

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 14 päivänä maaliskuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä****(Chianti Classico (SAN))**

(2018/C 100/09)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Italia on asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan mukaisesti toimittanut hakemuksen nimityksen ”Chianti Classico” eritelmän muutoksen hyväksymisestä.
- (2) Komissio on tutkinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93–96 artiklassa, 97 artiklan 1 kohdassa sekä 100, 101 ja 102 artiklassa säädetyt edellytykset täyttyvät.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, Euroopan unionin virallisessa lehdessä olisi julkaistava nimityksen ”Chianti Classico” eritelmän muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan mukainen nimityksen ”Chianti Classico” (SAN) eritelmän muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus on tämän päätöksen liitteessä.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen Euroopan unionin virallisessa lehdessä antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettua eritelmän muutosta kahden kuukauden kuluessa päätöksen julkaisupäivästä.

Tehty Brysselissä 14 päivänä maaliskuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

LIITE

"CHIANTI CLASSICO"

PDO-IT-A1235-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 24.12.2015

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

1. Muutokseen sovellettavat säännöt

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. Muutoksen kuvaus ja perustelut

2.1 Tuote-eritelmän 4 pykälään tehtävä muutos

Tässä muutoksessa ehdotetaan, että Chianti Classico -viiniä voidaan myydä ainoastaan sen jälkeen, kun asianomainen valvontaelin on antanut varmennustodistukset. Eritelmään tehtävän muutoksen katsotaan takaavan paremmin tuotteen laadun, kun tuotteen saa tästä lähtien siirtää tuotantokellarista kaupallisiin tarkoituksiin ainoastaan, kun varmennustodistus on annettu. Muutoksen tarkoituksena on parantaa Chianti Classicon keskimääräistä laatua ja maksimoida tuotteen aitous ja tyyppilliset ominaispiirteet.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2.2 Tuote-eritelmän 5 pykälään tehtävä muutos

Eritelmän 5 pykälään tehdyssä muutoksessa otetaan käyttöön uudentyyppinen Chianti Classico -tuote, jota luonnehditaan sanoilla "Gran Selezione", joilla osoitetaan käytetyt tekniset tuotantomenetelmät. Tarkoituksena on saada aikaan tuotetyyppi, joka voidaan asettaa Chianti Classicon uuden laatuasteikon kärkeen. Gran Selezione Chianti Classico -viinillä on erityiset kemialliset, fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet, joita säännellään tiukemmin kuin Chianti Classico -vuosikertaviinejä tai Riserva-viinejä. Ainoastaan tuottaja saa pullottaa tuotteen, joten hänen on sen vuoksi valittava (valikoitava) optimaalisin Chianti Classico -viini.

Tämä muutos on merkitty yhtenäiseen asiakirjaan seuraavasti:

- 4 kohdassa "Viinin/viinien kuvaus" otsakkeen "Chianti Classico Gran Selezione" alla,
- 5 kohdassa "Viininvalmistustavat", otsakkeen "Olellaiset viininvalmistusmenetelmät" alla,
- 9 kohdassa "Viinin/viinien kuvaus" otsakkeen "Chianti Classico Gran Selezione" alla.

2.3 Tuote-eritelmän 6 pykälään tehtävä muutos

Chianti Classicon aistinvaraisia vaatimuksia on hieman muutettu ja kemiallisten ominaisuuksien osalta sokerittoman uutoksen raja-arvoa nostettu. Chianti Classico -vuosikertaviinien ja Riserva-viinien rakenne on viime vuosina parantunut, mikä on myös uusien Sangiovese-kloonien käytön ansiota. Sokerittoman uutoksen vähimmäismäärä on myös noussut, sillä se ei ole juuri koskaan alle uusien raja-arvojen (24 g/l vuosikertaviinin ja 25 g/l Riserva-viinin osalta). Chianti Classico Gran Selezione -viinin osalta sokerittoman uutoksen raja-arvoksi on ehdotettu 26 g/l sillä perusteella, että kyseinen luokka sisältää viinejä, jotka ovat kehittyneet pitkään ja ovat sen vuoksi täyteläisempiä.

Chianti Classico Riserva -viinin osalta muutoksissa ehdotetaan tuotteen mahdollisimman laajaa standardointia.

Tämä muutos on merkitty yhtenäiseen asiakirjaan seuraavasti:

- 4 kohdassa "Viinin/viinien kuvaus" otsakkeiden "Chianti Classico", "Chianti Classico Riserva" ja "Chianti Classico Gran Selezione" alla.

2.4 Tuote-eritelmän 7 pykälään tehtävä muutos

Tuote-eritelmän 7 pykälään sisältyvät muutokset koskevat ainoastaan Gallo Nero (Black Rooster) -logoa. Asetuksen N:o 61/2010 17 pykälän 7 momentin mukaan Chianti Classicon tunnuksena on musta kukonhelma, joka on vuodesta 2005 alkaen täytynyt esittää kaikissa Chianti Classico DOCG -viinejä sisältävissä pulloissa. Tuote-eritelmään ehdotetussa muutoksessa mustan kukonheltan tyyliä ja väriä on hieman muutettu; kyseinen uusi versio on sen vuoksi korvannut aiemmin käytetyn logon.

Logon kuva ja sanat "Gallo Nero" eivät missään tapauksessa voi korvata SAN Chianti Classicon nimeä. Kyseessä on ennemminkin SAN Chianti Classico -viinin pulloihin merkittävä lisätunnus.

Tämä muutos on merkitty yhtenäiseen asiakirjaan seuraavasti:

- 9 kohdassa "Viinin/viinien kuvaus" otsakkeiden "Chianti Classico", "Chianti Classico Riserva" ja "Chianti Classico Gran Selezione" (viimeinen osa) alla.

2.5 Tuote-eritelmän 8 pykälään tehtävä muutos

Ehdotusta esittävä yhteenliittymä on päättänyt kieltää Toscanan alueen Fiasco-koripullon käytön Chianti Classico Riserva ja Chianti Classico Gran Selezione -viineissä edellä esitettyjen muutosten mukaisesti, joiden tarkoituksena on parantaa tuotteen laatua ja asemaa markkinoiden ylätasolla.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Rekisteröity nimi

Chianti Classico

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viinin/viinien kuvaus

Chianti Classico

- Väri: enemmän tai vähemmän rubiininpunainen
- Aromi: voimakas, kukkainen, erityinen
- Maku: kuiva, raikas, maittava, hieman tanniininen, kypsyy ajan mittaan
- Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,0
- Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Chianti Classico Riserva

- Väri: voimakkaan rubiininpunainen, granaatinpunaisia sävyjä iän myötä
- Aromi: voimakas, hedelmäinen ja hyvin säilyvä
- Maku: kuiva, tasapainoinen ja hyvin tanniininen
- Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,5
- Sokeriton uutos vähintään: 25,0 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Chianti Classico Gran Selezione

- Väri: voimakkaan rubiininpunainen, granaatinpunaisia sävyjä iän myötä
- Aromi: mausteinen ja hyvin säilyvä
- Maku: kuiva, hyvin säilyvä ja tasapainoinen
- Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 13,0
- Sokeriton uutos vähintään: 26,0 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	130

Muut analyttiset ominaisuudet ovat kaikkien viinien osalta asiaa koskevan Euroopan unionin lainsäädännön mukaiset.

5. Viininvalmistustavat**a. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät**

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Chianti Classico Gran Selezione

Chianti Classico Gran Selezione -viiniä saa tuottaa ainoastaan pullottajan viinitarhoissa tuotetuista rypäleistä.

b. Enimmäistuotokset

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva ja Chianti Classico Gran Selezione:

52,5 hehtolittraa hehtaaria kohden

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva ja Chianti Classico Gran Selezione:

7 500 kg rypäleitä hehtaaria kohden.

6. Rajattu alue

Chianti Classico -viinien (Riserva- ja Gran Selezione -lajikkeet mukaan luettuina) tuotantoalue sijaitsee Toscanan alueen keskiosassa, Sienan ja Firenzen maakunnissa. Alueen rajat määriteltiin 31. heinäkuuta 1932 annetulla ministeriöiden välisellä asetuksella.

Kuvaus:

Aluksi kuvataan kyseisen alueen Sienan maakunnassa sijaitsevan osan rajat: lähtökohtana on piste, jossa Sienan ja Arezzon maakuntien välinen raja risteää Borro Pancole Ambrella della Venan rotkon kanssa Pancolan lähistöllä Castelnuovo Berardenga kunnassa.

Tästä pisteestä raja seuraa Ambrajokea ja yhtä sen nimetöntä sivujokea Ciarpellan maatilalle. Tämän jälkeen se kulkee muulipolkua pitkin Casa al Fraten maatilalle, josta se jatkuu aina Ombroneen asti (298 metrin korkeuteen merenpinnasta).

Ombronesta raja laskeutuu muulipolkua pitkin 257 metrin korkeuteen merenpinnasta ja yhtyy Castelnuovo Berardengan kuntaan johtavalle kärrytielle. Kärrytie nousee 354 metrin korkeuteen merenpinnasta ja jatkuu Malena Morta -puroa pitkin Borro Spugnaccion rotkoon asti. Raja jatkuu Malena Morta -puroa pitkin Pialiin (227 metrin korkeuteen merenpinnasta), minkä jälkeen se seuraa pienen matkaa Malena Viva -puroa ja kääntyy kohti Santa Luciaa (252 ja 265 metrin korkeuteen merenpinnasta) ja Arbiajokea. Saavuttuaan joelle raja seuraa sitä yläjuoksulle Sienan ja Castelnuovo Berardengan kuntien hallinnollista rajaa pitkin.

Tuotantoalueen raja jatkuu Sienan, Castelnuovo Berardengan, Castellinan, Monteriggionin ja Poggibonsin kuntien hallinnollisia rajoja pitkin, kunnes se yhtyy Borro di Granaion rotkon kohdalla Firenzen maakunnan rajaan, jota se seuraa Le Vallin maatilalle asti. Raja kulkee sen jälkeen kunnallista tietä pitkin San Giorgion ja Cincianon lähteiden ohi ja jatkuu samaa linjaa, kunnes se yhtyy uudelleen maakunnan rajaan, joka on myös Poggibonsin ja Barberinon kuntien välinen raja. Sitten raja seuraa Drovejokea Firenzen maakuntaan asti. Lopuksi kuvataan alueen Firenzen maakunnassa sijaitsevan osan rajat: Raja seuraa aluksi Drovejokea Mulino della Chiaraan asti, jossa se yhtyy Tavarnellen ja Barberinon kuntien väliseen hallinnolliseen rajaan, jota se seuraa lyhyen matkaa. Sen jälkeen raja kulkee toista pientä jokea pitkin itään ohi Biribuccin ja Belvederen ennen kuin se saavuttaa San Donato-Tavernelle-tien. Raja jatkuu tätä tietä pitkin Moroccon, josta se jatkuu Figlinellan ohi Sambucaan ja Pesajoelle. Raja jatkuu joensuuntaisesti ja yhtyy aluksi San Casciano Val di Pesian ja Tavarnellen kuntien väliseen hallinnolliseen rajaan, josta se palaa Ponte Rotton jälkeen joelle. Tästä pisteestä eteenpäin alueen raja vastaa San Cascianon ja Greven hallinnollista rajaa. Chianti Classicon tuotantoalueen raja palaa sen jälkeen Sienan maakuntaan ja seuraa Radda in Chiantin ja Gaiolen kuntien välistä hallinnollista rajaa sekä lyhyen matkaa Castelnuovo Berardengan rajaa, kunnes se palaa lopulta pisteeseen, josta tämän vyöhykkeen kuvaus aloitettiin.

7. Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälejikkeet

Sangiovese N. – Sangiovese

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva ja Chianti Classico Gran Selezione

Morfologisesti alue on 200–600 metriä merenpinnan yläpuolelle nouseva vuoriryhmä, jolla rinteet eivät ole pitkiä mutta saattavat olla jyrkkiä. Geologisesti alueen ydin on liuskekilpialuetta (galestro), jolla saviliuskealueet vaihtelevat hienon kalkkipitoisen hiekkakiven ja alberese-tyyppisen maaperän kanssa. Yleensä maaperä on matalaa, nuorta ja vaihtelee hietasavesta soraan. Savipitoisuus on kohtalainen. Kemiallisesti maaperälle on ominaista orgaanisen aineksen alhainen pitoisuus, käyttökelpoisen fosforin vähäisyys ja vaihtokelpoisten kationien suuri määrä. Vuoristoinen maasto synnyttää vuolaana virtaavan vesiverkoston ja vaikeuttaa huomattavasti vesien hallintaa, myös sen vuoksi, että sadejakauma on alueella erityinen. Alueella vallitsee mannerilmasto: talvella lämpötila voi olla hyvin alhainen, kesät taas ovat kuivia. Päivälämpötila vaihtelee kohtuullisesti, ja vuosittainen sademäärä on noin 850 millimetriä.

Viininviljelyperinne alueella on ikivanhaa, ja viinin maailmaan liittyviä merkintöjä löytyy jo Etruskien ja Rooman valtakunnan ajoilta. Keskiajan lopulta laajoja alueita omistettiin rypäleiden viljelylle, jonka taloudellinen merkitys ja kansainvälinen maine kasvoivat. Merkintöjä viinintuotannosta on historiallisissa asiakirjoissa 1200-luvulta lähtien, ja ensimmäinen notaarin vahvistama asiakirja, jossa nimi Chianti esiintyy viittauksena alueella tuotettuun viiniin, on peräisin vuodelta 1398. Chianti Classico oli ensimmäinen viinintuotantoalue maailmassa, joka määriteltiin Toscanan suurherttuan Cosimo III:n vuonna 1716 antamassa julistuksessa. Julistuksessa määriteltiin Chianti-viinien tuotantoalueen rajat. Chianti-viini valmistettiin ainoastaan Sangiovese-rypälejikkeestä. Italian pääministerinä vuonna 1861 toiminut italialainen valtiomies paroni Bettino Ricasoli julkaisi vuosien 1834 ja 1837 välisenä aikana miellyttävän ja helmeilevän punaviinin valmistukseen parhaiten sopivan koostumuksen, jolle Chianti-viinin virallinen koostumus myöhemmin perustui: 70 % Sangiovese-, 15 % Canaiolo- ja 15 % Malvasia -rypäleitä, joista viini valmistetaan Governo all'uso Toscano -tekniikalla.

Koska tuotantoalue ei kyennyt vastaamaan kasvavaan kysyntään, myös naapurialueet alkoivat viininvalmistukseen käyttää Chiantin alueen tekniikkaa ja rypälesekoitusta. Vuonna 1924 33 tuottajaa perusti yhteenliittymän suojellakseen Chianti-viiniä ja sen alkuperämerkkiä. Vuonna 1932 annettiin asetus, jolla vanhimmalle Chianti-viinin kasvualueelle myönnettiin oikeus käyttää Classico-merkkiä osoittamaan, että viini on valmistettu kyseisellä historiallisella alueella. Chianti Classico tunnustettiin 70 vuotta kestäneen hallinnollisen menettelyn päätteeksi vuonna 1996 tavallisesta Chianti-viinistä erilliseksi viiniksi ja sille laadittiin oma tuote-eritelmä.

Kyseisen viinin tuottajat ovat aina käyttäneet mieluiten alkuperäistä Sangiovese-rypälelajiketta ja käyttävät edelleen kasvatustekniikoita, jotka eivät vaikuta rypäleiden erityisominaisuuksiin.

Perinteiset viininviljelyssä käytetyt leikkuutekniikat ovat Guyot ("Tuscan arch") ja cordon spur. Rypäle- ja viinisadon hehtaarikohtainen tuotos on myös vahvistettu 7,5 tonniksi rypäleitä tai 52,5 hehtolitranksi viiniä, mikä on Italian alhaisin. Vuosikertaviiniä ei saa saattaa markkinoille ennen sadonkorjuun jälkeisen vuoden 1. päivää lokakuuta.

Luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden ansiosta Chianti Classico -viini on maultaan hedelmäistä, notkeaa, kuivaa ja maittavaa, väriltään syvänpunaista, rakenteeltaan hyvää, alkoholipitoisuudeltaan vähintään 12-prosenttista sekä kohtalaisen hapokasta.

Chianti Classico -viinin tärkein rypälelaji Sangiovese on herkkä ulkoisille tekijöille, ja sen erityisominaisuutena on kyky ilmentää maaperän ominaispiirteitä ja sopeutua maahan, jolla se kasvaa. Ei ole sattumaa, että Sangiovese-rypäle tuottaa parhaiten ainoastaan tietyillä Toscanan alueilla. Yksi Chianti Classicon aistinvarainen ominaispiirre on alueen hiekkakivestä koostuvalle maaperälle tyyppillinen iiriksen ja orvokin bukee sekä luonnonvaraisten marjojen aromi, joka taas johtuu maaperän kalkkipitoisuudesta.

Ilmasto, vuoristoinen maasto ja sen morfologia luovat ympäristön, joka on hyvin valoisa ja näin ollen ihanteellinen rypäleiden oikeanlaiselle kypsymiselle. Kuumat kesät ja runsas auringonpaiste, joka jatkuu syys- ja lokakuulle, sekä suhteellisen korkeat päivälämpötilat antavat rypäleille mahdollisuuden kypsyä hitaasti ja kehittää Chianti Classico -viinille ominaiset aistinvaraiset ja kemialliset ominaisuudet, erityisesti värin, bukeen ja alkoholipitoisuuden. Alhainen hehtaarikohtainen rypälesato saa aikaan sokeripitoisuuden, joka sopii hyvin viiniin, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 12 prosenttia. Viinivalmistustekniikat saattavat eri rypälelajien osalta olla erilaisia. Eri viinilajikkeet valmistetaan viiniksi yleensä erillään toisistaan, jotta niiden aistinvaraiset ominaisuudet pääsevät täysin esiin.

Historia on osoittanut Chianti-viinin viljelijöiden ammattitaidon, jonka ansiosta Chianti Classico -viinin maine ja perineet säilyvät edelleen.

9. **Olellaiset lisäedellytykset**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva ja Chianti Classico Gran Selezione

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pullottaminen rajatulla alueella

Edellytyksen kuvaus:

Pullottamista rajatulla alueella koskevat säännökset annetaan EU:n lainsäädännössä (asetuksen N:o 607/2009 8 artikla) ja kansallisessa lainsäädännössä (asetuksen N:o 61, annettu 8. huhtikuuta 2010, 10 pykälän 3 ja 4 momentin, nykyisen lain N:o 238/2016 35 pykälän 3 ja 4 momentti). Edellä mainitun lainsäädännön mukaisesti pullotus on tehtävä rajatulla maantieteellisellä alueella Chianti Classico -viinin laadun ja maineen suojaamiseksi, viinin alkuperän takaamiseksi ja tarkastusten tehokkuuden varmistamiseksi. Poikkeuksena ovat eritelmän 5 pykälässä tarkoitettavat erityiset aiemmin vallinneet tilanteet. Chianti Classico -viinin erityispiirteet ja ominaisuudet, jotka liittyvät viinin maantieteelliseen alkuperäalueeseen sekä nimityksen saavuttamaan maineeseen, voidaan taata paremmin, jos viini pullotetaan tuotantoalueellaan, jolloin viinin kuljetusta ja pullottamista koskevien teknisten sääntöjen soveltamisesta ja noudattamisesta vastaavat kyseisen alueen yritykset, joilla on tarvittavat tiedot ja taidot sekä kiinnostus säilyttää kyseisen viinin maine. Lisäksi vaatimuksella varmistetaan, että toimivaltaiset elimet voivat tehdä tehokkaita pullotustarkastuksia viinintuottajien luona, jolloin tuotteen kuljetuksesta alueen ulkopuolella tapahtuvaa pullotusta varten mahdollisesti aiheutuvat riskit vältetään. Tämä säännös hyödyttää sen vuoksi viinintuottajia itseään, jotka ovat vastuussa nimityksen laadun ja maineen suojaamisesta ja pitävät sitä tärkeänä.

Chianti Classico Gran Selezione

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisäsäännökset

Edellytyksen kuvaus:

Asetuksen N:o 607/2009 66 artiklan 1 kohdan mukaisesti yhteisössä kaupan pidettäviin viineihin voi lisätä merkintöjä, joissa viitataan tiettyihin tuotantomenetelmiin. Gran Selezione -tyypillä kuvataan viinejä, jotka on valmistettu tiukasti säännellyin rypäleentuotanto- ja viinijalostusmenetelmin. Viinejä voidaan siis tuottaa ainoastaan pulloittajan viinitarhoissa tuotetuista rypäleistä. Niitä ei saa väkevöittää alueen ulkopuolelta lähtöisin olevilla tuotteilla, ja niiden kemiallisten/fyysisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien on oltava Riserva-tyyppiä laadukkaampia. Yhteenvetona voidaan todeta, että tarkoituksena on ollut taata, että rypäleentuotannosta ja pulloituksesta vastaa sama yritys, ilman että pulloitusalueelle asetetaan lisärajoituksia verrattuna niihin, joista säädetään ja jotka ovat perusteltuja nimitykselle kokonaisuutena. "Gran Selezione" on Chianti Classico -valikoiman paras tuote, jonka viininviljelijät huolellisesti valitsevat omalla vastuullaan parhaiden viinitarhojen ja rypäleiden joukosta. Lisävaatimus, jonka mukaan tuottajien on pulloitettava Gran Selezione -viini itse, johtuu tarpeesta taata kyseisen erityisen monivaihtaisen ja ainutlaatuisen tuotteen erityispiirteet. Sen vuoksi tämän tyyppin osalta on jopa tärkeämpää kuin tavanomaisen Chianti Classico -viinin osalta, että yksi toimija hoitaa sekä tuotanto-, viiniytys- ja pulloitusvaiheen, jotta vastuu tuotteen laadusta on yhdellä toimijalla.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva ja Chianti Classico Gran Selezione

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisäsäännökset

Edellytyksen kuvaus:

Asetuksen N:o 61/2010 17 artiklan 7 kohdan, nykyisen lain N:o 238/2016 41 pykälän 9 momentin mukaan Chianti Classicon tunnuksena on musta kukonhelmtä, joka on vuodesta 2005 alkaen merkittävä kaikkiin Chianti Classico DOCG -viinejä sisältäviin pulloihin.

Logon kuva ja sanat "Gallo Nero" eivät missään tapauksessa voi korvata SAN Chianti Classicon nimeä. Kyseessä on ennemminkin SAN Chianti Classico -viinin pulloihin merkittävä lisätunnus.

Linkki eritelmään

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