C/2024/1036

24.1.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1036)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Chianti Classico“

PDO-IT-A1235-AM03

Datum obvestila: 27. oktober 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **„Chianti Classico gran selezione“**

Vino „Chianti Classico“ z izrazom „gran selezione“ mora biti pridobljeno iz grozdja, pridelanega na razmejenem območju proizvodnje v vinogradih z naslednjim sortnim sestavom:

— sangiovese, med 90 % in 100 %.

Za njegovo proizvodnjo se lahko na največ 10 % območja, vpisanega v register vinogradov, skupaj ali ločeno uporablja tudi grozdje sort colorino, canaiolo, ciliegiolo, mammolo, pugnitello, malvasia nera, foglia tonda in sanforte.

Zgornje določbe bodo začele veljati od pete trgatve po datumu odobritve te spremembe specifikacije proizvoda. Do navedenega datuma se vinogradi, ki so skladni z določbami veljavne specifikacije proizvoda, prav tako štejejo za primerne za proizvodnjo vina „Chianti Classico gran selezione“.

Razlogi

S to spremembo se znatno razširja tradicionalni izraz „gran selezione“, ki je, kadar se uporablja skupaj z imenom dodatne geografske enote, vse bolj značilen za vino „Chianti Classico“.

Drug ključni element, opredeljen v tem predlogu, je povezava z ozemljem, ki jo mora vzbuditi izraz „gran selezione“. V tem avtohtone sorte vinske trte, skupaj s sorto sangiovese, veliko bolje izražajo in predstavljajo območje proizvodnje, naše tradicije in vinorodno območje Chianti.

Podatki, zbrani do marca 2021, kažejo, da je na trgu 182 vin z izrazom „gran selezione“, ki se pridelujejo v 154 vinogradih. Proizvod je zelo razširjen med našimi vinogradniki, ki jim je v samo šestih letih od uvedbe te nove vrste uspelo dati na trg vino, starano polnih 30 mesecev.

Kar zadeva sortni sestav, je analiza razpoložljive tehnične dokumentacije pokazala, da pri 92 % vin z izrazom „gran selezione“ sorta sangiovese predstavlja več kot 90 % zvrsti. Poleg tega „mednarodne“ sorte (kot so merlot, cabernet sauvignon ali syrah) predstavljajo le 15 % vseh vin z izrazom „gran selezione“.

S predlagano spremembo se zato v specifikaciji proizvoda določajo metode proizvodnje vina „Chianti Classico gran selezione“, ki jih vinogradniki že uporabljajo. Poleg tega so bila vsa vina s predlaganim sortnim sestavom certificirana, ta dokumentacija, kot je navedena v Prilogi 2, pa je dostopna pri združenju.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Da bi imeli vsi proizvajalci, ki trenutno uporabljajo mednarodne sorte, na voljo razumno obdobje za prilagoditev sortnega sestava, predlagamo rok petih trgatev od datuma začetka veljavnosti predloga.

Ta sprememba vpliva na člen 2 specifikacije proizvoda.

2. **„Chianti Classico gran selezione“**

Opis

Za vino „Chianti Classico“ z izrazom „gran selezione“ se lahko na etiketi uporabi ena od naslednjih dodatnih geografskih enot, ki se nanašajo na območja, s katerih izvira grozdje, iz katerega je bilo vino pridobljeno, pri čemer je ozemeljska razmejitev opredeljena v Prilogi 3 k tej specifikaciji proizvoda:

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

Geografske enote Lamole, Montefioralle in Vagliagli se lahko uporabljajo na etiketah od konca tretjega leta po začetku veljavnosti te spremembe specifikacije proizvoda. Ob koncu tega obdobja lahko kmetijska gospodarstva z vinogradi v navedenih enotah, ki so za vsaj eno trgatev v preteklih treh letih na etiketah uporabljala imena zadevnih enot Greve ali Castelnuovo Berardenga, še naprej uporabljajo ta imena, če sta o tem obveščena združenje za zaščito in pristojni certifikacijski organ.

Pri označevanju in predstavitvi vin „Chianti Classico“ se lahko uporabljajo označbe, ki se nanašajo na imena, imena podjetij ali zasebne blagovne znamke, če se ne zamenjujejo z dodatnimi geografskimi enotami, ne posegajo v spoštovanje pridobljenih pravic, ne vključujejo hvaljenja in ne zavajajo potrošnikov.

Pri označevanju in predstavitvi vin „Chianti Classico gran selezione“ mora biti ime dodatne geografske enote na etiketi navedeno v istem vidnem polju kot obvezne informacije.

Dodatno ime geografske enote mora slediti tradicionalnemu izrazu „gran selezione“.

Črke dodatnih geografskih enot ne smejo presegati višine črk imena „Chianti Classico“ in izraza „gran selezione“.

Razlogi

Ključna načela, na katerih temelji predlog za dodatne geografske enote za vino „Chianti Classico DO“, je mogoče povzeti, kot sledi:

enološka prepoznavnost, zgodovinski pomen, sloves, njihova prostovoljna narava.

Predlog predvideva enoten pozitivni seznam, ki vključuje naslednje enote: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio in Vagliagli.

Geografske enote „Lamole“, „Montefioralle“ in „Vagliagli“ potrebujejo več časa za utrditev svoje enološke prepoznavnosti in slovesa, kar je bistveno za njihovo enotno in dosledno povezovanje z drugimi osmimi enotami, zato se zanje zahteva možnost, da se na etiketah navedejo še tri leta po začetku veljavnosti specifikacije proizvoda.

Sprva se bo sprememba uporabljala le za vino z izrazom „gran selezione“, za katero je poleg drugih značilnosti določeno, da mora biti proizvedeno iz grozdja, potrganega v vinogradih, ki so v lasti polnilca ali jih ta upravlja (člen 4). Povedano drugače, tovrstnega proizvoda ni mogoče tržiti kot neustekleničeno vino, zato ga mora v celoti proizvesti tisti, ki ga tudi polni. Zaradi sedanjega predloga za spremembo specifikacije proizvoda, tako da se geografske enote navedejo samo za to vrsto, je povezava vina z območjem porekla še posebno močna, s čimer se potrošnikom posredujejo jasno sporočilo in jasne informacije.

Ta možnost bo zato v tej občutljivi začetni fazi projekta pripomogla k okrepitvi cilja enot, da se vino poveže z njihovimi specifičnimi območji, s čimer bodo predstavljale odličnost območja ter tekmovale z največjimi italijanskimi in tujimi vini.

Označevanje

Vse nadaljnje spremembe člena 7 so namenjene zaščiti načela pravilne in jasne navedbe imena ZOP, vrste in geografske enote, da se ohrani vidnost imena označbe.

Spremenjena sta člen 7 specifikacije proizvoda in točka Dodatni pogoji enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Chianti Classico

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vin**

1. „Chianti Classico“

KRATEK OPIS

— Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti; vonj: izrazit, cvetličen, značilen; okus: suh, svež, bogat, rahlo taničen, ki sčasoma dozori; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 vol. %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20,00
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. „Chianti Classico riserva“

KRATEK OPIS

— Barva: intenzivna rubinasto rdeča, ki sčasoma postane bolj granatno rdeča; vonj: izrazit, saden in dolgotrajen; okus: suh, dobro uravnotežen in zelo taničen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 25,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20,00
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. „Chianti Classico gran selezione“

KRATEK OPIS

— Barva: intenzivna rubinasto rdeča, ki sčasoma postane bolj granatno rdeča; vonj: obstojen in začimben; okus: suh, obstojen in uravnotežen; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 %; najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20,00
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. „Chianti Classico gran selezione“

Posebni enološki postopki

„Chianti Classico gran selezione“ se lahko pridobiva samo iz grozdja, pridelanega v vinogradih, ki jih upravlja polnilec.

5.2. *Največji donosi*

1. „Chianti Classico“, „Chianti Classico riserva“ in „Chianti Classico gran selezione“

52,50 hektolitra na hektar

2. „Chianti Classico“, „Chianti Classico riserva“ in „Chianti Classico gran selezione“

7 500 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje proizvodnje vin „Chianti Classico“ (tudi vin z izrazoma „riserva“ in „gran selezione“) se nahaja v središču dežele Toskana, na ozemlju pokrajin Firence in Siena. Njegove meje so bile opredeljene z medministrskim odlokom z dne 31. julija 1932.

Opis

Na začetku so opisane meje dela tega območja znotraj pokrajine Siena. Začetna točka je sečišče meje med pokrajinama Siena in Arezzo z vodotokom Borro Ambrella della Vena blizu točke Pancole v občini Castelnuovo Berardenga.

Od te točke gre meja vzdolž reke Ambra in enega njenih pritokov brez imena vse do kmetije Ciarpella, nato pa ob mulatjeri, ki vodi do kmetije Casa al Frate, od koder sledi navidezni črti vse do točke Ombrone (plastnica 298 metrov).

Nato sledi mulatjeri in doseže plastnico 257 metrov, kjer se sreča s poljsko potjo, ki vodi do ceste v kraj Castelnuovo Berardenga. Povzpne se do plastnice 354 metrov in nato sledi strugi Malena Morta do sotočja z vodotokom Borro Spugnaccio. Meja se nadaljuje ob strugi Malena Morta do točke Pialli (izohipsa 227 metrov) in nato na kratkem odseku sledi strugi Malena Viva, preden se nadaljuje ob navidezni črti proti točki Santa Lucia (nadmorska višina 252 oz. 265 metrov) in reki Arbia. Meja sledi tej reki v smeri proti toku ob upravni meji med občinama Siena in Castelnuovo Berardenga.

Meja območja proizvodnje se nadaljuje ob upravnih mejah občin Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni in Poggibonsi, dokler ob vodotoku Borro di Granaio ne doseže meje pokrajine Firence, ki ji sledi vse do kmetije Le Valli. Potem sledi občinski cesti mimo izvirov San Giorgio in Cinciano ter se nadaljuje vzdolž te črte, dokler ponovno ne doseže pokrajinske meje, ki je tudi meja med krajema Poggibonsi in Barberino. Nato sledi reki Drove do pokrajine Firence. Na delu tega območja v pokrajini Firence meja najprej sledi reki Drove vse do točke Mulino della Chiara, kjer se sreča z upravno mejo med občinama Tavarnelle in Barberino, ki ji sledi na kratkem odseku. Nato zavije proti vzhodu vzdolž drugega majhnega potoka, mimo točk Biricucci in Belvedere, dokler takoj zatem ne doseže ceste San Donato–Tavarnelle. Tej cesti sledi do točke Morocco, dokler ob navidezni črti mimo točke Figlinella ne doseže kraja Sambuca in reke Pesa. Meja še vzdolž toka te reke sovpada z upravno mejo med občinama San Casciano Val di Pesa in Tavarnelle, nato pa se vrne do reke za točko Ponte Rotto. Meja območja od te točke sovpada z upravno mejo občin San Casciano in Greve. Meja območja proizvodnje vina „Chianti Classico“ nato ponovno vstopi v pokrajino Siena ter sledi upravni meji občin Radda in Chianti in Gaiole, nato pa na kratkem odseku sledi upravni meji občine Castelnuovo Berardenga, dokler ne doseže začetne točke opisa tega območja.

7. **Sorte vinske trte**

Sangiovese N. – sangioveto

8. **Opis povezave**

„Chianti Classico“, „Chianti Classico riserva“ in „Chianti Classico gran selezione“

Po oblikovitosti je to območje gričevnato z 200–600 metrov visokimi griči, katerih pobočja niso dolga, vendar so ponekod strma.

Geološko gledano je jedro te regije ščit iz glinastega skrilavca (*galestro*) z izmeničnimi območji lističaste gline ter drobnega apnenčevega peščenjaka in glinasto-apnenčaste prsti *alberese*. Tla so plitka in mlada ter peščeno glinasta do prodnata s srednjimi deleži gline. S kemijskega vidika so za to prst značilni nizka vsebnost organskih snovi, zmanjšana prisotnost dostopnega fosforja in visoko število izmenljivih kationov. Na gričevnatem terenu nastajajo hudourniki, kar povzroča precejšnje težave pri obvladovanju vode, tudi zaradi specifičnih režimov padavin. Podnebje na tem območju je celinsko, pri čemer so temperature pozimi lahko zelo nizke, poletja pa so suha. Razpon dnevnih temperatur je zmeren. Letna količina padavin je približno 850 mm.

Tradicija pridelave vina na tem ozemlju je starodavna, saj so s svetom vina povezani že zapisi iz etruščanskih in rimskih časov. Od konca srednjega veka so bila velika območja namenjena gojenju trte, ki je postala finančno pomembna in pridobila mednarodni sloves. Pridelano vino se v zgodovinskih dokumentih omenja že od leta 1200, prva notarska listina, v kateri je ime Chianti navedeno v zvezi z vinom, pridelanim na tem območju, pa je iz leta 1398. Območje vina „Chianti Classico“ je bilo prvo območje pridelave vina na svetu, ki je bilo opredeljeno v razglasu toskanskega velikega vojvode Cosima III. iz leta 1716, s katerim so bile določene meje območja, na katerem se lahko pridelujejo vina Chianti. Vino Chianti se je pridelovalo samo iz sorte grozdja sangiovese. Baron Bettino Ricasoli, italijanski državnik, ki je bil leta 1861 predsednik italijanske vlade, je med letoma 1834 in 1837 objavil najprimernejšo sestavo prijetnega rdečega bodikastega vina, ki je nato postala osnova za uradno sestavo vina Chianti, in sicer 70 % sangiovese, 15 % canaiolo in 15 % malvasia z uporabo vinarskega postopka „governo all'uso toscano“ (toskanska obdelava). Pridelava na tem območju pa ni mogla zadovoljiti vedno večjega povpraševanja, zato so tudi na sosednjih območjih začeli pridelovati vino z istimi postopki in mešanicami grozdja kot na območju Chianti. Tako je 33 pridelovalcev vina leta 1924 ustanovilo konzorcij za zaščito vina Chianti in njegove oznake porekla, z odlokom iz leta 1932 pa je bilo odobreno, da se za vino z najstarejšega vinogradniškega območja Chianti kot vino, pridelano na zgodovinskem območju, uporablja označba „Classico“. Leta 1996 je bilo vino „Chianti Classico“ po 70-letnem postopku priznano kot neodvisno od standardnega vina Chianti, zanj pa je bila določena tudi ločena specifikacija proizvoda.

Proizvajalci tega vina so vedno raje uporabljali avtohtono sorto trte sangiovese in še naprej ohranjajo vinogradniške tehnike, ki ne vplivajo na posebne značilnosti grozdja.

Tradicionalni gojitveni obliki sta guyot na „toskanski locen“ in kordon z rezniki. Prav tako so bili določeni donosi grozdja in vina na hektar, in sicer 7,5 tone za grozdje oz. 52,50 hl za vino, kar je najmanj v Italiji. Letniško vino se ne sme sprostiti v porabo pred 1. oktobrom v letu po trgatvi.

Zaradi prepleta naravnih in človeških dejavnikov so za vino „Chianti Classico“ značilni saden, zaokrožen, suh in poln okus, temno rdeča barva, dobra struktura, najmanj 12-odstotni delež alkohola in zmerna vsebnost kislin.

Sorta sangiovese, ki je glavna sorta grozdja v vinu „Chianti Classico“, je občutljiva za zunanje dejavnike in se odlikuje s tem, da prepozna značilnosti tal, v katerih raste, in se jim prilagodi. Ni naključje, da je pridelava grozdja sangiovese najuspešnejša le na nekaj toskanskih območjih. Organoleptična lastnost vina „Chianti Classico“ je cvetlični vonj po peruniki in vijolicah, kar je značilno za peščenjak na tem območju, z aromo po gozdnih jagodah zaradi vsebnosti apnenca.

Podnebje, gričevnati svet in oblikovitost pokrajine ustvarjajo okolje, ki je polno svetlobe in tako idealno za ustrezno zorenje grozdja. Visoke poletne temperature, veliko sončne svetlobe vse do septembra in oktobra ter razmeroma velike razlike v dnevnih temperaturah omogočajo, da grozdje zori počasi, ter dajejo značilne organoleptične in kemijske lastnosti vinu „Chianti Classico“, zlasti njegovo barvo, cvetico in delež alkohola. Zaradi majhnega donosa grozdja na hektar so ravni sladkorja v grozdju združljive z deležem alkohola najmanj 12 vol. %. Za različne sorte trte se lahko uporabljajo različne tehnike proizvodnje vina, saj se vino iz njih praviloma proizvaja ločeno, tako da lahko njihove organoleptične lastnosti pridejo popolnoma do izraza.

Strokovnost pridelovalcev vina Chianti, kot dokazuje zgodovina tega ozemlja, zagotavlja ohranjanje slovesa vina „Chianti Classico“ in njegove zgodovine.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

„Chianti Classico“, „Chianti Classico riserva“ in „Chianti Classico gran selezione“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vino je treba stekleničiti na razmejenem geografskem območju, razen v posebnih primerih iz člena 5 specifikacije proizvoda, da se zaščitita kakovost in sloves vina „Chianti Classico“, zajamči njegovo poreklo in zagotovi učinkovitost ustreznega preverjanja.

Posebne lastnosti in odlike vina „Chianti Classico“, ki izhajajo iz prepleta naravnih in človeških dejavnikov, so povezane z geografskim območjem porekla, za njihovo ohranitev pa sta potrebna pozornost in trud. Z zagotavljanjem, da se pri izvajalcih v sektorju proizvodnje vina „Chianti Classico“ izvaja tudi nadzor nad stekleničenjem, je cilj tega pogoja bolje zaščititi kakovost proizvoda in s tem ugled označbe, za kar so odgovorni ti izvajalci.

Prevoz in stekleničenje vina zunaj območja proizvodnje bi lahko ogrozila njegovo kakovost. Stekleničenje na območju proizvodnje je ključnega pomena za zaščito posebnih lastnosti in odlik proizvoda, saj sta uporaba in spoštovanje vseh pravil o prevozu in stekleničenju zaupana kmetijskim gospodarstvom, ki imajo potrebno znanje in izkušnje ter temeljni interes za ohranitev pridobljenega ugleda. Samo ta kmetijska gospodarstva imajo temeljito znanje o posebnih lastnostih vina „Chianti Classico“ in lahko preprečijo njihovo poslabšanje ali izgubo med stekleničenjem. Stekleničenje vina je nedvomno pomemben postopek, ki lahko, če se ne izvede v skladu s strogimi zahtevami, resno poslabša kakovost proizvoda. Stekleničenje presega zgolj polnjenje praznih posod in vključuje vrsto zapletenih predhodnih enoloških korakov (filtriranje, čiščenje, hladna obdelava itd.), ki lahko, če se ne izvajajo pravilno, ogrozijo kakovost in spremenijo lastnosti vina.

„Chianti Classico gran selezione“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

V skladu s členom 53(1) Uredbe št. 33/2019 imajo lahko vina, ki se tržijo v Skupnosti, označbo, ki se nanaša na nekatere postopke pridelave. Izraz „gran selezione“ se uporablja za opis vin, ki se pridelujejo z restriktivnimi postopki pridelave grozdja in predelave vina. Natančneje, vina se lahko pridobivajo samo iz grozdja, pridelanega v vinogradih, ki jih upravlja polnilec. Ne smejo biti obogatena z zunanjimi proizvodi ter morajo imeti boljše kemijsko-fizikalne in organoleptične lastnosti kot vina z izrazom „riserva“. Skratka, namen je bil zagotoviti, da pridelavo grozdja in stekleničenje vina opravlja isto kmetijsko gospodarstvo, brez uvedbe dodatnih omejitev za območje stekleničenja vina v primerjavi s tistimi, ki so določene in utemeljene za označbo kot celoto. Vino z izrazom „gran selezione“ je na vrhu palete vin „Chianti Classico“, vinogradniki pa ga pridobivajo tako, da skrbno izberejo najboljše vinograde in grozdje. Dodatni pogoj za proizvajalce vina z izrazom „gran selezione“, da sami stekleničijo to vino, izhaja iz potrebe po jamčenju vseh specifičnih lastnosti proizvoda, ki je zelo kompleksen in edinstven. Zato je za to vrsto vina še bolj kot za standardno vino „Chianti Classico“ nujno, da faze proizvodnje, vinifikacije in stekleničenja izvaja en sam subjekt, tako da je za kakovost proizvoda odgovoren en sam izvajalec.

„Chianti Classico“, „Chianti Classico riserva“ in „Chianti Classico gran selezione“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Razlikovalni element vina „Chianti Classico“ je podoba črnega petelina, ki mora biti od leta 2005 natisnjena na vseh steklenicah vina „Chianti Classico DOCG“.

Ta figurativni logotip in besedi „Gallo Nero“ v nobenem primeru ne morejo in ne smejo nadomestiti imena ZOP „Chianti Classico“. Gre le za dodatni element, ki mora biti naveden na steklenicah vina z ZOP „Chianti Classico“.

„Chianti Classico gran selezione“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Na etiketi, ki označuje območja, s katerih dejansko izvira grozdje, iz katerega je bilo vino pridobljeno, se lahko navede ena od naslednjih dodatnih geografskih enot, pri čemer je ozemeljska razmejitev opredeljena v Prilogi 3 k specifikaciji proizvoda:

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

Povezava na specifikacijo proizvoda

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