativ, nici cuvintele „Gallo Nero" nu pot și nu trebuie să înlocuiască niciodată denumirea DOP „Chianti Classico". Marca în cauză este pur și simplu o caracteristică suplimentară care trebuie plasată pe sticlele de vin DOP „Chianti Classico".

*Chianti Classico Gran Selezione*

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În plus, este permisă indicarea pe etichetă a uneia dintre următoarele unități geografice suplimentare corespunzătoare unor zone din care provin efectiv strugurii din care este obținut vinul și a căror delimitare teritorială este stabilită în anexa 3 la caietul de sarcini:

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 către caietul de sarcini al produsului**

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