

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE**od 14. ožujka 2018.****o objavi u Službenom listu Europske unije zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća****(Chianti Classico (ZOI))**

(2018/C 100/09)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

- (1) Italija je dostavila zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv „Chianti Classico” u skladu s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
- (2) Komisija je razmotrila zahtjev i zaključila da su uvjeti utvrđeni u člancima od 93. do 96., članku 97. stavku 1. i člancima 100., 101. i 102. Uredbe (EU) br. 1308/2013 ispunjeni.
- (3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv „Chianti Classico” trebalo bi objaviti u *Službenom listu Europske unije*,

DONIJELA JE OVU ODLUKU:

Jedini članak

Zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv „Chianti Classico” (ZOI) u skladu s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 naveden je u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke temelj je za podnošenje prigovora na izmjenu specifikacije proizvoda iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 14. ožujka 2018.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

„CHIANTI CLASSICO”

PDO-IT-A1235-AM02

Datum zahtjeva: 24.12.2015.

ZAHTEJ ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

1. **Pravila koja se primjenjuju na izmjenju**

Članak 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 – izmjena koja nije manja

2. **Opis i razlozi za izmjenju**2.1. *Izmjena članka 4. specifikacije proizvoda*

Ovom izmjenom predlaže se da se vino Chianti Classico smije prodavati samo nakon dobivanja certifikata mjero-davnog tijela za kontrolu. Smatra se da će izmjena specifikacije omogućiti veće jamstvo kvalitete proizvoda, koji će se ubuduće moći prenositi iz proizvodnog podruma u komercijalne svrhe samo uz priloženi certifikat. Svrha izmjene stoga je poboljšati prosječnu kvalitetu vina Chianti Classico i u najvećoj mogućoj mjeri ojačati autentičnost i tipičnu prirodu proizvoda.

Ta se izmjena ne odnosi na jedinstveni dokument.

2.2. *Izmjena članka 5. specifikacije proizvoda*

Izmjenom članka 5. uvodi se nova vrsta proizvoda Chianti Classico koja se označava riječima „Gran Selezione”, što upućuje na tehnološke postupke korištene u proizvodnji. Cilj je dobiti proizvod koji se može smjestiti na vrh nove „piramide kvalitete” vina Chianti Classico. Vino Chianti Classico „Gran Selezione” ima posebna kemijska, fizička i organoleptička svojstva, restriktivnija od arhivskog vina Chianti Classico i vina Chianti Classico s oznakom „Riserva”, te ga u boce puni isključivo proizvođač, koji zato mora odabrati svoje optimalno vino Chianti Classico.

Ta je izmjena prisutna u jedinstvenom dokumentu:

- u točki 4. „Opis vina” pod naslovom „Chianti Classico Gran Selezione”,
- u točki 5 „Enološki postupci” pod naslovom „Osnovni enološki postupci”,
- u točki 9. „Osnovni dodatni uvjeti” pod naslovom „Chianti Classico Gran Selezione”.

2.3. *Izmjena članka 6. specifikacije proizvoda*

Organoleptički zahtjevi za Chianti Classico malo su izmijenjeni, a s kemijskog stajališta povećana je najmanja količina ekstrakta bez šećera. Posljednjih godina, zahvaljujući i uporabi novih klonova sorte Sangiovese, arhivska vina Chianti Classico i vina Chianti Classico s oznakom „Riserva” postala su strukturiranija te je povećana najmanja količina ekstrakta bez šećera, koja gotovo nikad nije manja od novoutvrđenih graničnih vrijednosti (24 g/l za arhivsko vino i 25 g/l za oznaku Riserva). Naposljetku, predlaže se da bi u vinu Chianti Classico Gran Selezione ekstrakt trebao biti 26 g/l zato što ta kategorija uključuje vina koja su dugo dozrijevala te su stoga punijeg okusa.

Kad je u pitanju Chianti Classico Riserva, izmjenama se predlaže da se njegova proizvodnja standardizira u najvećoj mogućoj mjeri.

Ta je izmjena prisutna u jedinstvenom dokumentu:

- u točki 4. „Opis vina” pod naslovima „Chianti Classico”, „Chianti Classico Riserva” i „Chianti Classico Gran Selezione”.

2.4. *Izmjena članka 7. specifikacije proizvoda*

Izmjene u članku 7. odnose se samo na figurativni logotip „Gallo Nero” (crni pijetao). Na temelju članka 17. stavka 7. Zakonodavnog dekreta br. 61/2010 slika crnog pijetla razlikovni je znak vina „Chianti Classico”, koji od 2005. mora biti prisutan na svakoj boci vina Chianti Classico sa zajamčenom oznakom kontroliranog podrijetla (DOCG). Predloženom izmjenom specifikacije proizvoda malo su promijenjeni stil i boja slike crnog pijetla te je nova verzija zamijenila logotip koji se koristio prije.

Figurativni logotip i riječi „Gallo Negro” ni u kojem slučaju ne mogu zamijeniti naziv Chianti Classico ZOI. Taj je zaštitni znak samo dodatni element koji se mora staviti na boce vina Chianti Classico ZOI.

Ta je izmjena prisutna u jedinstvenom dokumentu:

- u točki 9. „Osnovni dodatni uvjeti” pod naslovima „Chianti Classico”, „Chianti Classico Riserva” i „Chianti Classico Gran Selezione” (završni element).

2.5. Izmjena članka 8. specifikacije proizvoda

U skladu s predloženim izmjenama kojima je cilj povećati kvalitetu proizvoda i njegov položaj u višem segmentu tržišta, konzorcij predlagatelja odlučio je zabraniti uporabu toskanske boce obložene slamom koja se naziva „fiasco” za vina Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione.

Ta se izmjena ne odnosi na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Registrirani naziv

Chianti Classico

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od grožđa i vina

1. Vino

4. Opis vina

Chianti Classico

- boja: rubin-crvena, različitog intenziteta,
- aroma: intenzivna, cvjetna, karakteristična,
- okus: suh, svjež, ugodan, blago trpak zbog tanina, koji s vremenom dozrijeva,
- najmanja ukupna alkoholna jakost po volumenu: 12,0 %,
- najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Chianti Classico Riserva

- boja: intenzivna rubin-crvena, koja dozrijevanjem može prijeći u boju crvenog nara,
- aroma: intenzivna, voćna i dugotrajna,
- okus: suh, uravnotežen i trpak zbog puno tanina,
- najmanja ukupna alkoholna jakost po volumenu: 12,5 %,
- najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,0 g/l.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Chianti Classico Gran Selezione

- boja: intenzivna rubin-crvena, koja dozrijevanjem može prijeći u boju crvenog nara,
- aroma: pikantna i dugotrajna,
- okus: suh, trajan i uravnotežen,
- najmanja ukupna alkoholna jakost po volumenu: 13,0 %,
- najmanja količina ekstrakta bez šećera: 26,0 g/l.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	130

Ostala analitička svojstva svih predmetnih vina u skladu su s mjerodavnim europskim zakonodavstvom.

5. Prakse proizvodnje vina

(a) *Osnovni enološki postupci*

Poseban enološki postupak

Chianti Classico Gran Selezione

Chianti Classico Gran Selezione smije se proizvoditi samo od grožđa iz vinograda kojima upravlja poduzeće koje vino puni u boce.

(b) *Najveći urodi*

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione:

52,5 hektolitara po hektaru

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione:

7 500 kg grožđa po hektaru

6. Ograničeno područje

Područje proizvodnje vina Chianti Classico (uključujući oznake „Riserva” i „Gran Selezione”) nalazi se u središtu regije Toskana, na području pokrajina Firenca i Siena. Granice su mu određene Međuministarskim dekretom od 31. srpnja 1932.

Opis:

Počinje se opisom granica dijela tog područja koji se nalazi u pokrajini Siena s početkom na točki na kojoj granica pokrajina Siena i Arezzo presijeca klanac Borro Ambrella della Vena nedaleko od Pancole u općini Castelnuovo Berardenga.

Od te točke granica prati rijeku Ambra i jedan od njezinih pritoka, koji nije imenovan, sve do imanja Ciarpella, zatim ide kozjom stazom do imanja Casa al Frate. Odatle prati zamišljenu crtu sve do mjesta Ombrone (na 298 metara nadmorske visine).

Potom slijedi kozju stazu i spušta se na nadmorsku visinu od 257 metara, gdje nailazi na kolni put koji vodi do ceste Castelnuovo Berardenga. Cesta se uspinje na nadmorsku visinu od 354 metra te slijedi jarak Malena Morta do njegova sjecišta s klancom Borro Spugnaccio. Granica se nastavlja duž jarka Malena Morta do mjesta Piali (227 metara nadmorske visine) i potom kratko slijedi jarak Malena Viva prije nego što produži zamišljenom crtom prema mjestu Santa Lucia (na nadmorskoj visini od 252 i 265 metara) i rijeci Arbia. Nakon što stigne do rijeke, granica je slijedi uzvodno duž administrativne granice između općina Siena i Castelnuovo Berardenga.

Granica područja proizvodnje nastavlja se uzduž administrativnih granica općina Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni i Poggibonsi do klanca Borro di Granaio, odakle slijedi granicu pokrajine Firenca sve do imanja Le Valli. Potom slijedi općinsku cestu, prolazi pokraj izvora San Giorgio i Cinziano te nastavlja tom crtom dok se ponovno ne spoji s pokrajinskom granicom, koja je ujedno i granica između općina Poggibonsi i Barberino. Potom prati rijeku Drove do ulaska u pokrajinu Firenca. Opis granica dijela tog područja koji se nalazi u pokrajini Firenca: Granica na početku prati rijeku Drove sve do mjesta Mulino della Chiara, gdje se spaja s administrativnom granicom između općina Tavarnelle i Barberino, koju kratko prati. Zatim uzduž još jednog potocića zaokreće prema istoku, prolazi pokraj mjesta Biricucci i Belvedere i odmah potom dolazi do ceste San Donato-Tavarnelle. Tu cestu slijedi do mjesta Morocco, nakon čega prati zamišljenu liniju uz mjesto Figlinella do mjesta Sambucca i rijeke Pesa. I dalje prateći tok rijeke, granica se najprije poklapa s administrativnom granicom između općina San Casciano Val di Pesa i Tavarnelle, da bi se nakon mjesta Ponte Rotto vratila rijeci. Od te točke granica područja proizvodnje poklapa se s administrativnom granicom općina San Casciano i Greve. Granica područja proizvodnje vina Chianti Classico zatim ponovno ulazi u pokrajinu Siena i slijedi administrativnu granicu općina Radda in Chianti i Gaiole te, nakratko, Castelnuovo Berardenga, prije nego što stigne na početnu točku opisa područja proizvodnje.

7. Glavne sorte vinove loze

Sangiovese N. – Sangioveto

8. Opis povezanosti

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

Morfološki je to područje lanac brežuljaka koji se uzdižu od 200 m do 600 m nadmorske visine, s padinama koje nisu duge, ali su katkad strme. Geološki, tlo je štit škrljevca (*galestro*) u kojem se područja škrljevca izmjenjuju s finim vapnenačkim pješčenjakom i laporom *alberese*. Tlo je u pravilu plitko, svježe, sastava koji varira od pješčano-glinenog do šljunčanog s umjerenim udjelom gline; s kemijskog gledišta, tlo karakterizira nizak sadržaj organskih tvari, smanjena prisutnost asimilacijskog fosfora i velik broj zamjenjivih kationa. Zbog brdovitog terena stvaraju se bujice i nastaju znatne poteškoće u kontroli vodenih tokova, među ostalim i zbog specifičnog režima padalina. U tom području vlada kontinentalna klima: zimi temperature mogu biti jako niske, dok su ljeta suha. Dnevni je temperaturni raspon umjeren, a godišnja količina padalina iznosi oko 850 mm.

Tradicija proizvodnje vina na tom području seže u davnine, a zapisi povezani sa svijetom vina potječu još iz doba Etruščana i Rimljana. Od kraja Srednjeg vijeka velika su područja namijenjena za uzgoj vinove loze, koji je postao značajan izvor prihoda i stekao međunarodni ugled. Proizvedeno vino spominje se u povijesnim dokumentima od 1200. godine, a prva bilježnička isprava u kojoj se naziv Chianti javlja u vezi s proizvedenim vinom potječe iz 1398. Područje Chianti Classico prvo je definirano područje proizvodnje vina na svijetu, koje je 1716. u proglasu naveo Veliki vojvoda Toskane Cosimo III.; time su utvrđene granice područja na kojem se mogu proizvoditi vina Chianti. Vino Chianti proizvodilo se isključivo od sorte grožđa Sangiovese. Barun Bettino Ricasoli, talijanski državnik koji je 1861. bio talijanski premijer, između 1834. i 1837. objavio je najprikladniji sastav za proizvodnju ugodnog crnog biser vina, koji će poslije postati baza službenog sastava vina Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia, uz primjenu tehnike „Governo all'uso Toscano”.

Kako proizvodnja u tom području nije mogla zadovoljiti sve veću potražnju, i susjedna su područja počela proizvoditi vino koristeći se istim sustavima i mješavinama grožđa kao što su oni u području Chianti. Stoga su 33 proizvođača 1924. osnovala konzorcij za zaštitu vina Chianti i njegove oznake podrijetla, a vinu iz najstarijeg područja proizvodnje vina Chianti dekretom iz 1932. odobreno je pravo na korištenje oznake „Classico” kao vinu proizvedenom na povijesnom području. Nakon postupka koji je trajao 70 godina, Chianti Classico priznat je 1996. kao vino neovisno od standardnog vina Chianti te je dobio zasebnu specifikaciju proizvoda.

Proizvođači tog vina oduvijek radije upotrebljavaju autohtonu vinsku sortu Sangiovese te se i dalje služe tehnikama uzgoja koje ne utječu na posebna svojstva grožđa.

Tradicionalne metode uzgoja su Guyotov sustav „toskanskog luka” i poduprti kordonac. Prinosi grožđa i vina po hektaru fiksno su utvrđeni na 7,5 tona grožđa ili 52,5 hl vina, što je najniže u Italiji. Arhivsko vino ne smije se pustiti u promet prije 1. listopada godine nakon berbe.

Kombinacija prirodnih i ljudskih čimbenika vinu Chianti Classico daje voćni, zaokružen, suh i pun okus, tamnocrvenu boju, dobru strukturu, alkoholnu jakost od najmanje 12 % i umjerenu kiselost.

Sangiovese, glavna sorta grožđa u vinu Chianti Classico, osjetljiv je na vanjske čimbenike i ima prepoznatljivu sposobnost prepoznavanja svojstava tla i prilagodbe tlu na kojem raste. Nije slučajnost da grožđe Sangiovese ima najbolje rezultate samo u nekolicini toskanskih područja. Jedna od organoleptičkih značajki vina Chianti Classico njegov je cvjetni buke perunike i ljubičice tipičan za pješčenjačko tlo u tom području, s aromom šumskog voća koja proizlazi iz vapnenačkog sadržaja.

Klima, brdovit teren i morfologija tla čine okružje puno svjetla, koje je zato idealno za pravilno dozrijevanje grožđa. Visoke ljetne temperature, mnogo sunčeve svjetlosti koja ne prestaje do rujna i listopada te razmjerno visok raspon dnevne temperature omogućuju grožđu polagano dozrijevanje i stvaraju tipična organoleptička i kemijska svojstva vina Chianti Classico, prije svega njegovu boju, buke i udio alkohola. Zahvaljujući niskom prinosu grožđa po hektaru, postižu se razine šećera koje odgovaraju alkoholnoj jakosti od najmanje 12 %. Tehnike proizvodnje vina mogu se razlikovati za različite sorte vinove loze; vino se obično radi od svake sorte zasebno kako bi njihova organoleptička svojstva došla do potpunog izražaja.

Kako je vidljivo iz povijesti tog područja, ugled vina Chianti Classico i njegova povijest uspijevaju se održati zahvaljujući profesionalizmu proizvođača vina Chianti.

9. Osnovni dodatni uvjeti

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Punjenje u boce unutar ograničenog područja

Opis uvjeta:

Odredbe o punjenju u boce unutar ograničenog područja utvrđene su u skladu sa zakonodavstvom EU-a (članak 8. Uredbe (EZ) br. 607/2009) i nacionalnim zakonodavstvom (članak 10. stavak 3. i 4. Uredbe sa zakonskom snagom br. 61 od 8. travnja 2010., sada članak 35. stavak 3. i 4. Zakona br. 238/2016). U skladu s navedenim propisima, uz iznimku određenih zatečenih stanja iz članka 5. specifikacije proizvoda, punjenje u boce mora se provoditi u ograničenom zemljopisnom području kako bi se očuvala kvaliteta i ugled vina Chianti Classico, zajamčilo njegovo podrijetlo i osigurala djelotvornost odgovarajućih provjera. Posebna svojstva i kvalitete vina Chianti Classico, povezani sa zemljopisnim područjem podrijetla i ugledom oznake, bolje su zajamčeni ako se vino puni u boce na području proizvodnje jer su primjena i poštovanje svih tehničkih pravila u pogledu prijevoza i punjenja povjereni subjektima iz regije koji imaju potrebno znanje i umijeće, ali i interes, za očuvanje stečenog ugleda. Povrh toga, tim uvjetom osigurava se da proizvođači vina podliježu djelotvornom sustavu kontrole punjenja u boce od strane nadležnih tijela jer se izbjegavaju svi potencijalni rizici zbog prijevoza proizvoda izvan područja proizvodnje radi punjenja u boce. Ta odredba stoga ide u korist samih proizvođača vina koji paze na očuvanje kvalitete i ugleda oznake izvornosti, za koje su odgovorni.

Chianti Classico Gran Selezione

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

U skladu s člankom 66. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 607/2009, na vinima koja se stavljaju na tržište Zajednice mogu se nalaziti navodi koji se odnose na određene proizvodne metode. Predikat „Gran Selezione” upotrebljava se za opis vina dobivenih s pomoću restriktivnih metoda proizvodnje grožđa i prerade vina. Konkretno, ta se vina smiju proizvoditi samo od grožđa iz vinograda kojima upravlja poduzeće koje vino puni u boce; ne smiju se obo-gaćivati vanjskim proizvodima i moraju imati bolja kemijska, fizička i organoleptička svojstva od vina s oznakom „Riserva”. Zaključno, namjera je bila osigurati da proizvodnja grožđa i punjenje u boce bude u nadležnosti istog subjekta, bez nametanja dodatnih ograničenja u pogledu područja punjenja u odnosu na ona koja su utvrđena i argumentirana za cijelu zaštićenu oznaku. „Gran Selezione” najbolji je proizvod u ponudi vina Chianti Classico i dobiva se pažljivim odabirom najboljih vinograda i grožđa za koje se proizvođači vina odlučuju na vlastitu odgo-vornost. Dodatni uvjet u zahtjevu proizvođačima vina „Gran Selezione” prema kojem sami moraju puniti vino u boce proizlazi iz potrebe da se zajamči postizanje svih posebnih svojstava proizvoda koji je osobito složen i jedinstven. Stoga je potrebno, za tu oznaku čak i više nego za standardni Chianti Classico, da faze proizvodnje, vinifikacije i punjenja u boce izvodi jedan subjekt kako bi sam snosio odgovornost za kvalitetu proizvoda.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Na temelju članka 17. stavka 7. Zakonodavnog dekreta br. 61/2010, koji je sad članak 41. stavak 9. Zakona br. 238/2016, slika crnog pijetla razlikovni je znak vina „Chianti Classico”, koji od 2005. mora biti prisutan na svakoj boci vina Chianti Classico sa zajamčenom oznakom kontroliranog podrijetla (DOCG).

Figurativni logotip i riječi „Gallo Negro” ni u kojem slučaju ne mogu zamijeniti naziv Chianti Classico ZOI. Taj je zaštitni znak samo dodatni element koji se mora staviti na boce vina Chianti Classico ZOI.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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