

PROVÁDĚCÍ ROZHODNUTÍ KOMISE

ze dne 14. března 2018

o zveřejnění žádosti o změnu specifikace názvu v odvětví vína podle článku 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 v Úředním věstníku Evropské unie**(Chianti Classico (CHOP))**

(2018/C 100/09)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zruší nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007⁽¹⁾, a zejména na čl. 97 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Itálie podala v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 žádost o změnu specifikace názvu „Chianti Classico“.
- (2) Komise žádost přezkoumala a dospěla k závěru, že jsou splněny podmínky stanovené v člancích 93 až 96, čl. 97 odst. 1 a člancích 100, 101 a 102 nařízení (EU) č. 1308/2013 jsou splněny.
- (3) Aby mohla být předložena prohlášení o námitce v souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013, měla by být žádost o změnu specifikace názvu „Chianti Classico“ zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie*,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článek

Žádost o změnu specifikace názvu „Chianti Classico“ (CHOP) v souladu s článkem 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 je zahrnuta do přílohy tohoto rozhodnutí.

V souladu s článkem 98 nařízení (EU) č. 1308/2013 se zveřejněním tohoto rozhodnutí přiznává právo podat proti změně specifikace uvedené v prvním pododstavci tohoto článku námitku, a to do dvou měsíců ode dne jejího zveřejnění v *Úředním věstníku Evropské unie*.

V Bruselu dne 14. března 2018.

Za Komisi

Phil HOGAN

člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

PŘÍLOHA

„CHIANTI CLASSICO“

PDO-IT-A1235-AM02

Datum podání žádosti: 24.12.2015

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

1. Použitelné předpisy

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013 – změna, která není menšího rozsahu

2. Popis a důvody ke změně

2.1. Pozměňovací návrh článku 4 specifikace produktu

Tímto pozměňovacím návrhem se navrhuje, aby se víno „Chianti Classico“ smělo prodávat jediné po udělení osvědčení příslušným orgánem. Předpokládá se, že změna specifikace poskytne produktu větší záruku kvality; ten tak bude smět být z vinného sklepa produkce převážen k obchodním účelům pouze po získání osvědčení. Smyslem změny je tedy zvýšit průměrnou kvalitu vína „Chianti Classico“ a v nejvyšší možné míře zaručit pravost a charakteristickou povahu produktu.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

2.2. Pozměňovací návrh článku 5 specifikace produktu

Pozměňovací návrh článku 5 představuje nový typ produktu „Chianti Classico“ a vyhodnocuje ho slovy „Gran Selezione“, čímž udává, jaké technické metody byly při výrobě použity. Cílem je získat typ produktu, který bude tvořit vrchol nové stupnice kvality vín „Chianti Classico“. Víno „Chianti Classico Gran Selezione“ má specifické chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti, přísněji určené než u ročníkového vína „Chianti Classico“ nebo vína „Riserva“; zároveň ho do láhví plní pouze jeho výrobce, který tak musí vybrat své nejlepší víno „Chianti Classico“.

V jednotném dokumentu dochází k těmto změnám:

- v bodě 4 „Popis vína (vín)“ v nadpise „Chianti Classico Gran Selezione“,
- v bodě 5 „Enologické postupy“ v nadpise „Základní enologické postupy“,
- v bodě 9 „Další základní podmínky“ v nadpise „Chianti Classico Gran Selezione“.

2.3. Pozměňovací návrh článku 6 specifikace produktu

Organoleptické požadavky na víno „Chianti Classico“ byly mírně upraveny a z chemického hlediska byl zvýšen minimální limit bezcukerného extraktu. V posledních letech se ročníková vína „Chianti Classico“ a „Riserva“ stala i díky používání nových klonů odrůdy Sangiovese strukturovanějšími, a jelikož minimální limit bezcukerného extraktu téměř nikdy není pod hranicí stanovenou novým limitem (24 g/l u ročníkových vín a 25 g/l u vín Riserva), byl zvýšen. Na základě toho, že kategorie „Chianti Classico Gran Selezione“ zahrnuje vína, která zrála dlouhou dobu a mají tak plnější tělo, navrhuje se pro ni stanovit hodnotu extraktu na 26 g/l.

Pokud jde o víno „Chianti Classico Riserva“, změny obsahují návrhy na co možná největší standardizaci jeho výrobu.

V jednotném dokumentu dochází k těmto změnám:

- v bodě 4 „Popis vína (vín)“ v nadpisech „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“.

2.4. Pozměňovací návrh článku 7 specifikace produktu

Pozměňovací návrhy článku 7 se týkají pouze obrazového loga černého kohouta „Gallo Nero“. Podle čl. 17 odst. 7 legislativního nařízení č. 61/2010 je vyobrazení černého kohouta odlišujícím prvkem vína „Chianti Classico“, který od roku 2005 musí být vyobrazen na všech láhvích vína „Chianti Classico DOCG“. V návrhu změny specifikace produktu bylo mírně upraveno provedení a barva černého kohouta a dříve používané logo tak nahradila tato nová verze.

Obrazové logo a slova „Gallo Nero“ nemohou za žádných okolností nahradit název CHOP „Chianti Classico“. Dotčená značka je pouze doplňkovým prvkem, který musí být uveden na láhvích vína s CHOP „Chianti Classico“.

V jednotném dokumentu dochází k těmto změnám:

— v bodě 9 „Popis vína (vín)“ v nadpisech „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“.

2.5. Pozměňovací návrh článku 8 specifikace produktu

V souladu s navrženými změnami, jejichž cílem je zvýšení kvality produktu a jeho lepší postavení na trhu, navrhuující konsorcium schválilo zákaz používání toskánského opletu láhví „fiasco“ pro vína „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Zapsaný název

Chianti Classico

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

4. Popis vína (vín)

„Chianti Classico“

- barva: rubínově červená, různá intenzita,
- aroma: intenzivní, květinové, typické,
- chuť: suchá, svěží, lahodná, lehce tříslovitá, časem dozrává,
- minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,0 %,
- minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Chianti Classico Riserva“

- barva: intenzivní rubínově červená, s věkem má tendenci měnit se na granátově červenou,
- aroma: intenzivní, ovocné a dlouhotrvající,
- chuť: suchá, vyvážená a velmi tříslovitá,
- minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,5 %,
- minimální bezcukerný extrakt: 25,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Chianti Classico Gran Selezione“

- barva: intenzivní rubínově červená, s věkem má tendenci měnit se na granátově červenou,
- aroma: kořeněné a dlouhotrvající,
- chuť: suchá, dlouhotrvající a vyvážená,
- minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 13,0 %.
- minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	130

Ostatní analytické vlastnosti všech dotčených vín jsou v souladu s příslušnými evropskými právními předpisy.

5. Enologické postupy**a. Základní enologické postupy**

Zvláštní enologický postup

„Chianti Classico Gran Selezione“

„Chianti Classico Gran Selezione“ lze získat pouze z hroznů pocházejících z vinic, které provozuje společnost zároveň zajišťující plnění do láhví.

b. Maximální výnosy

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“:

52,5 hektolitrů na hektar

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“:

7 500 kg hroznů na hektar

6. Vymezená oblast

Oblast výroby vín „Chianti Classico“ (včetně kategorie „Riserva“ a „Gran Selezione“) se nachází ve středu Toskánska na území provincií Florencie a Siena. Její hranice byly stanoveny meziministerskou vyhláškou ze dne 31. července 1932.

Popis:

Nejdříve jsou popsány hranice té části dané oblasti, která se nachází na území provincie Siena. Výchozím bodem je místo, kde hranice mezi provinciemi Siena a Arezzo protíná potok Borro Ambrella della Vena poblíž Pancole v obci Castelnuovo Berardenga.

Z tohoto bodu hranice vede podél řeky Ambra a jednoho z jejích bezejmenných přítoků až k farmě Ciarpella, poté mezčí stezkou, která vede k farmě Casa al Frate. Odtud vede po pomyslné linii až k Ombrone (výška 298 metrů).

Následně pokračuje podél mezčí stezky a klesá do výšky 257 metrů, kde se napojuje na úvozovou cestu vedoucí k silnici na Castelnovo Berardenga. Tato silnice stoupá do výšky 354 metrů a poté pokračuje podél potoka Malena Morta až k ústí s potokem Borro Spugnaccio. Hranice pokračuje podél potoka Malena Morta do Piali (výška 227 metrů) a poté v krátkém úseku sleduje potok Malena Viva, než ji utvoří pomyslná linie směrem na Santa Lucia (výška 252 a 265 metrů) a řeku Arbia. V okamžiku, kdy dosáhne řeky, pokračuje proti proudu podél správní hranice mezi obcemi Siena a Castelnovo Berardenga.

Hranici oblasti výroby dále určují správní hranice obcí Siena, Castelnovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni a Poggibonsi, dokud u potoka Borro di Granaio nenarazí na hranici provincie Florencie, kterou sleduje až k farmě Le Valli. Následně vede po obecní silnici přes San Giorgio a prameny Cinciano a dále po této trase, až se znovu napojí na provinční hranici, což je zároveň i hranice mezi Poggibonsi a Barberino. Poté sleduje řeku Drove až do provincie Florencie. Popis hranic té části oblasti, která se nachází se na území provincie Florencie: nejdříve hranice vede podél řeky Drove až do Mulino della Chiara, kde se napojuje na správní hranici mezi obcemi Tavarnelle a Barberino a krátce po ní pokračuje. Dále zahýbá směrem na východ podél dalšího malého toku, prochází přes Biricucci a Belvedere a ihned za ním se napojuje na silnici ze San Donato do Tavarnelle. Pokračuje po silnici vedoucí do Morrocco a potom pomyslnou linií přes Figlinella až k obci Sambuca a řece Pesa. Hranice dále sleduje řeku a napojuje se nejdříve na správní hranici mezi obcemi San Casciano Val di Pesa a Tavarnelle a za Ponte Rotto se opět napojuje na řeku. Od tohoto bodu hranice oblasti odpovídá správní hranici obcí San Casciano a Greve. Hranice oblasti výroby Chianti Classico se vrací do provincie Siena a vede po správní hranici obcí Radda in Chianti a Gaiole a krátce Castelnovo Berardenga, než se napojí na výchozí bod popisu této oblasti.

7. Hlavní moštové odrůdy

Sangiovese N. – Sangiovese

8. Popis souvislosti

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“

Z morfologického hlediska se jedná o pahorkatinu s nadmořskou výškou mezi 200 a 600 m a nepříliš táhlými, avšak často příkrými svahy. Z geologického hlediska region tvoří vrstva břidlic (galestro), přičemž se jílové oblasti prolínají s jemným vápencovým pískovcem a půdou alberese. Půda je převážně mělká, mladá, písčito-jílovitá až štěrkovitá se středním podílem jílu. Z chemického hlediska se vyznačuje nízkým obsahem organické hmoty, sníženou přítomností asimilovatelného fosforu a velkým množstvím výměnných kationtů. V hornatém terénu se vytvářejí přívalové proudy, což způsobuje značné problémy při řízení vody, a to i vzhledem ke specifickému vzorci dešťových srážek. Podnebí oblasti je kontinentální: zimní teploty mohou být velmi nízké a léta jsou suchá. Denní teploty jsou mírné a množství ročních srážek kolem 850 mm.

Tradice výroby vína má v oblasti pradávno historii, o čemž svědčí záznamy z doby Etrusků a Římanů. Pěstování révy vinné byly již od konce středověku věnovány velké plochy, víno získalo hospodářský význam a mezinárodní reputaci. Výroba vína se v historických pramenech zmiňuje už od roku 1200, přičemž první notářský záznam uvádějící název Chianti v souvislosti s vínem vyrobeným v této oblasti pochází z roku 1398. Oblast Chianti Classico se stala první jasně vymezenou oblastí výroby vína na světě; hranice oblasti, ve které se víno Chianti smí pěstovat, stanovil ve svém prohlášení z roku 1716 toskánský velkovévoda Cosimo III. Víno Chianti se vyrábělo jediné z odrůdy Sangiovese. Mezi lety 1834 a 1837 zveřejnil baron Bettino Ricasoli, italský státník a od roku 1861 premiér, obsah nevhodnějšího složení pro získání příjemného, mírně šumivého červeného vína, které se později stalo základem oficiálního složení vína Chianti (70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia), a použití techniky „Governo all'uso Toscano“.

Protože výroba v dané oblasti nemohla stačit na pokrytí rostoucí poptávky, začaly víno vyrábět i sousední oblasti a používaly při tom ty samé postupy a stejné směsi odrůd jako v oblasti Chianti. Z tohoto důvodu v roce 1924 vytvořilo 33 vinařů konsorcium na ochranu vína Chianti a jeho označení původu a roku 1932 byla vydána vyhláška, která vínu z nejstarší vinařské oblasti Chianti udělila právo používat označení „Classico“, jakožto víno vyrobené v historické oblasti. Po řízeních, která trvala 70 let, bylo roku 1996 „Chianti Classico“ uznáno jako nezávislý výrobek, který nemá se standardním Chianti nic společného, a získalo vlastní specifikaci produktu.

Výrobci tohoto vína vždy upřednostňovali používání domácí odrůdy Sangiovese a i nadále zachovávají pěstitelské techniky, které nenarušují osobité vlastnosti hroznů.

Tradiční metody vedení révy jsou Guyotův řez zvaný „toskánský oblouk“ a kordonové vedení s čípkou. Stanoven byl i výnos hroznů na hektar na 7,5 tun a vína na 52,5 hl, což jsou v Itálii nejnižší hodnoty. Ročníkové víno se nesmí dát ke spotřebě do 1. října roku následujícího po sklizni.

Kombinace přírodních a lidských faktorů dodává vínu „Chianti Classico“ ovocnou, kulatou, suchou a plnou chuť, tmavě rudou barvu, dobrou strukturu, obsah alkoholu alespoň 12 % a mírnou kyselost.

Hlavní moštová odrůda vína „Chianti Classico“, Sangiovese, je citlivá na vnější faktory a vyznačuje se schopností reagovat na vlastnosti půdy, ve které roste, a přizpůsobit se jim. Není náhodou, že se odrůd Sangiovese nejlépe daří jen v několika málo oblastech Toskánska. Květinový buket (iris a fialka), typický pro pískovcovou půdu dané oblasti, je spolu s aromatem lesních plodů, které je dáno obsahem vápníků, charakteristickým organoleptickým rysem vína „Chianti Classico“.

Podnebí, kopcovitý terén a morfologie krajiny tvoří prostředí s dobrými slunečními podmínkami, které je tak ideální pro důkladné dozrání hroznů. Vysoké letní teploty, dostatek slunečního svitu až do září a října a poměrně vysoké denní teploty umožňují pomalé zrání hroznů a dodávají vínu „Chianti Classico“ charakteristické organoleptické a chemické vlastnosti, zejména jeho barvu, buket a obsah alkoholu. Nízký výnos hroznů na hektar ovlivňuje hladinu cukru, která je v souladu s obsahem alkoholu nejméně 12 ‰. Enologické techniky se u jednotlivých moštových odrůd mohou lišit, neboť jednotlivé druhy se zpracovávají odděleně, aby se mohly plně projevit jejich organoleptické vlastnosti.

Díky profesionalitě místních vinařů, jak dokazuje historie, získalo víno „Chianti Classico“ svou pověst a historie mohla pokračovat.

9. Další základní podmínky

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Plnění do láhví ve vymezené oblasti

Popis podmínek:

Ustanovení o plnění do láhví ve vymezené oblasti bylo stanoveno v souladu s právními předpisy EU (článkem 8 nařízení (ES) č. 607/2009) a vnitrostátními předpisy (čl. 10 odst. 3 a 4 legislativního nařízení č. 61 ze dne 8. dubna 2010, v současnosti čl. 35 odst. 3 a 4 zákona č. 238/2016). V souladu s výše uvedenými právními předpisy, s výjimkou již dříve existujících zvláštních případů uvedených v článku 5 specifikace, musí být plnění do láhví provedeno ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se zabezpečila kvalita a pověst vína „Chianti Classico“, zaručil jeho původ a zajistila účinnost příslušných kontrol. Osobitý charakter a kvality vína „Chianti Classico“ související se zeměpisnou oblastí původu a pověstí jeho označení lze lépe zaručit, pokud je víno plněno v oblasti výroby, protože uplatňování a dodržování všech technických předpisů týkajících se přepravy a plnění je tak svěřeno podnikům v této oblasti, které mají potřebné znalosti, know-how a zájem na zachování vydaného dobrého jména. Těmito požadavky se navíc zajišťuje, že se na vinaře vztahuje účinný systém kontrol plnění do láhví prováděný příslušnými orgány, neboť se předchází veškerým potenciálním rizikům v souvislosti s přepravou produktu mimo oblast za účelem plnění. Toto ustanovení tak přináší výhody samotným vinařům, kteří dbají na zachování kvality a pověstí označení a odpovídají za ni.

„Chianti Classico Gran Selezione“

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

V souladu s čl. 66 odst. 1 nařízení (ES) č. 607/2009 mohou být u vín uváděných na trh ve Společenství uvedeny údaje odkazující na určité výrobní metody. Kategorie „Gran Selezione“ se používá k popisu vín, která byla vyrobena za přísných pravidel pro pěstování révy a metod zpracování k získání vína. Konkrétně se tato vína smí vyrábět pouze z hroznů pocházejících z vinic, které provozuje společnost zajišťující plnění do láhví. Nesmí být obohacena externími produkty a musí mít lepší chemické/fyzikální a organoleptické vlastnosti než vína kategorie „Riserva“. Smyslem bylo zajistit, aby produkci hroznů a plnění do láhví prováděl tentýž podnik, aniž by se uložilo další omezení na oblast plnění v porovnání s těmi, která jsou stanovená a odůvodněná pro celkové označení. Pěstitelé révy pečlivě vybírají nejlepší vinice a hrozny na svou vlastní odpovědnost, a získávají tak víno „Gran Selezione“, které stojí na vrcholu všech vín „Chianti Classico“. Další z požadavků pro získání vína „Gran Selezione“ je, aby ho jeho výrobci sami plnili do láhví, což je dáno potřebou zaručit, že bude dosaženo všech specifických vlastností produktu, který je obzvláště komplexní a jedinečný. Proto je důležité, ještě více než u standardního „Chianti Classico“, aby fáze výroby, vinifikace a plnění do láhví vykonával jeden jediný subjekt, aby měl za kvalitu produktu odpovědnost jediný provozovatel.

„Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ a „Chianti Classico Gran Selezione“

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Podle čl. 17 odst. 7 legislativního nařízení č. 61/2010, v současnosti čl. 41 odst. 9 právního předpisu č. 238/2016 je vyobrazení černého kohouta odlišujícím prvkem vína „Chianti Classico“, který musí být od roku 2005 vyobrazen na všech láhvích vína „Chianti Classico DOCG“.

Obrazové logo a slova „Gallo Nero“ nemohou za žádných okolností nahradit název CHOP „Chianti Classico“. Dotčená značka je pouze doplňkovým prvkem, který musí být uveden na láhvích vína s CHOP „Chianti Classico“.

Odkaz na specifikaci produktu

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