C/2024/1036

24.1.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/1036)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Chianti Classico”

PDO-IT-A1235-AM03

Datum för inlämning: 27.10.2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **”Chianti Classico” Gran Selezione**

Vinet ”Chianti Classico” med beteckningen ”Gran Selezione” ska framställas av druvor i det avgränsade produktionsområdet av vinodlingar med följande kombination av sorter:

— Sangiovese, mellan 90 och 100 %.

Druvor av sorterna colorino, canaiolo, ciliegiolo, mammolo, pugnitello, malvasia nera, foglia tonda och sanforte, tillsammans eller var för sig, får också användas i produktionen upp till högst 10 % av den areal som anges i vinodlingsregistret.

Dessa bestämmelser träder i kraft den femte skörden efter den dag då denna ändring av specifikationen godkänns. Fram till detta datum ska även vinodlingar som uppfyller kraven i den gällande produktspecifikationen anses vara lämpliga för produktion av vinet ”Chianti Classico” Gran Selezione.

Motivering:

Genom denna ändring diversifieras beteckningen Gran Selezione avsevärt och tillsammans med namnet på den ytterligare geografiska enheten kommer detta traditionella uttryck att i högre grad kännetecknа vinet ”Chianti Classico”.

En annan viktig faktor i detta förslag är den koppling till området som typen Gran Selezione ska frammana. I detta avseende är de inhemska druvsorterna, tillsammans med sangiovese, utan tvekan mycket mer uttrycksfulla och representativa för produktionsområdet, våra traditioner och vinodlingarna i Chianti.

Uppgifter som samlats in fram till mars 2021 visar att det finns 182 Gran Selezione-märken på marknaden, framställda av 154 vinodlingar. Produkten är utbredd bland våra vinodlare som, trots att det bara gått sex år sedan denna nya typ introducerades, har lyckats släppa ut ett vin på marknaden som har lagrats i hela 30 månader.

När det gäller kombinationen av sorter visar en analys av de tillgängliga tekniska underlagen att sangiovese utgör mer än 90 % av blandningen för 92 % av Gran Selezione-märkena. Dessutom utgör ”internationella” sorter (som merlot, cabernet sauvignon eller syrah) endast 15 % av alla Gran Selezione-viner.

Den föreslagna ändringen innebär därför att de metoder för framställning av vinet ”Chianti Classico” Gran Selezione som odlarna redan använder fastställs i produktspecifikationen. Dessutom har alla viner med den föreslagna kombinationen av druvsorter certifierats och denna dokumentation, som anges i bilaga 2, kan erhållas från organisationen.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

För att säkerställa att alla producenter som för närvarande använder internationella sorter får en rimlig tidsperiod för att anpassa kombinationen, föreslår vi en tidsfrist på fem skördar efter den dag då förslaget träder i kraft

Denna ändring gäller artikel 2 i produktspecifikationen.

2. **”Chianti Classico” Gran Selezione**

Beskrivning:

För vinet ”Chianti Classico” med beteckningen ”Gran Selezione” får en av följande ytterligare geografiska enheter användas på etiketten som avser områden från vilka de druvor som vinet framställts av faktiskt härstammar. Områdets avgränsning fastställs i bilaga 3 till denna produktspecifikation:

1. Castellina
2. Castelnuovo Berardenga
3. Gaiole
4. Greve
5. Lamole
6. Montefioralle
7. Panzano
8. Radda
9. San Casciano
10. San Donato in Poggio
11. Vagliagli

De geografiska enheterna Lamole, Montefioralle och Vagliagli får användas på etiketterna från och med slutet av tredje året efter att denna ändring av produktspecifikationen har trätt i kraft. I slutet av denna period får företag med vinodlingar i dessa geografiska enheter som vid minst en skörd under de tre föregående åren har använt namnen på de respektive enheterna Greve eller Castelnuovo Berardenga på sina etiketter fortsätta att använda dessa namn med ensamrätt, förutsatt att sammanslutningen för skydd och det behöriga certifieringsorganet informeras om det.

Vid märkning och presentation av viner av typen ”Chianti Classico” får beteckningar som hänvisar till namn, företagsnamn eller privata varumärken användas, förutsatt att de inte förväxlas med de ytterligare geografiska enheterna, inte påverkar iakttagandet av förvärvade rättigheter, inte är av lovordande karaktär och inte vilseleder konsumenterna.

När det gäller märkning och presentation av vinerna ”Chianti Classico” Gran Selezione ska namnet på den ytterligare geografiska enheten anges på etiketten i samma synfält som de obligatoriska uppgifterna.

Den kompletterande geografiska enhetsbeteckningen måste följas av det traditionella uttrycket ”Gran Selezione”.

Bokstäverna i de ytterligare geografiska enheterna får inte vara högre än bokstäverna i namnet ”Chianti Classico” och uttrycket ”Gran Selezione”.

Motivering:

De grundläggande principerna bakom förslaget om ytterligare geografiska enheter för ursprungsbeteckningen ”Chianti Classico” kan sammanfattas på följande sätt:

oenologisk igenkännlighet, historisk betydelse; anseende: deras frivilliga karaktär.

Förslaget innehåller en enda positivlista med följande enheter: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli.

De geografiska enheterna Lamole, Montefioralle och Vagliagli behöver mer tid för att öka sin oenologiska igenkännlighet och sitt anseende, vilket är nödvändigt för att integrera dem enhetligt och sammanhängande med de övriga åtta enheterna, och vi begär därför möjligheten att få använda dem på etiketter tre år efter det att produktspecifikationen har trätt i kraft.

Inledningsvis kommer ändringen endast att gälla för typen ”Gran Selezione”, där det bland annat anges att vinet måste komma från druvor som skördats på vinodlingar som ägs eller drivs av tappningsföretaget (artikel 4). Denna typ av produkt får med andra ord inte saluföras som otappat vin och måste därför produceras i sin helhet av tappningsföretaget. Genom det nuvarande förslaget att ändra produktspecifikationen till att endast ange geografiska enheter för denna typ blir vinets koppling till sitt ursprungsområde särskilt nära, vilket ger konsumenten ett tydligt budskap och information.

Detta alternativ skulle därför att bidra till att i projektets känsliga inledande skede stärka de geografiska enheternas mål att knyta vinet till sina specifika områden, framhäva jordmånens förträfflighet och konkurrera med de bästa italienska och utländska vinerna.

Märkning

De ytterligare ändringarna av artikel 7 är alla avsedda att skydda principen om korrekt och tydlig angivelse av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen, typen och den geografiska enheten, för att se till att behålla synligheten för namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen.

Artikel 7 i produktspecifikationen och punkten ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

”Chianti Classico”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. ”Chianti Classico”

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: rubinröd med varierande intensitet. – Arom: intensiv, blommig, karakteristisk. – Smak: torr, frisk, angenäm, med en lätt strävhet som mognar med tiden. – Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12 volymprocent. – Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Minsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20,00
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. ”Chianti Classico” Riserva

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: intensivt rubinrött, som drar åt granatrött vid lagring. – Arom: intensiv, fruktig och lång. – Smak: torr, välbalanserad och mycket sträv. – Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 %. – Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Minsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20,00
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. ”Chianti Classico” Gran Selezione

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: intensivt rubinrött, som drar åt granatrött vid lagring. – Arom: kvardröjande och kryddig. – Smak: torr, kvardröjande, balanserad. – Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00 %. – Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26,0 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Minsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20,00
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. ”Chianti Classico” Gran Selezione

Specifika oenologiska metoder

”Chianti Classico” Gran Selezione får endast framställas av druvor från vinodlingar som sköts av tappningsföretaget.

5.2. *Högsta avkastning*

1. ”Chianti Classico”, ”Chianti Classico” Riserva och ”Chianti Classico” Gran Selezione

52,50 hektoliter per hektar

2. ”Chianti Classico”, ”Chianti Classico” Riserva och ”Chianti Classico” Gran Selezione

7 500 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för viner av typen ”Chianti Classico” (inklusive typerna ”Riserva” och ”Gran Selezione”) ligger i centrum av regionen Toscana, i det område som omfattar provinserna Florens och Siena. Gränserna definierades i det interministeriella dekretet av den 31 juli 1932.

Beskrivning:

Till att börja med beskrivs gränserna för den del av detta område som ligger i provinsen Siena. Utgångspunkten är den plats där gränsen mellan provinserna Siena och Arezzo korsar ravinen Borro Ambrella della Vena nära Pancole i kommunen Castelnuovo Berardenga.

Från denna punkt följer gränsen floden Ambra och en av dess bifloder, som saknar namn, fram till gården Ciarpella och sedan vidare längs en åsnestig som leder till gården Casa al Frate. Härifrån följer gränsen en tänkt linje fram till Ombrone (298 meter över havet).

Den följer sedan en åsnestig ned till 257 meters höjd över havet, där den möter en kärrväg som leder ned till vägen till Castelnuovo Berardenga. Denna väg stiger till en höjd på 354 meter över havet och följer sedan vattendraget Malena Morta tills det går ihop med ravinen Borro Spugnaccio. Gränsen fortsätter längs vattendraget Malena Morta till Pialli (227 meter över havet) och följer sedan vattendraget Malena Viva en kort sträcka innan den fortsätter längs en tänkt linje mot Santa Lucia (252 och 265 meter över havet) och floden Arbia. När gränsen möter denna flod följer den floden uppströms längs den administrativa gränsen mellan kommunerna Siena och Castelnuovo Berardenga.

Produktionsområdets gräns fortsätter längs Sienas, Castelnuovo Berardengas, Castellinas, Monteriggionis och Poggibonsis administrativa gränser fram till ravinen Borro di Granaio där den möter gränsen till provinsen Florens, som den följer fram till gården Le Valli. Den följer sedan den kommunala vägen förbi San Giorgio och Cinciano-källorna och fortsätter längs denna linje tills den når provinsgränsen igen, som också utgör gränsen mellan Poggibonsi och Barberino. Den följer sedan floden Drove tills den når provinsen Florens. När den svänger in på det område som ligger inom provinsen Florens följer gränsen först floden Drove fram till Mulino della Chiara, där den möter den administrativa gränsen mellan kommunerna Tavarnelle och Barberino, som den följer en kort sträcka. Gränsen svänger sedan österut längs ett annat litet vattendrag och passerar Biricucci och Belvedere för att därefter omedelbart möta vägen som går mellan San Donato och Tavarnelle. Den går längs denna väg till Morocco och följer sedan en tänkt linje, förbi Figlinella och fram till Sambuca och floden Pesa. Gränsen fortsätter att följa flodens lopp för att först gå ihop med den administrativa gränsen mellan kommunerna San Casciano Val di Pesa och Tavarnelle och sedan återvända till floden efter Ponte Rotto. Från denna punkt sammanfaller områdets gräns med den administrativa gränsen till kommunerna San Casciano och Greve. Gränsen för produktionsområdet för ”Chianti Classico” når sedan åter provinsen Siena och följer den administrativa gränsen till kommunerna Radda in Chianti och Gaiole och, en kort sträcka, gränsen till Castelnuovo Berardenga, för att sedan nå utgångspunkten för beskrivningen av detta område.

7. **Druvsorter**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Beskrivning av samband**

”Chianti Classico”, ”Chianti Classico” Riserva och ”Chianti Classico” Gran Selezione

Morfologiskt sett utgörs området av ett bergsmassiv på mellan 200 och 600 m över havet, med sluttningar som inte är långa men ibland branta.

Geologiskt sett utgörs regionen främst av en sköld av skiffer (galestro) med områden med flagig lera som växlar mellan fin kalksandsten och jord av typen albarese. Jorden är grund och ny och varierar mellan sandig lera och grusig med lera i måttliga procentandelar. Kemiskt sett kännetecknas den av låga halter av organiskt material, en reducerad förekomst av upptagningsbar fosfor och ett högt antal utbytbara katjoner. Det kuperade landskapet ger upphov till strida strömmar och gör det svårt att kontrollera vattnet, även i förhållande till särskilda nederbördsmönster. Området har ett kontinentalklimat: på vintern kan temperaturerna vara mycket låga och somrarna är torra. De dagliga temperatursvängningarna är måttliga. Årsnederbörden är cirka 850 mm.

Vinframställningstraditionen i området sträcker sig långt tillbaka, med dokumentation från etruskisk och romersk tid med anknytning till vinvärlden. Från slutet av medeltiden började stora områden att användas för odlingen av vinstockar, som blev ekonomiskt betydande och uppnådde ett internationellt anseende. Det vin som produceras nämns i historiska dokument från och med år 1200 och den första notariatshandlingen där namnet Chianti förekommer och hänvisar till vin som produceras i detta område är från 1398. Området för ”Chianti Classico” var det första vinframställningsområdet i världen som definierades i en kungörelse 1716 av Cosimo III, storhertig av Toscana. I kungörelsen specificerades gränserna för det område där Chianti-viner kunde produceras. Chianti-vin producerades endast på druvsorten sangiovese. Baron Bettino Ricasoli, en italiensk statsman som var Italiens premiärminister 1861, publicerade mellan 1834 och 1837 den lämpligaste sammansättningen för framställningen av ett behagligt, pärlande rött vin, vilket sedan skulle komma att utgöra grunden för den officiella sammansättningen för Chianti-vin: 70 % sangiovese, 15 % canaiolo och 15 % malvasia, liksom användning av vinframställningsmetoden ”Governo all’uso Toscano”. Eftersom produktionen i området inte kunde möta den växande efterfrågan började även angränsande områden att producera vin med hjälp av samma system och druvblandningar som de i Chianti-området. År 1924 grundade därför 33 producenter konsortiet för att skydda Chianti-vinet och dess ursprungsmärke, och 1932 gav ett dekret vin från det äldsta vinodlingsområdet för Chianti rätten att använda märket ”Classico” för vin som produceras i det historiska området. 1996, efter 70 år, erkändes ”Chianti Classico” som fristående från Chiantis standardvin och fick sin egen separata produktspecifikation.

Producenterna av detta vin har alltid föredragit att använda den inhemska druvsorten sangiovese, och de använder fortfarande odlingstekniker som inte påverkar druvornas särskilda egenskaper.

De traditionella metoderna för beskärning av vinrankan är Guyot-metoden och cordon spur-metoden. Druv- och vinavkastningarna per hektar har också fastställts till 7,5 ton druvor eller 52,50 hl vin, vilket är lägst i Italien. Årgångsviner får inte släppas ut för konsumtion före den 1 oktober året efter skörden.

Kombinationen av naturliga och mänskliga faktorer ger vin av typen ”Chianti Classico” en fruktig, rund, torr och rik smak, en djupröd färg, en god struktur, en alkoholhalt på minst 12 % och en måttlig syrahalt.

Sangiovese, som är huvuddruva i detta vin, är känslig för yttre faktorer och har det utpräglade särdraget att den tolkar jordens egenskaper och anpassar sig till marken där den växer. Det är inget sammanträffande att sangiovesedruvan presterar bäst i enbart några få områden i Toscana. En organoleptisk egenskap som kännetecknar ”Chianti Classico” är vinets blommiga doft av iris och viol som är typisk för sandstensjorden i området, med en arom av vilda bär som beror på kalkhalten i jorden.

Klimatet, det kuperade landskapet och markens morfologi ger en miljö som är full av ljus och därför idealisk för att druvorna ska mogna ordentligt. Höga sommartemperaturer, mycket solljus ända fram till september och oktober och en relativt hög dygnstemperatur gör att druvorna mognar långsamt och skapar de organoleptiska och kemiska egenskaper som är typiska för ”Chianti Classico”, särskilt dess färg, doft och alkoholhalt. Den låga avkastningen per hektar påverkar druvorna genom att ge sockerhalter som ger en alkoholhalt på minst 12 %. Tekniken för vinframställning kan vara olika för de olika typerna av vinstockar och vanligtvis vinifieras druvor från olika typer av vinstock separat för att låta deras organoleptiska egenskaper komma till fullt uttryck.

Chiantiodlarnas yrkeskunskaper som visas av områdets historia gör att anseendet för och traditionerna bakom ”Chianti Classico” består.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

”Chianti Classico”, ”Chianti Classico” Riserva och ”Chianti Classico” Gran Selezione

Rättslig ram:

EU:s lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Med undantag för de särskilda befintliga omständigheter som avses i artikel 5 i specifikationen, måste tappningen ske inom det avgränsade geografiska området för att skydda kvaliteten på och anseendet hos ”Chianti Classico”, garantera vinets ursprung och se till att de berörda kontrollerna är ändamålsenliga.

Vinet ”Chianti Classico” har särskilda egenskaper och kvaliteter som härrör från en kombination av naturliga och mänskliga faktorer, är kopplade till det geografiska ursprungsområdet och kräver vaksamhet och insatser för att bevaras. Genom att se till att aktörerna inom vinsektorn för ”Chianti Classico” kontrolleras även under tappningen syftar villkoret till ett bättre skydd av produktens kvalitet och därmed även beteckningens anseende, vilket dessa aktörer är ansvariga för.

Transport och tappning utanför produktionsområdet kan äventyra kvaliteten på vinet. Tappning i produktionsområdet är avgörande för att bevara produktens särskilda egenskaper och kvalitet, eftersom tillämpningen och efterlevnaden av alla bestämmelser om transport och tappning anförtros företag med nödvändig kunskap och kompetens liksom ett grundläggande intresse av att bevara det anseende man har uppnått. Det är bara företag med fördjupade kunskaper om de specifika egenskaperna hos vinet ”Chianti Classico” som kan förhindra att de försämras eller går förlorade vid tappning. Tappning av vin är utan tvekan en viktig process som, om den inte utförs enligt stränga krav, allvarligt kan försämra produktens kvalitet. Tappningen innebär inte bara att tomma kärl fylls, utan också att en rad komplexa oenologiska försteg (filtrering, klarning, kylbehandling osv.) genomförs som kan försämra vinets kvalitet och ändra dess egenskaper om de inte utförs korrekt.

”Chianti Classico” Gran Selezione

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare märkningskrav

Beskrivning av villkoret:

I enlighet med artikel 53.1 i förordning nr 33/2019 får viner som saluförs inom gemenskapen märkas med uttryck som avser vissa produktionsmetoder. Typen ”Gran Selezione” används för att beskriva viner som framställs genom strikta metoder för druvproduktion och vinframställning. I synnerhet får vinerna endast framställas av druvor från vinodlingar som sköts av tappningsföretaget. De får inte ha berikats med externa produkter och ska ha kemiska/fysiska och organoleptiska egenskaper som är överlägsna typen ”Riserva”. Sammanfattningsvis var syftet att se till att druvproduktionen och tappningen utförs av samma företag, utan att införa ytterligare begränsningar för tappningsområdet jämfört med de som har fastställts och motiverats för beteckningen som helhet. ”Gran Selezione” ligger i toppsegmentet för ”Chianti Classico” och framställs genom att odlarna noga väljer ut de bästa vinodlingarna och druvorna på eget ansvar. Det kompletterande villkoret för kravet att producenter av vin av typen ”Gran Selezione” ska tappa vinet själva har uppstått då man vill garantera att samtliga specifika egenskaper erhålls för en produkt som är särskilt komplex och unik. Det är därför nödvändigt, i ännu högre grad för denna typ än för standardvinet av ”Chianti Classico”, att produktions-, framställnings- och tappningsetapperna utförs av en enda enhet för att lägga ansvaret för produktens kvalitet på en enda aktör.

”Chianti Classico”, ”Chianti Classico” Riserva och ”Chianti Classico” Gran Selezione

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare märkningskrav

Beskrivning av villkoret:

Det utmärkande kännetecknet för ”Chianti Classico” är bilden av en svart tupp, som sedan 2005 ska förekomma på samtliga flaskor vin med ”Chianti Classico” (skyddad ursprungsbeteckning).

Den här bildlogotypen och orden ”Gallo Nero” får aldrig ersätta namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chianti Classico”. Märket i fråga är endast ett ytterligare kännetecken som ska placeras på flaskor med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chianti Classico”.

”Chianti Classico” Gran Selezione

Rättslig ram:

EU:s lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Ytterligare märkningskrav

Beskrivning av villkoret:

En av följande ytterligare geografiska enheter får användas på etiketten för områden från vilka de druvor som vinet framställts av faktiskt härrör, vilket innebär att den områdesavgränsning som fastställs i bilaga 3 till produktspecifikationen är:

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

Länk till produktspecifikationen

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