

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 14 mars 2018****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande de modification du cahier des charges d'une dénomination du secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil****[Chianti Classico (AOP)]**

(2018/C 100/09)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil ⁽¹⁾, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) L'Italie a envoyé une demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Chianti Classico» conformément à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (2) La Commission a examiné cette demande et constaté que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101, et 102 du règlement (UE) n° 1308/2013 sont remplies.
- (3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, il convient de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* la demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Chianti Classico»,

DÉCIDE:

Article unique

La demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Chianti Classico» (AOP), conformément à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013, figure à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, un droit d'opposition à la modification du cahier des charges visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 14 mars 2018.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

«CHIANTI CLASSICO»

PDO-IT-A1235-AM02

Date de la demande: 24.12.2015

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 – modification non mineure

2. Description et motifs de la modification**2.1. Modification de l'article 4 du cahier des charges**

La présente modification propose que le vin Chianti Classico ne puisse être vendu qu'une fois obtenue la certification par l'organisme de contrôle compétent. Il est estimé que la modification du cahier des charges fournira davantage de garanties quant à la qualité du produit, qui pourra désormais être transféré de la cave de production à des fins commerciales uniquement si la certification a été obtenue. La modification vise dès lors à améliorer la qualité moyenne du Chianti Classico et à maximiser l'authenticité et le caractère typique du produit.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

2.2. Modification de l'article 5 du cahier des charges

La modification de l'article 5 introduit un nouveau type de produit Chianti Classico, appelé «Gran Selezione», qui se réfère aux méthodes techniques de production utilisées. Elle vise à obtenir un type de produit pouvant être placé au sommet d'une nouvelle «pyramide de la qualité» pour le Chianti Classico. Le vin Chianti Classico «Gran Selezione» possède des propriétés physico-chimiques et organoleptiques spécifiques, plus restrictives que pour les vins Chianti Classico millésimés ou «Riserva», et est uniquement mis en bouteille par le producteur, qui doit donc choisir (sélectionner) son meilleur vin Chianti Classico à cette fin.

Cette modification figure dans le document unique:

- au point 4 «Description du ou des vins» sous le titre «Chianti Classico Gran Selezione»;
- au point 5 «Pratiques vitivinicoles» sous le titre «Pratiques œnologiques essentielles»;
- au point 9 «Autres conditions essentielles» sous le titre «Chianti Classico Gran Selezione».

2.3. Modification de l'article 6 du cahier des charges

Les exigences organoleptiques pour le Chianti Classico ont été légèrement modifiées et, d'un point de vue chimique, la valeur minimale d'extrait sans sucre a été revue à la hausse. Ces dernières années, du fait également de l'utilisation de nouveaux clones de Sangiovese, les vins Chianti Classico millésimés et «Riserva» sont devenus plus structurés et la valeur minimale d'extrait sans sucre a augmenté, vu qu'elle ne se situe presque jamais en dessous des nouvelles valeurs fixées (24 g/l pour les millésimés et 25 g/l pour les «Riserva»). Enfin, il est proposé, pour le Chianti Classico Gran Selezione, de fixer la valeur de l'extrait à 26 g/l, étant donné que cette catégorie comprend les vins qui ont vieilli pendant une longue période et qui ont dès lors plus de corps.

Pour le Chianti Classico Riserva, les modifications contiennent une proposition visant à uniformiser le plus possible cette production.

Cette modification figure dans le document unique:

- au point 4 «Description du ou des vins» sous les titres «Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» et «Chianti Classico Gran Selezione».

2.4. Modification de l'article 7 du cahier des charges

Les modifications contenues dans l'article 7 ne se rapportent qu'au logo figuratif «Gallo Nero» (coq noir). Conformément à l'article 17, paragraphe 7, du décret législatif n° 61/2010, le trait distinctif du «Chianti Classico» est l'image d'un coq noir qui, depuis 2005, doit figurer sur toutes les bouteilles de vin Chianti Classico d'appellation d'origine contrôlée et garantie (DOCG). Dans la proposition de modification du cahier des charges, le style et la couleur de l'image du coq noir ont été légèrement modifiés; cette nouvelle version a donc remplacé le logo utilisé précédemment.

Le logo figuratif et les termes «Gallo Nero» ne peuvent en aucun cas se substituer à la dénomination de l'AOP Chianti Classico. La marque en question n'est qu'un élément supplémentaire qui doit être apposé sur les bouteilles de vin de Chianti Classico AOP.

Cette modification figure dans le document unique:

- au point 9 «Autres conditions essentielles» sous les titres «Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» et «Chianti Classico Gran Selezione» (élément final).

2.5. Modification de l'article 8 du cahier des charges

Le consortium à l'origine de la proposition a décidé d'interdire l'utilisation de la bouteille en paille de Toscane appelée «fiasco» pour le Chianti Classico Riserva et le Chianti Classico Gran Selezione, conformément aux modifications proposées qui visent à améliorer la qualité du produit et sa position dans le segment supérieur du marché.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination enregistrée

«Chianti Classico»

2. Type de l'indication géographique

AOP — appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vin(s)

Chianti Classico

- Couleur: rouge rubis, plus ou moins intense;
- Arôme: intense, floral, caractéristique;
- Goût: sec, frais, sapide, au caractère légèrement tannique qui mûrit dans le temps;
- Titre alcoométrique total minimal (en % du volume): 12,0 %;
- Extrait sans sucre minimal: 24,0 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

Chianti Classico Riserva

- Couleur: rouge rubis intense, tirant vers le grenat avec la maturation;
- Arôme: intense, fruité et très long en bouche;
- Goût: sec, bien équilibré et très riche en tannins;
- Titre alcoométrique total minimal (en % du volume): 12,5 %;
- Extrait sans sucre minimal: 25,0 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

Chianti Classico Gran Selezione

- Couleur: rouge rubis intense, tirant vers le grenat avec la maturation;
- Arôme: épicé et très long en bouche;
- Goût: sec, long en bouche et équilibré;
- Titre alcoométrique total minimal (en % du volume): 13,0 % vol.
- Extrait sans sucre minimal: 26,0 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	130

Pour tous les vins concernés, les autres caractéristiques analytiques sont conformes à la législation européenne en la matière.

5. Pratiques vitivinicoles*a. Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique œnologique spécifique

Chianti Classico Gran Selezione

Le Chianti Classico Gran Selezione peut uniquement être obtenu à partir de raisins produits sur des vignobles gérés par la société assurant la mise en bouteille.

b. Rendements maximaux

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva et Chianti Classico Gran Selezione:

52,5 hectolitres par hectare;

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva et Chianti Classico Gran Selezione:

7 500 kg de raisin par hectare.

6. Zone délimitée

L'aire de production des vins Chianti Classico (y compris les variétés «Riserva» et «Gran Selezione») est située au cœur de la région de Toscane, sur le territoire des provinces de Florence et Sienne. Ses délimitations ont été définies par l'arrêté interministériel du 31 juillet 1932.

Description:

En commençant par décrire la délimitation de la partie de la zone située dans la province de Sienne, on part du point où la frontière entre les provinces de Sienne et d'Arezzo rencontre le ravin Borro Ambrella della Vena situé près de Pancole dans la municipalité de Castelnuovo Berardenga.

À partir de ce point, la limite suit la rivière Ambra et l'un de ses affluents, qui ne porte pas de nom, jusqu'à la ferme Ciarpella, puis le sentier muletier menant jusqu'à la ferme Casa al Frate. De là, elle suit une ligne virtuelle jusqu'à Ombrone (altitude de 298 mètres), puis un sentier muletier et descend à une altitude de 257 mètres, où elle rencontre une voie carrossable menant à la route de Castelnuovo Berardenga. Cette route grimpe jusqu'à une hauteur de 354 mètres, puis suit le fossé Malena Morta jusqu'à sa confluence avec le ravin Borro Spugnaccio. La limite continue le long du fossé Malena Morta jusqu'à Piali (altitude de 227 mètres), puis longe le fossé Malena Viva sur une courte distance avant de continuer le long d'une ligne virtuelle passant par Santa Lucia (altitude de 252 et 265 mètres) en direction de la rivière Arbia. Une fois parvenue à la rivière, la limite continue en amont le long de la frontière administrative entre les municipalités de Sienne et de Castelnuovo Berardenga.

La limite de l'aire de production continue le long des frontières administratives de Sienne, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni et Poggibonsi jusqu'à ce qu'elle croise, au niveau du ravin Borro di Granaio, la frontière de la province de Florence, qu'elle suit jusqu'à la ferme Le Valli. Ensuite, elle suit la route municipale, en passant par San Giorgio et les sources de Cinciano jusqu'à ce qu'elle rejoigne à nouveau la frontière de la province, qui marque également la frontière entre Poggibonsi et Barberino et la rivière Drove pour pénétrer dans la province de Florence. Suit la description de la délimitation de la partie de la zone située dans la province de Florence: la limite commence par suivre la rivière Drove jusqu'à Mulino della Chiara, où elle rencontre la frontière administrative entre les municipalités de Tavarnelle et Barberino, qu'elle suit sur une courte distance. Elle vire ensuite légèrement vers l'est le long d'un autre petit ruisseau, longeant Biricucci et Belvedere pour rejoindre immédiatement après la route de San Donato-Tavarnelle jusqu'à Morocco, puis trace une ligne virtuelle qui passe par Figlinella, rejoint Sambuca et la rivière Pesa. Suivant toujours le cours de la rivière, la limite coïncide au début avec la frontière administrative entre les municipalités de San Casciano Val di Pesa et Tavarnelle, puis rejoint la rivière après Ponte Rotto. À partir de ce point, la limite de la zone correspond aux limites administratives des municipalités de San Casciano et Greve. On pénètre alors dans la province de Sienne et la limite de l'aire de production du Chianti Classico coïncide avec la frontière administrative des municipalités de Radda in Chianti et Gaiole et, sur une courte distance, avec celle de Castelnuovo Berardenga avant de revenir au point de départ de la description de ladite zone.

7. Cépages principaux

Sangiovese N. — Sangiovetto

8. Description du ou des lien(s)

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva et Chianti Classico Gran Selezione

D'un point de vue morphologique, l'aire est un complexe de collines situées entre 200 m et 600 m au-dessus du niveau de la mer, aux pentes qui ne sont pas longues mais parfois abruptes. D'un point de vue géologique, le sous-sol de la région est un bouclier d'argiles schisteuses (galestro) alternant des zones d'argile schisteuse et du grès calcaire fin et de l'alberese. Le sol est généralement peu profond, récent, allant de sablonneux-argileux à graveleux, avec une teneur moyenne en argile. Du point de vue chimique, il se caractérise par une faible teneur en matières organiques, une présence réduite de phosphore assimilable et un nombre élevé de cations échangeables. Le terrain vallonné donne naissance à des cours d'eau torrentiels et le contrôle des eaux pose donc des difficultés considérables, y compris par rapport aux régimes pluviométriques particuliers. L'aire possède un climat continental: les températures peuvent être très basses en hiver et les étés sont secs. L'amplitude journalière des températures est modérée et les précipitations annuelles atteignent environ 850 mm.

La tradition vitivinicole du territoire est très ancienne, des documents datant de l'ère étrusque et romaine font état de liens avec l'univers du vin. Depuis la fin du Moyen-Âge, de grandes superficies ont été consacrées à la culture de la vigne, qui est devenue une activité économique importante et a acquis une renommée internationale. Le vin produit a été mentionné dans des documents historiques depuis l'an 1200 et le premier acte notarial dans lequel le nom «Chianti» apparaît en référence au vin produit dans cette aire remonte à 1398. L'aire viticole du Chianti Classico est la première au monde à avoir été définie, en 1716, dans un édit de Cosme III, grand-duc de Toscane, qui délimitait l'aire de production des vins de Chianti. Le vin de Chianti était produit uniquement à partir du cépage Sangiovese. Entre 1834 et 1837, le baron Bettino Ricasoli, homme d'État italien devenu Premier ministre italien en 1861, a publié la composition la plus appropriée pour l'obtention d'un vin rouge agréable, semi-pétillant, laquelle est par la suite devenue la base de la composition officielle du vin de Chianti (70 % de Sangiovese, 15 % de Canaiolo, 15 % de Malvasia), et a été à l'origine de son usage en Toscane.

La production dans le territoire ne pouvant pas répondre à la hausse de la demande, les producteurs des territoires voisins ont également commencé à produire du vin suivant les mêmes systèmes et en utilisant les mêmes cépages que ceux de l'aire viticole du Chianti. Par conséquent, en 1924, 33 producteurs ont fondé le consortium pour protéger le vin de Chianti et sa marque d'origine et, en 1932, un décret octroyait aux producteurs de vins produits dans la plus ancienne région viticole de Chianti le droit d'utiliser le label «Classico» en tant que vin produit dans la zone historique. En 1996, après une procédure administrative qui a duré 70 ans, le Chianti Classico a été reconnu en tant que vin indépendamment de l'appellation générique Chianti, avec son propre cahier des charges.

Les producteurs de Chianti Classico ont toujours préféré utiliser le cépage autochtone Sangiovese et continuent à préserver les techniques de culture qui respectent les caractéristiques particulières des raisins.

Les modes de conduite des vignes traditionnels sont l'«archetto toscano» (identique au Guyot) et le cordon éperonné. Le rendement à l'hectare en raisins et en vin a aussi été fixé à 7,5 tonnes de raisins ou 52,5 hl de vin, soit le plus faible d'Italie. Le vin millésimé ne peut être proposé à la consommation avant le 1^{er} octobre de l'année qui suit la récolte.

L'association des facteurs naturels et humains confère au vin «Chianti Classico» une saveur fruitée, ronde, sapide, une couleur rouge profond, une bonne structure, une teneur minimale en alcool de 12 % et une acidité modérée.

Le Sangiovese, principal cépage dont est issu le vin «Chianti Classico», est sensible aux facteurs extérieurs et possède la qualité distinctive de pouvoir interpréter les caractéristiques du sol et s'adapter à son terrain de culture. Ce n'est pas un hasard si les raisins du cépage Sangiovese ne donnent leurs meilleurs résultats que dans quelques aires de Toscane. Une caractéristique organoleptique propre au «Chianti Classico» est son bouquet floral d'iris et de violette, typique du sol gréseux de cette aire, avec un arôme de baies sauvages provenant de la teneur en calcaire du sol.

Le climat, le relief vallonné et la morphologie du sol créent un environnement très lumineux qui est donc idéal pour la bonne maturation des raisins. Les températures estivales élevées, le fort ensoleillement qui se poursuit jusqu'en septembre et octobre et une assez forte amplitude thermique quotidienne permettent aux raisins de mûrir lentement et confèrent au «Chianti Classico» ses caractéristiques organoleptiques et chimiques typiques, en particulier sa couleur, son bouquet et sa teneur en alcool. Le faible rendement de raisins par hectare a pour effet que la teneur en sucre des raisins est compatible avec un titre alcoométrique minimal de 12 °. Les méthodes de culture et de vinification peuvent être différentes en fonction des différents cépages; ceux-ci sont souvent vinifiés séparément afin de laisser s'exprimer pleinement leurs caractéristiques organoleptiques.

Le professionnalisme des viticulteurs du Chianti tel qu'attesté par l'histoire de ce territoire permet à la renommée du Chianti Classico et à son histoire de perdurer.

9. **Autres conditions essentielles**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva et Chianti Classico Gran Selezione

Cadre juridique:

Législation de l'Union

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone délimitée

Description de la condition:

Les dispositions relatives à la mise en bouteille dans la zone délimitée ont été établies en conformité avec le droit de l'Union [article 8 du règlement (CE) n° 607/2009] et avec la législation nationale (article 10, paragraphes 3 et 4, du décret-loi n° 61 du 8 avril 2010, actuel article 35, paragraphes 3 et 4, de la loi n° 238/2016). Conformément à la législation susmentionnée, à l'exception des situations préexistantes spécifiques visées à l'article 5 du cahier des charges, la mise en bouteille doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée pour préserver la qualité et la réputation du «Chianti Classico», et garantir son origine et l'efficacité des contrôles applicables. Les caractéristiques et qualités particulières du vin «Chianti Classico», qui sont liées à l'aire géographique d'origine et à la renommée de l'appellation, sont mieux garanties si le vin est mis en bouteille dans l'aire de production, étant donné que l'application et le respect de l'ensemble des règles techniques en matière de transport et de mise en bouteille sont confiés à des exploitations situées dans l'aire et dont les propriétaires possèdent les connaissances et le savoir-faire nécessaires et ont un intérêt à préserver la renommée acquise. De plus, cette exigence garantit que les producteurs de vin soient soumis à un système efficace de contrôles portant sur la mise en bouteille et effectués par les organismes compétents, étant donné que tous les risques potentiels liés au transport du produit en dehors de l'aire pour la mise en bouteille sont évités. Cette disposition est donc profitable aux producteurs de vin eux-mêmes qui sont attentifs à la préservation de la qualité et à la réputation de l'appellation dont ils ont la responsabilité.

Chianti Classico Gran Selezione

Cadre juridique:

Législation de l'Union

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Conformément à l'article 66, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 607/2009, les vins commercialisés dans l'Union peuvent être assortis d'indications faisant référence à certaines méthodes de production. Le type «Gran Selezione» est utilisé pour désigner des vins produits avec des méthodes de production des raisins et de transformation du vin restrictives. Spécifiquement, les vins peuvent uniquement être obtenus à partir de raisins produits sur des vignobles gérés par la société assurant la mise en bouteille. Ils ne peuvent pas être enrichis avec des produits externes et doivent posséder des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques supérieures à celles du type «Riserva». En résumé, l'intention était de veiller à ce que la production de raisin et la mise en bouteille soient effectuées par la même exploitation, sans soumettre la zone de mise en bouteille à des restrictions supplémentaires par rapport à celles qui sont établies et justifiées pour l'appellation dans son ensemble. Le type «Gran Selezione» représente le haut de la gamme Chianti Classico et est obtenu par la sélection rigoureuse des meilleurs vignobles et raisins par les viticulteurs sous leur propre responsabilité. La condition supplémentaire visant l'obligation faite aux producteurs de «Gran Selezione» de mettre en bouteille eux-mêmes le vin émane de la nécessité de garantir l'obtention de toutes les caractéristiques spécifiques d'un produit qui est particulièrement complexe et unique. Il est dès lors nécessaire, et pour ce type encore plus que pour le Chianti Classico générique, que les phases de production, de vinification et de mise en bouteille soient effectuées par un seul et unique opérateur qui sera responsable de la qualité du produit.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva et Chianti Classico Gran Selezione

Cadre juridique:

Droit national

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Conformément à l'article 17, paragraphe 7, du décret législatif n° 61/2010, actuel article 41, paragraphe 9, de la loi n° 238/2016, le «Chianti Classico» se distingue par l'image d'un coq noir qui, depuis 2005, doit figurer sur toutes les bouteilles de vin «Chianti Classico» DOCG.

Le logo figuratif et les termes «Gallo Nero» ne peuvent en aucun cas se substituer à la dénomination de l'AOP Chianti Classico. La marque en question n'est qu'un élément supplémentaire qui doit être apposé sur les bouteilles de vin de Chianti Classico AOP.

Lien vers le cahier des charges

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