C/2024/1036

24.1.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1036)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Chianti Classico“

PDO-IT-A1235-AM03

Dátum oznámenia: 27. 10. 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Chianti Classico Gran Selezione**

Víno „Chianti Classico“ s označením „Gran Selezione“ sa musí získavať z hrozna vypestovaného vo vymedzenej oblasti produkcie vo vinohradoch s touto kombináciou odrôd:

— Sangiovese, od 90 % do 100 %.

Na jeho výrobu sa spolu alebo samostatne môže použiť aj hrozno odrôd Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda a Sanforte, a to najviac v rozsahu 10 % oblasti zapísanej vo vinohradníckom registri.

Uvedené ustanovenia nadobudnú účinnosť od piateho zberu odo dňa schválenia tejto zmeny špecifikácie. Dovtedy sa aj vinohrady, ktoré sú v súlade s aktuálne platnou špecifikáciou, považujú za vhodné na výrobu vína Chianti Classico Gran Selezione.

Dôvody:

Touto zmenou sa výrazne diverzifikuje označenie Gran Selezione. Pri použití spolu s názvom doplňujúcej zemepisnej jednotky sa zvyšuje príznačnosť tohto tradičného pojmu pre víno Chianti Classico.

Ďalším kľúčovým prvkom, ktorý sa týmto návrhom vymedzuje, je súvislosť s územím, ktorú musí druh Gran Selezione evokovať. Z tohto hľadiska pôvodné muštové odrody spolu s odrodou Sangiovese určite oveľa lepšie vystihujú a reprezentujú oblasť výroby, naše tradície a vinohrady Chianti.

Z údajov zozbieraných do marca 2021 vyplýva, že na trhu sa nachádza 182 označení Gran Selezione s výrobou v 154 vinohradoch. Tento výrobok je rozšírený medzi našimi vinohradníkmi, ktorým sa len za šesť rokov od zavedenia tohto nového druhu podarilo uviesť na trh víno, ktoré dozrievalo celých 30 mesiacov.

Pokiaľ ide o kombináciu odrôd, analýzou dostupnej technickej dokumentácie sa zistilo, že v prípade 92 % označení Gran Selezione tvorí odroda Sangiovese vyše 90 % zmesi. Okrem toho „medzinárodné“ odrody (ako Merlot, Cabernet Sauvignon alebo Syrah) tvoria len 15 % všetkých vín Gran Selezione.

Navrhovanou zmenou sa preto v špecifikácii vymedzujú metódy výroby vína Chianti Classico Gran Selezione, ktoré výrobcovia vína už používajú. Okrem toho všetky vína s kombináciou navrhovaných odrôd boli certifikované a túto dokumentáciu, ako je uvedené v prílohe 2, si možno vyžiadať od združenia.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

V snahe zabezpečiť, aby mali všetci výrobcovia, ktorí aktuálne používajú medzinárodné odrody, k dispozícii primeranú lehotu na úpravu používanej kombinácie, navrhujeme termín päť zberov odo dňa nadobudnutia účinnosti návrhu.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

2. **Chianti Classico Gran Selezione**

Opis:

V prípade vína „Chianti Classico“ s označením „Gran Selezione“ možno na etikete použiť jednu z týchto doplňujúcich zemepisných jednotiek súvisiacich s oblasťami, v ktorých sa skutočne vypestovalo hrozno, z ktorého sa vyrobilo dané víno, pričom územné vymedzenie je uvedené v prílohe 3 k tejto špecifikácii.

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

Zemepisné jednotky Lamole, Montefioralle a Vagliagli možno na etiketách používať od konca tretieho roka po nadobudnutí účinnosti tejto zmeny špecifikácie. Na konci tohto obdobia môžu podniky s vinohradmi v uvedených jednotkách, ktoré aspoň pri jednom zbere počas predchádzajúcich troch rokov na svojich etiketách použili názvy jednotky Greve, prípadne jednotky Castelnuovo Berardenga, naďalej výhradne používať tieto názvy, ak o tom informovali združenie na ochranu a príslušný certifikačný orgán.

Pri označovaní a obchodnej úprave vín Chianti Classico sa môžu používať označenia odkazujúce na mená, názvy spoločností alebo súkromné ochranné známky, ak to nevedie k zámene s doplňujúcimi zemepisnými jednotkami ani k porušeniu získaných práv, ak tieto označenia nemajú pochvalný význam a nezavádzajú spotrebiteľov.

Pokiaľ ide o označovanie a obchodnú úpravu vín Chianti Classico Gran Selezione, názov doplňujúcej zemepisnej jednotky sa musí uviesť na etikete v rovnakom zornom poli ako povinné informácie.

Názov doplňujúcej zemepisnej jednotky musí byť uvedený za tradičným pojmom „Gran Selezione“.

Názov doplňujúcej zemepisnej jednotky nesmie byť napísaný väčšími písmenami ako názov Chianti Classico a označenie Gran Selezione.

Dôvody:

Hlavné dôvody navrhnutia doplňujúcich zemepisných jednotiek k označeniu pôvodu Chianti Classico možno zhrnúť takto:

enologická rozpoznateľnosť, historický význam, dobré meno, ich dobrovoľná povaha.

V návrhu sa stanovuje jediný definitívny zoznam obsahujúci tieto jednotky: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio a Vagliagli.

Pokiaľ ide o zemepisné jednotky Lamole, Montefioralle a Vagliagli, je potrebný dlhší čas na zvýšenie ich enologickej rozpoznateľnosti a dobrého mena, čo je dôležité v záujme ich jednotného a súvislého začlenenia medzi ostatných osem jednotiek, a preto požadujeme, aby sa mohli používať na etiketách tri roky od nadobudnutia účinnosti špecifikácie výrobku.

Spočiatku sa táto zmena bude uplatňovať len na druh Gran Selezione, v prípade ktorého je okrem iných podmienok stanovené, že musí byť vyrobený z hrozna zozbieraného vo vinohrade, ktorý vlastní alebo prevádzkuje fľašovateľ (článok 4). Inými slovami sa tento druh výrobku nesmie predávať ako víno v inom ako spotrebiteľskom obale, a preto musí celý proces jeho výroby realizovať fľašovateľ. Predkladaným návrhom na zmenu špecifikácie, na základe ktorej sa majú označovať zemepisné jednotky len na tomto druhu vína, sa zvlášť zužuje prepojenie tohto vína s oblasťou jeho pôvodu, čím sa spotrebiteľovi poskytujú prehľadné informácie a jasný odkaz.

Uvedená možnosť preto v tejto citlivej úvodnej fáze projektu prispeje k posilneniu cieľa jednotiek prepojiť víno s ich špecifickými oblasťami, vďaka čomu bude reprezentovať excelentnosť terroir a konkurovať najznámejším talianskym a zahraničným vínam.

Označovanie

Účelom všetkých ďalších zmien článku 7 je chrániť zásadu správne a jasne uvádzať názov CHOP, druhu a zemepisnej jednotky, čím sa zabezpečí zachovanie viditeľnosti názvu označenia.

Zmenil sa článok 7 špecifikácie výrobku a bod „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Chianti Classico

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. „Chianti Classico“

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— farba: rubínová rôznej intenzity, – vôňa: intenzívna, kvetinová, typická, – chuť: suchá, čerstvá, lahodná, mierne trieslová, dozrieva časom, – minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 obj. %, – minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l.

Ktorékoľvek analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,50 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20,00
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Chianti Classico Riserva

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— farba: intenzívna rubínová, ktorá zrením prechádza do granátovej, – vôňa: intenzívna, ovocná, dlhotrvajúca, – chuť: suchá, dobre vyvážená a výrazne trieslová, – minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 %, – minimálny bezcukorný extrakt: 25,0 g/l.

Ktorékoľvek analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,50 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20,00
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Chianti Classico Gran Selezione

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— farba: intenzívna rubínová, ktorá zrením prechádza do granátovej, – vôňa: dlhotrvajúca a korenistá, – chuť: suchá, dlhotrvajúca, vyvážená, – minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13,00 %, – minimálny bezcukorný extrakt: 26,0 g/l.

Ktorékoľvek analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické parametre	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,50 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20,00
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Chianti Classico Gran Selezione

Osobitný enologický postup

Chianti Classico Gran Selezione možno vyrábať len z hrozna pestovaného vo viniciach spoločnosti, ktorá dané víno fľašuje.

5.2. *Maximálne výnosy*

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

52,50 hektolitrov vína na hektár

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

7 500 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby vín Chianti Classico (vrátane „Riserva“ a „Gran Selezione“) sa nachádza uprostred Toskánska, na území provincií Florencia a Siena. Jej hranice sa stanovili v medzirezortnom dekréte z 31. júla 1932.

Opis:

Po prvé, vymedzenie hraníc časti danej oblasti v provincii Siena: začína v bode, kde hranica medzi provinciami Siena a Arezzo pretína úžľabinu Borro Ambrella della Vena neďaleko dediny Pancole v obci Castelnuovo Berardenga.

Od predmetného bodu hranica sleduje rieku Ambra a jeden z jej prítokov, ktorý nemá meno, až po poľnohospodársky podnik Ciarpella, a potom prť vedúcu k poľnohospodárskemu podniku Casa al Frate. Odtiaľ sleduje pomyselnú čiaru až po rieku Ombrone (vrstevnica vo výške 298 m).

Potom prebieha pozdĺž prte až po vrstevnicu vo výške 257 m, kde sa napája na cestičku vedúcu k ceste do Castelnuovo Berardenga. Po tejto ceste vedie až po vrstevnicu vo výške 354 m a potom sleduje priekopu Malena Morta, až po bod, v ktorom sa pretína s úžľabinou Borro Spugnaccio. Hranica pokračuje pozdĺž priekopy Malena Morta až po Pialli (vrstevnica vo výške 227 m) a potom na krátkom úseku sleduje priekopu Malena Viva, kým neodbočí pozdĺž pomyselnej čiary smerom k Santa Lucia (nadmorská výška 252 m a 265 m) a rieke Arbia. Túto rieku sleduje proti jej prúdu pozdĺž administratívnej hranice medzi obcami Siena a Castelnuovo Berardenga.

Hranica oblasti výroby pokračuje pozdĺž hraníc územnosprávnych celkov Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni a Poggibonsi, kým pri priekope Borro di Granaio nenarazí na hranicu provincie Florencia, ktorú sleduje až po poľnohospodársky podnik Le Valli. Odtiaľ sleduje obecnú cestu vedúcu popri San Giorgio a prameňoch Cinciano a ďalej, kým opäť nedosiahne hranicu provincie, ktorá zároveň tvorí hranicu medzi územiami mesta Poggibonsi a obce Barberino. Odtiaľ sleduje rieku Drove, až kým nedosiahne provinciu Florencia. Hranica sa najprv stáča k tej časti tejto oblasti, ktorá sa nachádza v provincii Florencia, prebieha pozdĺž rieky Drove až po Mulino della Chiara, kde sa na krátkom úseku napája na hranicu medzi územnosprávnymi celkami Tavarnelle a Barberino. Potom odbočuje smerom na východ pozdĺž potoka, prebieha popri Biricucci a Belvedere, kým sa nenapojí na cestu medzi San Donato a Tavarnelle až po Morocco, odkiaľ sleduje pomyselnú čiaru popri Figlinella až po Sambuca a rieku Pesa. Pokračuje pozdĺž toku rieky, pričom najprv sleduje hranicu medzi územnosprávnymi celkami San Casciano Val di Pesa a Tavarnelle a za Ponte Rotto sa opäť napája na rieku. Od tohto bodu hranica oblasti prebieha pozdĺž hranice medzi územnosprávnymi celkami San Casciano a Greve. Potom hranica oblasti výroby „Chianti Classico“ opäť vstupuje na územie provincie Siena a sleduje administratívne hranice obcí Radda v oblasti Chianti a Gaiole a na krátkom úseku hranicu obce Castelnuovo Berardenga až po východiskový bod.

7. **Muštové odrody**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Opis súvislostí**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva a Chianti Classico Gran Selezione

Z morfologického hľadiska oblasť tvorí sústava vrchov s nadmorskou výškou 200 až 600 m, ktoré sa vyznačujú nie veľmi dlhými, ale príležitostne strmými svahmi.

Z geologického hľadiska región tvorí vrstva ílovitých bridlíc (tzv. galestro), pričom sa prelínajú ílovité oblasti s vápnitým pieskovcom a pôdou typu „alberese“. Pôda je plytká, nedávno vytvorená, piesčito-ílovitá až štrkovitá so stredným podielom ílu, z chemického hľadiska sa vyznačuje nízkym obsahom organickej hmoty, malým výskytom asimilovateľných fosforečnanov a vysokým počtom vymeniteľných katiónov. Svahovitý terén podmienil vznik prívalových prúdov a spôsobuje výrazné ťažkosti pri kontrole vodných tokov, a to aj v súvislosti s osobitným profilom zrážok. Podnebie v oblasti má kontinentálny ráz: teploty v zime môžu dosahovať veľmi nízke hodnoty, letá sú suché. Denné rozpätie teplôt je mierne. Ročný úhrn zrážok približne 850 mm.

Tradícia výroby vína je starodávna, o čom svedčia písomné pramene z čias Etruskov a Rimanov. Od konca stredoveku sa vinič pestoval na rozsiahlych plochách, pričom išlo o hospodársky významnú činnosť, ktorá si získala medzinárodnú reputáciu. Vína vyrábané v tejto oblasti sa uvádzajú v historických dokumentoch už od roku 1200; prvá notárska listina, v ktorej sa názov Chianti objavil v súvislosti s vínom vyrobeným v tejto oblasti, pochádza z roku 1398. Oblasť výroby Chianti Classico bola prvá vinárska oblasť na svete, ktorú ako takú vymedzil veľkovojvoda toskánsky Cosimo III vo vyhlásení datovanom z roku 1716, v ktorom určil hranice oblasti, kde bolo povolené vyrábať Chianti. Na výrobu sa mohla používať len odroda Sangiovese. V období 1834 až 1837 barón Bettino Ricasoli, taliansky štátnik a v roku 1861 taliansky ministerský predseda, uverejnil návod na najvhodnejšie zloženie na dosiahnutie lahodného, pološumivého červeného vína, ktoré sa neskôr stalo základom oficiálneho receptu na víno Chianti: 70 % odrody Sangiovese, 15 % odrody Canaiolo, 15 % odrody Malvasia a použitie techniky výroby vína „Governo all'uso Toscano“. Keď výroba vo vymedzenej oblasti už nestíhala pokrývať rastúci dopyt, susedné oblasti takisto začali vyrábať víno pomocou rovnakých systémov a zmesí hrozna ako v oblasti Chianti. V roku 1924 preto 33 výrobcov založilo konzorcium na ochranu vína Chianti a jeho značky pôvodu. V roku 1932 sa dekrétom udelilo najstarším oblastiam výroby vína Chianti povolenie používať výraz „Classico“ na označenie vína vyrobeného v tradičnej historickej oblasti. V roku 1996 po 70 rokov trvajúcom postupe sa vínu Chianti Classico priznal štatút výrobku nezávislého od bežného vína Chianti a zostavila sa osobitná špecifikácia výrobku.

Výrobcovia tohto vína od nepamäti uprednostňovali miestnu odrodu viniča Sangiovese a naďalej zachovávajú pestovateľské techniky, ktoré nemajú nepriaznivý vplyv na jej jedinečné vlastnosti.

Tradičnými metódami vedenia viniča je Guyotov systém tzv. „toskánsky oblúk“ a kordón s čapíkmi. Určené sú aj výnosy hrozna a vína na hektár: 7,5 tony hrozna, resp. 52,50 hl vína, čo je najmenší výnos v Taliansku. Jednotlivé ročníky sa nesmú prepustiť na konzumáciu pred 1. októbrom roka zberu.

Víno Chianti Classico vďačí za svoju ovocnú, plnú, suchú a výraznú chuť, sýtočervenú farbu, dobrú štruktúru, obsah alkoholu minimálne 12 % a strednú kyslosť kombinácii prírodných a ľudských faktorov.

Odroda Sangiovese, ktorá je hlavnou zložkou vína Chianti Classico, je citlivá na vonkajšie faktory a vyznačuje sa schopnosťou reagovať na pôdu a povrch, na ktorých rastie, a prispôsobiť sa im. Nie je to náhoda, že sa jej najlepšie darí len v niekoľkých určitých oblastiach v Toskánsku. Charakteristická organoleptická vlastnosť vína Chianti Classico je jeho kvetinový buket pripomínajúci kosatec a fialku typické pre pieskovcovité pôdy danej oblasti s arómou divých drobných plodov v dôsledku obsahu vápnika.

Podnebie, kopcovitý terén a morfológia krajiny vytvárajú prostredie plné svetla, a teda ideálne podmienky na správne zrenie hrozna. Vysoké letné teploty, dostatok slnečného svitu až do septembra a októbra a pomerne vysoké denné teploty umožňujú pomalé dozrievanie a tvorbu typických organoleptických a chemických vlastností vína Chianti Classico, predovšetkým jeho farby, buketu a obsahu alkoholu. Nízky výnos hrozna na hektár má vplyv na hladinu cukru hrozna, ktorá je kompatibilná so skutočným obsahom alkoholu minimálne 12°. Enologické techniky sa môžu líšiť v závislosti od jednotlivých odrôd viniča, pričom sa z nich víno vyrába oddelene, aby sa naplno prejavili ich organoleptické vlastnosti.

Profesionálna úroveň pestovateľov viniča v oblasti Chianti, ktorú dokazujú dejiny tohto územia, je základom pretrvávajúcej dobrej povesti i pokračovania histórie vína Chianti Classico.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, ďalšie požiadavky)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva a Chianti Classico Gran Selezione

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

S výnimkou špecifických už existujúcich situácií uvedených v článku 5 špecifikácie sa musí fľašovanie vykonávať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa ochránila kvalita a dobré meno vína Chianti Classico, zaručil sa jeho pôvod a zabezpečila účinnosť príslušných kontrol.

Osobitosti a vlastnosti vína Chianti Classico, ktoré vyplývajú z kombinácie prírodných a ľudských faktorov, súvisia so zemepisnou oblasťou pôvodu a ich zachovanie si vyžaduje obozretnosť a úsilie. Cieľom podmienky, aby boli prevádzkovatelia v oblasti výroby vína „Chianti Classico“ podrobovaní aj kontrolám fľašovania, je lepšie chrániť kvalitu výrobku a následne dobré meno označenia, za ktoré nesú títo prevádzkovatelia zodpovednosť.

Preprava vína a jeho fľašovanie mimo oblasti výroby by mohli ohroziť jeho kvalitu. Fľašovanie v oblasti výroby je dôležité na ochranu osobitostí a kvality výrobku, pretože uplatňovanie a dodržiavanie všetkých pravidiel prepravy a fľašovania zabezpečujú podniky s potrebnými poznatkami a know-how, ktorých základným záujmom je takisto udržať získané dobré meno. Iba takéto podniky dôkladne poznajú osobitosti vína Chianti Classico a vedia zabrániť ich poškodeniu či strate počas fľašovania. Fľašovanie vína je určite dôležitou operáciou, ktorá ak sa neuskutoční v súlade s prísnymi požiadavkami, môže vážne poškodiť kvalitu výrobku. Fľašovanie neznamená len naplniť prázdne nádoby, ale zahŕňa viacero zložitých predchádzajúcich enologických činností (filtrovanie, čírenie, ošetrenie chladom atď.), ktoré ak sa nevykonajú správne, môžu ohroziť kvalitu a zmeniť vlastnosti vína.

Chianti Classico Gran Selezione

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

doplňujúce požiadavky na označovanie

Opis podmienky:

V súlade s článkom 53 ods. 1 nariadenia č. 33/2019 sa na etikete vín predávaných v Spoločenstve môžu uvádzať určité výrobné metódy. Pojem „Gran Selezione“ označuje vína vyrobené len z vybraného hrozna a pomocou špecifických metód spracovania. Konkrétne tento typ možno vyrábať len z hrozna pestovaného vo viniciach spoločnosti, ktorá dané víno fľašuje, nesmie sa obohacovať externými produktmi a musí mať mimoriadne chemické/fyzikálne a organoleptické vlastnosti typu „Riserva“. Zámerom teda je zaručiť, aby sa vinič pestoval a víno fľašovalo v tom istom podniku, bez toho, aby sa oblasť, kde sa vykonáva fľašovanie, obmedzila iným spôsobom, než už sú obmedzenia stanovené pre celé označenie a opodstatnené vzhľadom naň. „Gran Selezione“ je špičkou sortimentu vín Chianti Classico a získava sa vďaka tomu, že pestovatelia na vlastnú zodpovednosť starostlivo vyberajú najlepší vinohrad i hrozno. Dodatočná podmienka v požiadavkách na výrobcov vína „Gran Selezione“, aby ho fľašovali sami, vyplýva z potreby zaručiť dosiahnutie všetkých osobitostí mimoriadne komplexného a jedinečného výrobku. Preto je potrebné, a to v prípade tohto typu ešte viac než v prípade bežného vína Chianti Classico, aby sa všetky kroky výroby, získavania vína i fľašovania vykonávali v jednom podniku, aby zodpovednosť za kvalitu výrobku prináležala jedinému prevádzkovateľovi.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva a Chianti Classico Gran Selezione

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

doplňujúce požiadavky na označovanie

Opis podmienky:

Typickým znakom na etikete vína „Chianti Classico“ je zobrazenie čierneho kohúta, ktoré sa od roku 2005 musí povinne uvádzať na všetkých fľašiach vína Chianti Classico DOCG.

Toto figuratívne logo a formulácia „Gallo Nero“ nemôžu a nikdy nesmú nahradiť názov CHOP Chianti Classico. Predmetné logo je len dodatočným označením, ktoré sa musí uviesť na fľašiach vína CHOP Chianti Classico.

Chianti Classico Gran Selezione

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky

doplňujúce požiadavky na označovanie

Opis podmienky:

Na etikete sa môže uviesť jedna z týchto doplňujúcich zemepisných jednotiek súvisiacich s oblasťami, v ktorých sa skutočne vypestovalo hrozno, z ktorého sa vyrobilo dané víno, pričom územné vymedzenie je uvedené v prílohe 3 k tejto špecifikácii:

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

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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