



C/2024/1036

24.1.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/1036)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Chianti Classico”**

**PDO-IT-A1235-AM03**

**Data przekazania informacji: 27.10.2023**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Chianti Classico Gran Selezione**

Wino „Chianti Classico” ze wskazaniem „Gran Selezione” musi być otrzymywane z winogron wyprodukowanych na wyznaczonym obszarze produkcji z winnic zawierających następującą kombinację odmian:

— Sangiovese, 90–100 %.

do produkcji mogą być również wykorzystywane winogrona odmian Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda oraz Sanforte, łącznie lub oddzielnie, i uprawy tych winogron mogą zajmować maksymalnie 10 % obszaru wpisanego do rejestru winnic.

Powyższe przepisy wejdą w życie od piątego zbioru następującego po dacie zatwierdzenia niniejszej zmiany specyfikacji. Do tego dnia winnice spełniające wymogi obecnej specyfikacji również uznaje się za odpowiednie do produkcji wina Chianti Classico Gran Selezione.

Uzasadnienie:

Zmiana ta znacznie różnicuje oznaczenie Gran Selezione i – stosowana wraz z nazwą dodatkowej jednostki geograficznej – sprawia, że to tradycyjne określenie staje się coraz bardziej charakterystyczne dla wina Chianti Classico.

Innym kluczowym elementem zdefiniowanym w niniejszym wniosku jest związek z terytorium, który wyraża wskazanie „Gran Selezione”. W tym sensie rodzime odmiany winorośli, wraz z Sangiovese, są z pewnością znacznie bardziej wyraziste i reprezentatywne dla obszaru produkcji, naszych tradycji i winnic Chianti.

Z danych zgromadzonych do marca 2021 r. wynika, że na rynku istnieją 182 etykiety Gran Selezione, produkowane przez 154 winnice. Produkt ten jest szeroko rozpowszechniony wśród naszych plantatorów winorośli, którzy w ciągu zaledwie 6 lat od wprowadzenia tego nowego rodzaju produktu pracowali nad wprowadzeniem do obrotu wina dojrzewającego przez całe 30 miesięcy.

Jeżeli chodzi o połączenie odmian, analiza dostępnych dokumentacji technicznej wykazała, że w przypadku 92 % etykiet Gran Selezione odmiana Sangiovese stanowi ponad 90 % mieszanki. Ponadto odmiany „międzynarodowe” (takie jak Merlot, Cabernet Sauvignon lub Syrah) występują jedynie w 15 % wszystkich win Gran Selezione.

Proponowana zmiana określa zatem w specyfikacji metody produkcji wina Chianti Classico Gran Selezione, które plantatorzy winorośli już stosują. Ponadto wszystkie wina z kombinacją odmian zostały certyfikowane i dokumentacja ta, jak wskazano w załączniku 2, jest udostępniana przez stowarzyszenie.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Aby zapewnić wszystkim producentom korzystającym obecnie z odmian międzynarodowych rozsądny termin na dostosowanie kombinacji winorośli, proponujemy termin pięciu zbiorów następujących po dacie wejścia w życie wniosku.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

## 2. Chianti Classico Gran Selezione

Opis:

W przypadku wina „Chianti Classico” z oznaczeniem „Gran Selezione” na etykiecie można stosować jedną z następujących dodatkowych jednostek geograficznych odnoszących się do obszarów faktycznego pochodzenia winogron, z których uzyskano wino, przy czym granice terytorialne określono w załączniku 3 do niniejszej specyfikacji:

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

Jednostki geograficzne Lamole, Montefioralle i Vagliagli mogą być stosowane na etykietach od końca trzeciego roku po wejściu w życie niniejszej zmiany specyfikacji. Na koniec tego okresu gospodarstwa, w których znajdują się winnice należące do tych jednostek, które podczas co najmniej jednego zbioru w ciągu ostatnich trzech lat używały na swoich etykietach nazw odpowiednich jednostek Greve lub Castelnuovo Berardenga, mogą nadal używać wyłącznie tych nazw, pod warunkiem że stowarzyszenie ochrony i właściwa jednostka certyfikująca zostaną o tym poinformowane.

Przy etykietowaniu i prezentacji win Chianti Classico można stosować oznaczenia odnoszące się do nazw, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie są one mylone z dodatkowymi jednostkami geograficznymi, pozostają bez uszczerbku dla poszanowania praw nabytych, nie mają charakteru zachwalającego i nie wprowadzają konsumentów w błąd.

Jeśli chodzi o etykietowanie i prezentację win Chianti Classico Gran Selezione, nazwa dodatkowej jednostki geograficznej musi znajdować się na etykiecie w tym samym polu widzenia co informacje obowiązkowe.

Dodatkowa nazwa jednostki geograficznej musi być zgodna z określeniem tradycyjnym „Gran Selezione”.

Litery dodatkowych, którymi napisane są nazwy jednostek geograficznych, nie mogą przekraczać wysokości liter nazwy Chianti Classico i określenia Gran Selezione.

Uzasadnienie:

Główne zasady leżące u podstaw wniosku dotyczącego dodatkowych jednostek geograficznych dla Chianti Classico DO można podsumować w następujący sposób:

rozpoznawalność enologiczna; znaczenie historyczne; renoma; ich dobrowolny charakter.

We wniosku przewidziano jeden wykaz pozytywny obejmujący następujące jednostki: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato w Poggio, Vagliagli.

Jednostki geograficzne „Lamole”, „Montefioralle” i „Vagliagli” potrzebują więcej czasu, aby zwiększyć swoją rozpoznawalność enologiczną i renomę, co jest niezbędne do zintegrowania ich w sposób jednolity i spójny z pozostałymi ośmioma jednostkami, w związku z czym zwracamy się o możliwość stosowania ich nazw na etykietach trzy lata po wejściu w życie specyfikacji produktu.

Początkowo zmiana będzie miała zastosowanie wyłącznie do rodzaju Gran Selezione, którego specyfikacja stanowi, że oprócz innych cech musi on pochodzić z winogron zebranych w winnicach będących własnością butelkujących lub prowadzonych przez niego (art. 4). Innymi słowy, ten rodzaj produktu nie może być wprowadzany do obrotu jako wino luzem, a zatem musi być produkowany w całości przez butelkującego. Obecny wniosek dotyczący zmiany specyfikacji w celu wskazania jednostek geograficznych wyłącznie w odniesieniu do tego rodzaju sprawia, że związek wina z obszarem jego pochodzenia jest szczególnie bliski, a tym samym przekazuje konsumentowi jasne przesłanie i informację.

Wariant ten przyczyni się zatem do wzmocnienia, na tym delikatnym etapie początkowym projektu, celu jednostek, jakim jest powiązanie wina z ich szczególnymi obszarami, stanowiąc doskonałość *terroir* i konkurując z największymi włoskimi i zagranicznymi winami.

#### Etykietowanie

Wszystkie dalsze zmiany w art. 7 mają na celu zachowanie zasady prawidłowego i jasnego wskazania nazwy ChNP, rodzaju i jednostki geograficznej, zapewniając zachowanie widoczności nazwy ChNP.

Zmieniono pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt Dalsze wymogi jednolitego dokumentu.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa lub nazwy

Chianti Classico

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

1. „Chianti Classico”

#### KRÓTKI OPIS

— barwa: rubinowa o różnej intensywności. - aromat: intensywny, kwiatowy, charakterystyczny; - smak: wytrawny, świeży, przyjemny, lekko taninowy, dojrzewający z czasem; - minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % objętości; - minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 gramy na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

## 2. Chianti Classico Riserva

## KRÓTKI OPIS

— barwa: intensywnie rubinowa, z czasem nabierająca koloru kamienia granatu; - aromat: intensywny, owocowy i długotrwały; - smak: wytrawny, dobrze zrównoważony i bardzo taninowy; - minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 % - minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 3. Chianti Classico Gran Selezione

## KRÓTKI OPIS

— barwa: intensywnie rubinowa, z czasem nabierająca koloru kamienia granatu; - aromat: trwały i korzenny; - smak: wytrawny, trwały, wyważony; - minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % - minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

## 1. Chianti Classico Gran Selezione

## Szczególne praktyki enologiczne

Chianti Classico Gran Selezione może być otrzymywane wyłącznie z winogron pochodzących z winnic prowadzonych przez przedsiębiorstwo butelkujące.

## 5.2. Maksymalna wydajność

### 1. Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

52,50 hektolitrow z hektara

### 2. Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

7 500 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win Chianti Classico (w tym win „Riserva” i „Gran Selezione”) znajduje się w środkowej części Toskanii, na terytorium prowincji Florencja i Siena. Jego granice określono w dekreście międzyministerialnym z dnia 31 lipca 1932 r.

Opis:

Opis wyznaczonego obszaru, który znajduje się w prowincji Siena, należy rozpocząć od opisu jego granic. Punkt początkowy znajduje się w miejscu przecięcia się linii granicznej między prowincjami Siena i Arezzo z wąwozem Borro Ambrella della Vena w pobliżu Pancole w gminie Castelnuovo Berardenga.

Od tego punktu granica przebiega wzdłuż rzeki Ambra i jednego z jej dopływów, który nie posiada nazwy, aż do gospodarstwa Ciarpella, a następnie drogą wiejską do gospodarstwa Casa al Frate. Od tego punktu granica stanowi wirtualną linię biegnącą do Ombrone (wysokość 298 m).

Następnie granica przebiega wzdłuż drogi wiejskiej i schodzi na wysokość 257 m, gdzie spotyka się ze ścieżką prowadzącą do drogi wiodącej do Castelnuovo Berardenga. Droga ta wznosi się na wysokość 354 m, a następnie przebiega przez jar Malena Morta do miejsca, w którym łączy się on z wąwozem Borro Spugnaccio. Granica wiedzie dalej wzdłuż jaru Malena Morta do Piali (wysokość 227 m), a następnie przez krótki odcinek wzdłuż jaru Malena Viva, po czym biegnie wzdłuż wirtualnej linii w kierunku Santa Lucia (wysokość 252 i 265 m) i rzeki Arbia. Granica biegnie następnie w górę rzeki wzdłuż granicy administracyjnej między gminami Siena i Castelnuovo Berardenga.

Granica obszaru produkcyjnego ciągnie się następnie wzdłuż administracyjnych granic gmin Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni i Poggibonsi aż do granicy z prowincją Florencja, którą napotyka przy wąwozie Borro di Granaio i wzdłuż której biegnie do gospodarstwa Le Valli. Następnie podąża drogą gminną obok źródeł San Giorgio i Cinciano i biegnie dalej wzdłuż tej linii aż do ponownego połączenia się z granicą prowincji, która stanowi również granicę między gminami Poggibonsi i Barberino. Następnie biegnie wzdłuż rzeki Drove do miejsca, w którym przecina ona granicę prowincji Florencja. Przechodząc do części tego obszaru położonej w prowincji Florencja, początkowo granica prowadzi wzdłuż rzeki Drove aż do Mulino della Chiara, gdzie na niewielkim odcinku łączy się z granicą administracyjną między gminami Tavarnelle i Barberino. Następnie skręca na wschód wzdłuż kolejnego małego strumienia, mijając Biricucci i Belvedere, po czym zaczyna podążać drogą San Donato-Tavarnelle. Biegnie tą drogą do Morocco, a następnie przebiega wzdłuż wirtualnej linii, która, mijając Figlinella, dobiega do miejscowości Sambuca i rzeki Pesa. Ciągąc się nadal wzdłuż biegu rzeki, granica zbiega się początkowo z administracyjną granicą między gminami San Casciano Val di Pesa i Tavarnelle, a następnie, za Ponte Rotto, powraca do rzeki. Od tego punktu granica obszaru zbiega się z administracyjną granicą między gminami San Casciano i Greve. Granica obszaru produkcyjnego „Chianti Classico” powraca następnie do prowincji Siena i biegnie wzdłuż administracyjnej granicy gmin Radda in Chianti i Gaiole, a potem na krótkim odcinku wzdłuż granicy Castelnuovo Berardenga, po czym osiąga punkt wyjścia określony w niniejszym opisie.

## 7. Odmiany winorośli

Sangiovese N. – Sangioveseto

## 8. Opis związku lub związków

*Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione*

Jeśli chodzi o budowę morfologiczną, na przedmiotowym obszarze występują wzgórza o wysokości od 200 m do 600 m n.p.m., o niezbyt długich, lecz czasem stromych zboczach.

Pod względem geologicznym główną część regionu stanowi tarcza z metamorficznych skał łupkowych (wł. galestro) oraz obszary płatkowatej gliny naprzemiennie z obszarami pokrytymi droбноziarnistym wapiennym piaskowcem i wapienno-kamienistą glebą „alberese”. Warstwa gleby jest płytka, młoda, od piaszczysto-gliniastej do kamienistej ze średnią zawartością gliny. Pod względem chemicznym charakteryzuje się niską zawartością materii organicznej, ograniczoną obecnością przyswajalnego fosforu i dużą liczbą wymiennych kationów. Pagórkowaty teren powoduje, że występują tam rwące potoki i dość trudno jest kontrolować nawodnienie, również ze względu na specyficzny przebieg opadów. Na omawianym obszarze panuje klimat kontynentalny: zimą temperatury mogą być bardzo niskie, a lata są suche. Dzienny zakres temperatur jest umiarkowany. Roczne opady deszczu wynoszą około 850 mm.

Tradycja winiarska w tym regionie sięga wiele wieków wstecz: wzmianki na temat wina sięgają czasów etruskich i rzymskich. Od końca średniowiecza uprawa winorośli zaczęła zajmować duże obszary, przynosić znaczne korzyści finansowe i cieszyć się międzynarodową renomą. Wzmianki o winie wytwarzanym na tym obszarze występują w dokumentach historycznych od 1200 r., a pierwszy akt notarialny, w którym nazwa Chianti odnosi się do takiego wina, pochodzi z roku 1398. Obszar Chianti Classico był pierwszym obszarem winiarskim na świecie, który został określony w proklamacji z 1716 r. przez Kosmę III, wielkiego księcia Toskanii; tym samym określono granice obszaru, na którym można było produkować wino Chianti. Chianti produkowano wyłącznie z winorośli należącej do odmiany Sangiovese. W latach 1834–1837 baron Bettino Ricasoli, włoski mąż stanu, który w 1861 r. sprawował urząd premiera, opublikował najodpowiedniejszy skład pozwalający na uzyskanie przyjemnego w smaku, półmusującego czerwonego wina, które stało się następnie podstawą oficjalnego składu Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasi oraz zastosowanie techniki „Governo all'uso Toscano”. Jako że produkcja na tym obszarze nie mogła nadążyć za rosnącym popytem, wino zaczęto produkować również na sąsiednich obszarach z zastosowaniem tych samych technik i mieszanek odmian co na obszarze Chianti. W związku z tym w 1924 r. 33 producentów założyło konsorcjum, aby chronić wino Chianti i oznaczenie jego pochodzenia, a dekretem z 1932 r. przyznano winu pochodzącemu z najstarszego obszaru winiarskiego Chianti prawo do używania marki „Classico” na oznaczenie wina produkowanego na tym historycznym obszarze. W 1996 r., po procedurze, która trwała 70 lat, Chianti Classico uznano za niezależne od standardowego Chianti i nadano mu odrębne specyfikacje.

Producenci tego wina zawsze woleli wykorzystywać miejscową odmianę Sangiovese i nadal zachowują techniki uprawy, które nie wpływają na szczególne cechy tej odmiany winogron.

Tradycyjne metody prowadzenia winorośli to system „toskańskiego łuku” Guyota i sznura skośnego (wł. cordone speronato). Ustalona jest również wysokość zbiorów winogron i wina, najniższa we Włoszech: 7,5 t winogron lub 52,50 hl wina na hektar. Wino z danego rocznika nie może zostać przekazane do konsumpcji przed 1 października roku następującego po roku zbiorów.

Połączenie czynników przyrodniczych i ludzkich nadaje Chianti Classico owocowy, okrągły, wytrawny, wyrazisty smak, intensywnie czerwoną barwę, dobrą strukturę, zawartość alkoholu nie mniejszą niż 12 % i umiarkowaną kwasowość.

Sangiovese, główna odmiana winogron w produkcji wina Chianti Classico, jest wrażliwa na czynniki zewnętrzne i ma wyjątkową cechę polegającą na zdolności do interpretowania cech gleby i dostosowywania się do podłoża, w którym rośnie. Nie jest przypadkiem, że uprawa odmiany Sangiovese daje najlepsze wyniki jedynie na kilku obszarach Toskanii. Cechą organoleptyczną, która charakteryzuje Chianti Classico, jest jego kwiatowy bukiet (irysy i fiołki) typowy dla piaskowca z tego obszaru, z aromatem dzikich jagód cechującym gleby zawierające wapień.

Klimat, pagórkowaty teren i morfologia obszaru tworzą środowisko przepelnione światłem, idealne dla odpowiedniego dojrzewania winogron. Wysokie temperatury latem, słoneczne dni aż do września i października oraz stosunkowo wysoki zakres temperatur dziennych umożliwiają powolne dojrzewanie winogron i odpowiadają za typowe organoleptyczne i chemiczne cechy Chianti Classico, a w szczególności za jego kolor, bukiet i zawartość alkoholu. Niskie zbiory z hektara wpływają na poziom cukru winogron, który jest dzięki temu kompatybilny z zawartością alkoholu wynoszącą nie mniej niż 12°. Techniki produkcji wina mogą być różne dla różnych odmian winorośli; wino produkuje się z nich zazwyczaj oddzielnie, aby w pełni uwolnić ich właściwości organoleptyczne.

Profesjonalizm producentów wina Chianti dowiedziony przez historię tego terytorium utrwala renomę i reputację Chianti Classico.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

*Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione*

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Z wyjątkiem specyficznych zaistniałych uprzednio sytuacji, o których mowa w art. 5 specyfikacji, butelkowanie należy przeprowadzać w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego, aby zadbać o jakość i renomę Chianti Classico, dać gwarancję jego pochodzenia oraz zapewnić skuteczność odpowiednich kontroli.

Szczególne cechy i właściwości wina Chianti Classico, które wynikają z połączenia czynników naturalnych i ludzkich, są związane z obszarem geograficznym pochodzenia i wymagają zachowania czujności i wysiłku. Poprzez zagwarantowanie, że podmioty działające w sektorze wina „Chianti Classico” podlegają kontroli butelkowania, celem warunku jest lepsze zabezpieczenie jakości produktu, a tym samym renomę nazwy, za którą podmioty te są odpowiedzialne.

Transport wina i butelkowanie go poza region produkcji może zagrozić jego jakości. Butelkowanie na obszarze produkcji ma kluczowe znaczenie dla ochrony szczególnych cech i jakości produktu, ponieważ stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów dotyczących transportu i butelkowania powierza się gospodarstwom posiadającym niezbędną wiedzę i know-how oraz zainteresowanym utrzymaniem uzyskanej reputacji. Tylko te gospodarstwa posiadają gruntowną wiedzę na temat szczególnej jakości wina Chianti Classico i są w stanie uniknąć jej osłabienia lub utraty podczas butelkowania. Butelkowanie wina jest bez wątpienia istotną czynnością, która, jeżeli nie odbywa się zgodnie z rygorystycznymi wymogami, może poważnie pogorszyć jakość produktu. Butelkowanie wykracza poza zwykle napełnianie pustych odbiorców i pociąga za sobą szereg złożonych wcześniejszych etapów enologicznych (filtrowanie, klarowanie, chłodzenie itp.), które w przypadku nieprawidłowego przeprowadzenia mogą negatywnie wpłynąć na jakość i zmienić właściwości wina.

*Chianti Classico Gran Selezione*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zgodnie z art. 53 ust. 1 rozporządzenia nr 33/2019 wina wprowadzane do obrotu we Wspólnocie mogą być opatrzone informacjami odnoszącymi się do niektórych metod produkcji. Określenie „Gran Selezione” jest używane do opisu win wyprodukowanych z wykorzystaniem ściśle określonych metod produkcji winogron i przetwarzania wina. W szczególności wina takie mogą być otrzymywane wyłącznie z winogron pochodzących z winnic prowadzonych przez przedsiębiorstwo butelkujące, nie mogą być wzbogacane produktami zewnętrznymi i muszą mieć lepsze cechy chemiczne/fizyczne i organoleptyczne niż wina typu „Riserva”. Podsumowując, celem było zagwarantowanie, by produkcja winogron i butelkowanie były przeprowadzane przez tego samego producenta, bez nakładania żadnych dalszych ograniczeń dotyczących obszaru butelkowania w porównaniu z ograniczeniami, które zostały ustanowione i uzasadnione ogólnie w odniesieniu do nazwy. „Gran Selezione” jest najbardziej renomowanym produktem Chianti Classico i jest otrzymywane przez staranny dobór najlepszych winnic i winogron przez producentów tego wina na własną odpowiedzialność. Warunek dodatkowy, zgodnie z którym producenci wina „Gran Selezione” muszą je butelkować we własnym zakresie, wynika z konieczności zapewnienia osiągnięcia wszystkich specyficznych cech produktu, który jest szczególnie złożony i wyjątkowy. Konieczne jest zatem, w jeszcze większym stopniu niż w przypadku standardowego Chianti Classico, by etapy produkcji, winifikacji i butelkowania odbywały się w tym samym miejscu, tak aby odpowiedzialność za jakość produktu należała do jednego podmiotu gospodarczego.

*Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Cechą wyróżniającą „Chianti Classico” jest obraz czarnego koguta, który od 2005 r. musi być umieszczany na wszystkich butelkach wina Chianti Classico DOCG.

Obrazkowe logo i słowa „Gallo Nero” nie mogą w żadnym wypadku zastępować nazwy Chianti Classico ChNP. Przedmiotowe oznaczenie jest jedynie dodatkowym elementem, który musi być umieszczany na butelkach wina Chianti Classico ChNP.

*Chianti Classico Gran Selezione*

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie odnoszącej się do obszarów, z których faktycznie pochodzą winogrona, z których uzyskano wino, można stosować jedną z następujących dodatkowych jednostek geograficznych, przy czym granice terytorialne określone są w załączniku 3 do specyfikacji produktu:

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

**Link do specyfikacji produktu**

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

---