

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 14 март 2018 година****за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на заявка за изменение на спецификацията на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета****[Chianti Classico (ЗНП)]**

(2018/С 100/09)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007⁽¹⁾, и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) Италия е подала заявка за изменение на спецификацията на наименованието „Chianti Classico“ съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- (2) Комисията разгледа заявката и установи, че условията по членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 са изпълнени.
- (3) За да могат да се подават декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в Официален вестник на Европейския съюз следва да се публикува заявката за изменение на спецификацията на наименованието „Chianti Classico“.

РЕШИ:

Член единствен

Заявката за изменение на спецификацията на наименованието „Chianti Classico“ (ЗНП) съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се съдържа в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу изменението на спецификацията, посочено в първа алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

Съставено в Брюксел на 14 март 2018 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

„CHIANTI CLASSICO“

PDO-IT-A1235-AM02

Дата на подаване на заявката: 24.12.2015 г.

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. **Правила, приложими към изменението**

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществуващо

2. **Описание и основания за изменението**2.1. *Изменение на член 4 от продуктовата спецификация*

С настоящото изменение се предлага виното Chianti Classico да може да се продава само след сертифициране от съответния контролен орган. Смята се, че изменението на спецификацията ще осигури по-големи гаранции за качеството на продукта, който ще може да се прехвърля с търговска цел от производствената изба само ако е вече сертифициран. Следователно изменението има за цел да повиши средното качество на Chianti Classico и да увеличи максимално автентичността и типичния характер на продукта.

Това изменение не засяга единния документ.

2.2. *Изменение на член 5 от продуктовата спецификация*

С изменението на член 5 се въвежда нов тип продукт Chianti Classico, който се определя с думите „Gran Selezione“, указващи използваните технически методи на производство. Целта е да се получи тип продукт, който да може да се постави на върха на нова „пирамида на качеството“ за Chianti Classico. Виното Chianti Classico „Gran Selezione“ има специфични физико-химични и органолептични качества, които са по-ограничителни в сравнение с вината Chianti Classico от определена реколта или вината „Riserva“, и се бутилира само от производителя, който следователно трябва да избира (подбира) своето оптимално вино Chianti Classico.

Това изменение се съдържа в единния документ:

- в точка 4 „Описание на виното (вината)“ под рубриката „Chianti Classico Gran Selezione“;
- в точка 5 „Винопроизводствени практики“ под рубриката „Основни енологични практики“;
- в точка 9 „Други основни условия“ под рубриката „Chianti Classico Gran Selezione“.

2.3. *Изменение на член 6 от продуктовата спецификация*

Органолептичните изисквания към Chianti Classico са леко изменени, като от химична гледна точка е повишена минималната граница за беззахарния екстракт. През последните години, благодарение и на използването на нови клонове Sangiovese, вината Chianti Classico от определена реколта и вината „Riserva“ станали по-структурирани и минималният беззахарен екстракт се увеличи, като той почти никога не е под новоустановените гранични стойности (24 g/l за вината от определена реколта и 25 g/l за вината Riserva). И накрая се предлага екстрактът при Chianti Classico Gran Selezione да бъде 26 g/l поради това, че тази категория включва вина, които са отлежавали дълго време и следователно са с по-плътна тяло.

По отношение на Chianti Classico Riserva измененията съдържат предложение за максимално възможно стандартизиране на тази продукция.

Това изменение се съдържа в единния документ:

- в точка 4 „Описание на виното (вината)“ под рубриките „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ и „Chianti Classico Gran Selezione“.

2.4. *Изменение на член 7 от продуктовата спецификация*

Съдържащите се в член 7 изменения се отнасят само до фигуративното лого „Gallo Nero“ (Черният петел). Съгласно член 17, параграф 7 от Законодателен указ № 61/2010 отличителният елемент на „Chianti Classico“ е изображението на черен петел, което от 2005 г. трябва да е поставено на всички бутилки вино с DOCG (контролирано и гарантирано наименование за произход) Chianti Classico. В предложеното изменение на продуктовата спецификация са леко променени стилът и оцветяването на изображението на черния петел; така този нов вариант замени използваното преди това лого.

Фигуративното лого и думите „Gallo Nero“ не могат в никакъв случай да заменят името на ЗНП Chianti Classico. Въпросната марка е само допълнителен елемент, който трябва да се поставя на бутилките вино със ЗНП Chianti Classico.

Това изменение се съдържа в единния документ:

— в точка 9 „Други основни условия“ под рубриците „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ и „Chianti Classico Gran Selezione“ (последен елемент).

2.5. Изменение на член 8 от продуктовата спецификация

Предлагачият консорциум реши да забрани използването на тосканската бутилка със сламена оплетка „fiasco toscano“ за вината Chianti Classico Riserva и Chianti Classico Gran Selezione с оглед на предложените изменения, които имат за цел да повишат качеството на продукта и да го позиционират в по-високия ценови сегмент.

Това изменение не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Регистрирано наименование

Chianti Classico

2. Вид географско означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното (вината)

Chianti Classico

— Цвят: рубинено червен, с променлива наситеност;

— Аромат: интензивен, флорален, характерен;

— Букет: сух, свеж, приятен, леко танинов, който съзрява с времето;

— Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,0 %;

— Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l.

Общи аналитични характеристики

| | |
|---|--|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | 20 |
| Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l) | |

Chianti Classico Riserva

— Цвят: наситен рубинено червен, преминаващ към гранатов с течение на времето;

— Аромат: интензивен, плодов и дълготраен;

— Букет: сух, добре балансиран и много танинов;

— Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,5 %;

— Минимален беззахарен екстракт: 25,0 g/l.

Общи аналитични характеристики

| | |
|---|--|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | 20 |
| Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l) | |

Chianti Classico Gran Selezione

- Цвят: наситен рубинено червен, преминаващ към гранатов с течение на времето;
- Аромат: пикантен и дълготраен;
- Букет: сух, траен и балансиран;
- Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,0 % об.
- Минимален беззахарен екстракт: 26,0 g/l.

Общи аналитични характеристики

| | |
|---|--|
| Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) | |
| Минимална обща киселинност | 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина |
| Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) | 20 |
| Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l) | 130 |

Останалите аналитични характеристики за всички съответни вина са съгласно приложимото европейско законодателство.

5. Винопроизводствени практики**а. Основни енологични практики**

Специфична енологична практика

Chianti Classico Gran Selezione

Chianti Classico Gran Selezione може да се получава само от грозде, произведено от лозя, отглеждани от бутилиращото дружество.

б. Максимални добиви

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva и Chianti Classico Gran Selezione:

52,5 hl/ha

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva и Chianti Classico Gran Selezione:

7 500 kg грозде/ha

6. Определен район

Производственият район на вината Chianti Classico (включително сортовете за „Riserva“ и „Gran Selezione“) се намира в центъра на областта Тоскана, на територията на провинциите Флоренция и Сиена. Границите му са определени с междуведомствен указ от 31 юли 1932 г.

Описание:

Започвайки с описание на границите на частта от този район, намираща се на територията на провинция Сиена, се взема за отправна точка мястото, където границата между провинциите Сиена и Арцо пресича дерето Borgo Ambrella della Vena близо до Pancole в община Castelnuovo Berardenga.

От тази точка границата следва река Ambrа и един от нейните притоци, който е безименен, до фермата Ciarpella, а след това — планинската пътека, водеща до фермата Casa al Frate. Оттам границата върви по въображаема линия до Ombrone (298 метра надморска височина).

След това границата върви по планинска пътека и слиза на 257 метра надморска височина, където стига до коларски път, водещ до пътя за Castelnuovo Berardenga. Този път се изкачва на 354 метра надморска височина и после следва ровината Malena Morta до пресичането ѝ с дерето Borgo Spugnaccio. Границата продължава по ровината Malena Morta до Piali (227 метра надморска височина) и след това върви за кратко по ровината Malena Viva, преди да продължи по въображаема линия към Santa Lucia (надморска височина 252 и 265 метра) и река Arbia. Като стигне до тази река, границата тръгва нагоре по течението ѝ, следвайки административната граница между общините Сиена и Castelnuovo Berardenga.

Границата на производствения район продължава по административните граници на Сиена, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni и Poggibonsi, докато при дерето Borgo di Granaio стигне до границата на провинция Флоренция, която следва до фермата Le Valli. По-нататък границата следва общинския път, като минава през San Giorgio и изворите Cinciano и продължава по тази линия, докато стигне отново границата на провинцията, която е също и граница между Poggibonsi и Barberino. После границата върви по река Drove, докато навлезе в провинция Флоренция. Описание на границите на частта от този район, намираща се на територията на провинция Флоренция: в началото границата върви по река Drove до Mulino della Chiara, където стига до административната граница между общините Tavarnelle и Barberino и я следва за кратко. После извива и тръгва на изток по течението на друг малък поток, като минава през Bigicucci и Belvedere и веднага след това стига до пътя, свързващ San Donato с Tavarnelle. Границата върви по този път до Могосо и после следва въображаема линия, която, минавайки покрай Figlinella, стига до Sambuca и река Pesa. Продължавайки все по течението на реката, границата в началото съпада с административната граница между общините San Casciano Val di Pesa и Tavarnelle, а след Ponte Rotto се връща към реката. От тази точка нататък границата на района съпада с административната граница на общините San Casciano и Greve. След това границата на производствения район на Chianti Classico навлиза отново в провинция Сиена и следва административната граница на общините Radda in Chianti и Gaiole, като за кратко следва административната граница на Castelnuovo Berardenga, преди да стигне до отпавната точка от описанието на зоната.

7. Основни винени сортове грозде

Sangiovese N. — Sangiovetto

8. Описание на връзката (връзките)

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva и Chianti Classico Gran Selezione

От морфологична гледна точка районът представлява комплекс от хълмове с надморска височина между 200 m и 600 m, чиито склонове не са дълги, но понякога са стръмни. От геоложка гледна точка основната част на района представлява щит от глинести шисти (galestro) с включения от люспеста глина, редуващи се с фин варовиков пясъчник и алберзка почва. Почвата е общо взето плитка, млада, пясъчливо-глинеста до камениста, със средно съдържание на глина; от химична гледна точка се характеризира с ниско съдържание на органични вещества, намалено присъствие на усвоим фосфор и голямо количество обменни катиони. Хълмистият релеф създава поройни потоци и значително затруднява контролирането на водите, включително във връзка със специфичните режими на валежите. Районът има континентален климат — зимните температури могат да бъдат много ниски, а лятото е сухо. Диапазонът на дневните температури е умерен, а годишното количество на валежите е около 850 mm.

Винопроизводствените традиции в района са стари, като сведенията, свързани със света на виното, датират от епохата на етруските и римляните. От края на Средновековието големи площи били предназначени за отглеждането на лозя, което станало икономически значимо и си спечелило международна репутация. Произвежданото вино се споменава в исторически документи от 1200 г. насам, а първият нотариален акт, в който се среща името Chianti за обозначаване на произведеното в този район вино, е от 1398 г. Районът Chianti Classico е първият в света винопроизводствен район, чиито граници били определени с прокламация, датираща от 1716 г., от Cosimo III — Велик херцог на Тоскана; в прокламацията се определяли границите на района, в който можели да се произведат вината Chianti. Виното Chianti се произвеждало само от сорта грозде Sangiovese. Между 1834 г. и 1837 г. барон Bettino Ricasoli — италиански държавник и министър-председател на Италия през 1861 г., публикувал най-подходящия състав за получаване на приятно, искрящо червено вино, който впоследствие се превърнал в основа на официалния състав на виното Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia и прилагане на метода „Governo all'uso Toscano“.

Тъй като производството в района не можело да задоволи растящото търсене, съседните райони също започнали да произвеждат вино с помощта на същите системи и гроздови смеси, както в района на Chianti. Ето защо през 1924 г. 33 производители основали консорциум за защита на виното Chianti и неговия знак за произход, а през 1932 г. с указ било разрешено на вината от най-стария винопроизводствен район на Chianti да използват етикета „Classico“ като вина, произведени в историческия район. След продължила 70 години процедура, през 1996 г. виното Chianti Classico е признато за независимо от стандартното вино Chianti, със своя отделна продуктова спецификация.

Производителите на това вино винаги са предпочитали да използват местния лозов сорт Sangiovese, като продължават да поддържат методи на отглеждане, които не засягат специфичните характеристики на гроздето.

Традиционните методи за формиране на лозите са системата Гюйо „Тосканска дъга“ („archetto toscano“) и „кордон Роая“. Определени са и добивите от грозде и вино за един хектар — 7,5 t грозде или 52,5 hl вино — най-ниските в Италия. Вината от определена реколта не могат да се освобождават за потребление преди 1 октомври на годината след реколтата.

Съчетанието от природни и човешки фактори придава на виното Chianti Classico плодов, закръглен, сух, ароматен вкус, наситеночервен цвят, добра структура, алкохолно съдържание не по-малко от 12 % и умерена киселинност.

Sangiovese — основният гроздов сорт във виното Chianti Classico — е чувствителен към външните фактори и има отличителното качество, че може добре да изразява характеристиките на почвата и да се приспособява към терена, на който расте. Неслучайно гроздето Sangiovese дава най-добри резултати само в няколко района на Тоскана. Органолептичен елемент, характеризиращ Chianti Classico, е неговият флорален букет на перуника и теменужка, типичен за пясъчниковата почва на този район, с аромат на горски плодове, дължащ се на съдържанието на варовик.

Климатът, хълмистият релеф и морфологията на терена създават околна среда, която е изпълнена със светлина и по тази причина е идеална за правилното зреење на гроздето. Високите температури през лятото, голямото слънчево греене, което продължава до септември и октомври, както и сравнително високият диапазон на дневните температури, дават възможност на гроздето да зрее бавно и придават на Chianti Classico типичните му органолептични и химични характеристики, по-специално цвета, букега и алкохолното му съдържание. Ниският добив на грозде от хектар оказва въздействие на гроздето, като допринася за захарност, която е съвместима с алкохолно съдържание не по-малко от 12 °. Методите на винопроизводство може да се различават при различните сортове грозде; обикновено те се винифицират поотделно, за да бъдат най-пълно изразени органолептичните им свойства.

Професионализмът на производителите на вино Chianti, доказан от историята на тази територия, дава възможност да се запази репутацията на Chianti Classico и неговата история да продължи.

9. Други основни условия

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva и Chianti Classico Gran Selezione

Правна уредба:

Законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения район

Описание на условието:

Разпоредбите за бутилиране в определения район са определени в съответствие с правото на ЕС (член 8 от Регламент (ЕО) № 607/2009) и с националното право (член 10, параграфи 3 и 4 от Законодателен указ № 61 от 8 април 2010 г., понастоящем член 35, параграфи 3 и 4 от Закон № 238/2016). Съгласно горните законодателни актове, с изключение на специалните заварени ситуации, посочени в член 5 от спецификацията, бутилирането трябва да се извършва в границите на определения географски район, за да се опазят качеството и репутацията на Chianti Classico, да се гарантира произходът му и да се осигури ефективността на съответните проверки. Специфичните характеристики и качества на виното Chianti Classico, които са свързани с географския район на произход и репутацията на наименованието, са по-добре гарантирани, когато виното се бутилира в района на производство, тъй като прилагането и спазването на всички технически правила, отнасящи се до транспорта и бутилирането, са възложени на предприятия от района, притежаващи необходимите знания и умения, както и интерес към запазване на придобитата репутация. Освен това такава изискване гарантира, че винопроизводителите биват подложени от компетентните органи на ефикасна система от проверки по време на бутилирането, като се избягват всички възможни рискове, които би могло да включва транспортирането на продукта извън района с цел бутилиране. Поради това тази разпоредба е в полза на самите винопроизводители, които осъзнават и са отговорни за опазване на качеството и репутацията на наименованието.

Chianti Classico Gran Selezione

Правна уредба:

Законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби, свързани с етикетиранието

Описание на условието:

Съгласно член 6б, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 607/2009 вината, предлагани на пазара в Общността, могат да носят указания за определени производствени методи. Типът „Gran Selezione“ се използва за описание на вината, произведени чрез ограничителни методи за производство на грозде и преработка на вино. По-специално вината могат да се получават само от грозде, произведено от лозя, отглеждани от бутилиращото дружество; те не могат да бъдат обогатявани с външни продукти и трябва да имат по-високи физико-химични и органолептични характеристики от типа „Riserva“. Накратко, целта беше да се гарантира, че производството на грозде и бутилирането се извършват от едно и също предприятие, без други ограничения за района на бутилиране, в сравнение с ограниченията, предвидени и обосновани за наименованието като цяло. „Gran Selezione“ представлява връхната точка на асортимента Chianti Classico и се получава чрез внимателен подбор на най-добрите лозя и най-доброто грозде, извършван от винопроизводителите на тяхна отговорност. Допълнителното условие на изискването производителите на виното „Gran Selezione“ да бутилират сами виното произтича от необходимостта да се гарантира постигането на всички специфични характеристики на продукта, който е особено комплексен и неповторим. Ето защо при този тип — още повече, отколкото при стандартния Chianti Classico — е необходимо етапите на производство, винификация и бутилиране да се извършват от едно предприятие, за да може отговорността за качеството на продукта да се носи от един оператор.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva и Chianti Classico Gran Selezione

Правна уредба:

Националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирания

Описание на условието:

Съгласно член 17, параграф 7 от Законодателен указ № 61/2010 (понастоящем член 41, параграф 9 от Закон № 238/2016) отличителният елемент на „Chianti Classico“ е изображението на черен петел, което от 2005 г. трябва да е поставено на всички бутилки вино с DOCG (контролирано и гарантирано наименование за произход) Chianti Classico.

Фигуративното лого и думите „Gallo Nero“ не могат в никакъв случай да заменят името на ЗНП Chianti Classico. Въпросната марка е само допълнителен елемент, който трябва да се поставя на бутилките вино със ЗНП Chianti Classico.

Връзка към продуктовата спецификация

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8292>
