

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS**2018 m. kovo 14 d.****dėl vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*****(*Chianti Classico* (SKVN))**

(2018/C 100/09)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, ypač į jo 97 straipsnio 3 punktą,

kadangi:

- (1) Italija atsiuntė produkto „Chianti Classico“ specifikacijos pakeitimo paraišką pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnį;
- (2) Komisija paraišką išnagrinėjo ir padarė išvadą, kad sąlygų, išdėstytų Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose, yra laikomasi;
- (3) siekiant sudaryti sąlygas pareikšti prieštaravimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį, produkto „Chianti Classico“ specifikacijos pakeitimo paraiška turėtų būti paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*,

PRIĖMĖ ŠĮ SPRENDIMĄ:

Vienintelis straipsnis

Produkto „Chianti Classico“ (SKVN) specifikacijos pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnį yra pateikiama šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, paskelbus šį sprendimą atsiranda teisė per du mėnesius nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dienos pareikšti prieštaravimą dėl šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto specifikacijos pakeitimo.

Priimta Briuselyje 2018 m. kovo 14 d.

Komisijos vardu

Phil HOGAN

Komisijos narys

⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

PRIEDAS

„CHIANTI CLASSICO“

PDO-IT-A1235-AM02

Paraiškos data: 2015 12 24

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

1. Pakeitimui taikomos taisyklės

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

2. Pakeitimo aprašymas ir priešastys

2.1. Produkto specifikacijos 4 straipsnio pakeitimas

Šiuo pakeitimu siūloma nustatyti, kad vyną „Chianti Classico“ būtų galima parduoti tik gavus atitinkamos kontrolės įstaigos išduodamą sertifikatą. Manoma, kad pakeitus specifikaciją bus geriau užtikrinama produkto kokybė, o jį pervežti iš vyno gamybos rūsio komerciniais tikslais bus galima tik gavus sertifikavimo įstaigos patvirtinimą. Taigi pakeitimu siekiama pagerinti vyno „Chianti Classico“ vidutinę kokybę ir kuo geriau užtikrinti produkto autentiškumą bei savitumą.

Šis pakeitimas nesusijęs su bendruoju dokumentu.

2.2. Produkto specifikacijos 5 straipsnio pakeitimas

5 straipsnio pakeitimu įvedamas naujos rūšies produktas „Chianti Classico“, apibūdinamas žodžiais „Gran Selezione“, ir nurodomi techniniai jo gamybos metodai. Taip ketinama gauti tokio tipo produktą, kuris naujojoje „Chianti Classico“ kokybės piramidėje būtų aukščiausioje vietoje. Nuoroda „Gran Selezione“ ženklintas vinas „Chianti Classico“ pasižymi konkrečiomis cheminėmis, fizikinėmis ir juslinėmis savybėmis, kurioms taikomi didesni apribojimai, palyginti su vynu „Chianti Classico“, ženklintų vynuogių derliaus metų nuoroda arba nuoroda „Riserva“, savybėmis, be to, išpilstyti šį vyną gali tik gamintojas, taigi jis privalo pasirinkti (atrinkti) tinkamiausią vyną „Chianti Classico“.

Atitinkamai pakeičiamas bendrojo dokumento tekstas:

- 4 punkte „Vyno (-ų) aprašymas“, po antrašte „Chianti Classico Gran Selezione“;
- 5 punkte „Vyno gamybos metodai“, po antrašte „Pagrindiniai vynuvininkystės metodai“;
- 9 punkte „Kitos pagrindinės sąlygos“, po antrašte „Chianti Classico Gran Selezione“.

2.3. Produkto specifikacijos 6 straipsnio pakeitimas

Šiek tiek pakeisti vyno „Chianti Classico“ juslinėms savybėms keliami reikalavimai ir, kalbant apie chemines savybes, padidinta mažiausio becukrio ekstrakto kiekio riba. Pastaraisiais metais, be kita ko, ėmus vyną gaminti iš naujų veislių „Sangiovese“ klonų vynuogių, vynai „Chianti Classico“, ženklintami vynuogių derliaus metų nuoroda arba nuoroda „Riserva“, tapo tvirtesnės struktūros, o jų mažiausias becukrio ekstrakto kiekis padidėjo ir beveik niekada nebūna mažesnis už nustatytas naujas ribas (24 g/l – vynu, ženklintų vynuogių derliaus metų nuoroda, ir 25 g/l – vynu, ženklintų nuoroda „Riserva“). Galiausiai, siūloma nustatyti, kad vyno „Chianti Classico Gran Selezione“ mažiausias becukrio ekstrakto kiekis būtų 26 g/l, – šis siūlymas grindžiamas tuo, kad ši kategorija apima ilgai brandinamus ir todėl sodresnius vynus.

Kalbant apie pakeitimus, susijusius su vynu „Chianti Classico Riserva“, be kita ko, yra siūloma kuo labiau standartizuoti šį produktą.

Atitinkamai pakeičiamas bendrojo dokumento tekstas:

- 4 punkte „Vyno (-ų) aprašymas“, po antraštėmis „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ ir „Chianti Classico Gran Selezione“.

2.4. Produkto specifikacijos 7 straipsnio pakeitimas

7 straipsnio pakeitimai susiję tik su vaizdiniu logotipu „Gallo Nero“ (liet. juodas gaidys). Remiantis Italijos įstatymo Nr. 61/2010 17 straipsnio 7 dalimi, vinas „Chianti Classico“ išsiskiria tuo, kad yra ženklintas juodo gaidžio atvaizdu, – nuo 2005 m. šiuo atvaizdu turi būti ženklintami visi vyno „Chianti Classico DOCG“ buteliai. Siūlomame produkto specifikacijos pakeitime šiek tiek pakeistas juodo gaidžio atvaizdo stilius ir spalva; siūloma šį naują logotipą naudoti vietoj ankstesnio logotipo.

Vaizdinis logotipas ir žodžiai „Gallo Nero“ jokiais aplinkybėmis negali būti naudojami vietoj SKVN pavadinimo „Chianti Classico“. Šis ženklas – tik papildoma informacija, kuri turi būti nurodoma ant SKVN „Chianti Classico“ ženklino vyno butelių.

Atitinkamai pakeičiamas bendrojo dokumento tekstas:

- 9 punkte „Kitos pagrindinės sąlygos“, po antraštemis „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ ir „Chianti Classico Gran Selezione“ (paskutinėje dalyje).

2.5. Produkto specifikacijos 8 straipsnio pakeitimas

Atsižvelgdamas į siūlomus pakeitimus, kuriais siekiama pagerinti produkto kokybę ir sustiprinti jo gerą vardą aukštesniuose rinkos segmentuose, siūlymą teikiantis konsorciūmas nusprendė uždrausti dėti vyno „Chianti Classico Riserva“ ir „Chianti Classico Gran Selezione“ butelius į toskanietiškus pintus krepšelius (it. *fiasco*).

Šis pakeitimas nesusijęs su bendroju dokumentu.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Įregistruotas pavadinimas

„Chianti Classico“

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

„Chianti Classico“

- Spalva: tamsiai raudona (rubino), gali būti įvairaus intensyvumo.
- Aromatas: intensyvus, gėlių, charakteringas.
- Skonis: sausas, gaivus, turiningas, šiek tiek taniniškas, per laiką subręsta.
- Mažiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio procentais): 12,0 %.
- Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Chianti Classico Riserva“

- Spalva: intensyvi tamsiai raudona (rubino), vynuui bręstant paprastai tamsėja.
- Aromatas: intensyvus, vaisių, ilgai išliekantis.
- Skonis: sausas, subalansuotas, labai taniniškas.
- Mažiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio procentais): 12,5 %.
- Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 25,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Chianti Classico Gran Selezione“

- Spalva: intensyvi tamsiai raudona (rubino), vynui bręstant paprastai tamsėja.
- Aromatas: pikantiškas, ilgai išliekantis.
- Skonis: sausas, išliekantis, subalansuotas.
- Mažiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio procentais): 13,0 %.
- Mažiausias be cukrio ekstrakto kiekis: 26,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	130

Kitos analitinės visų šių vynu savybės atitinka susijusių Europos teisės aktų nuostatas.

5. Vyno gamybos metodai**a) Pagrindiniai vynininkystės metodai**

Specifinis vynininkystės metodas

„Chianti Classico Gran Selezione“

„Chianti Classico Gran Selezione“ gali būti gaminamas tik iš vynuogių, išaugintų išpilstymo įmonės valdomuose vynuogynuose.

b) Didžiausia išeiga

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

52,5 hektolitro iš hektaro.

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

7 500 kg vynuogių iš hektaro.

6. Nustatyta geografinė vietovė

Vynu „Chianti Classico“ (įskaitant jo rūšis „Riserva“ ir „Gran Selezione“) gamybos vietovė yra Toskanos regiono centre, Florencijos ir Sienos provincijų teritorijoje. Jos ribos nustatytos 1932 m. liepos 31 d. tarpžinybiniu nutarimu.

Aprašymas

Aprašymas pradedamas nuo geografinės vietovės dalies, esančios Sienos provincijoje, ribų, kurios prasideda Kastelnuovo Berardengos komunoje, netoli Pankolės, toje vietoje, kur Sienos ir Areco provincijas skirianti riba kertasi su Ambrela dela Venos griova.

Nuo tos vietos riba eina Ambros upe ir vienu bevardžiu jos intaku iki Čiarpelos viensėdžio, toliau – mulų keliu iki Kaza al Fratės viensėdžio. Nuo čia ji išvaizduojama linija tęsiasi iki Ombronės (298 metrų aukštyje).

Toliau ji driekiasi mulų keliu, leidžiasi į 257 metrų aukštį, kur pasiekia keliuką, vedantį į Kastelnuovo Berardengos kelią. Šis kelias kyla į 354 metrų aukštį ir eina Malena Mortos grioviu iki tos vietos, kur jis susijungia su Spunjačio griova. Riba toliau eina Malena Mortos grioviu iki Pjalia (227 metrų aukštyje), o paskui – nedidelį ruožą Malena Vivos grioviu ir išvaizduojama linija tęsiasi iki Santa Lučijos (252 ir 265 metrų aukštyje) ir Arbijos upės. Pasiekusi šią upę riba eina link jos aukštesnio Sienos ir Kastelnuovo Berardengos komunų administracine riba.

Toliau gamybos vietovės riba eina Sienos, Kastelnuovo Berardengos, Kastelinos, Monteridžonio ir Podžibonsio administracine riba, kol ties Granajo griova pasiekia Florencijos provincijos ribą, tada driekiasi šia riba iki Le Valjo viensėdžio. Paskui ji eina vietinės reikšmės keliu, pro Šv. Jurgio ir Činčano šaltinius, ta linija driekiasi iki provincijos ribos, kuri taip pat skiria Podžibonsį ir Barberiną. Nuo tos vietos riba tęsiasi Drovės upe, kol pasiekia Florencijos provinciją. Geografinės vietovės dalies, esančios Florencijos provincijoje, ribos: iš pradžių riba eina Drovės upe iki Mulino dela Kjaros, kur susisiečia su Tavarnelės ir Barberino komunų administracine riba, ir nedidelį ruožą tęsiasi šia riba. Paskui sukasi lanku link rytų ir eina kitu upeliu, per Birikučį ir Belvederę, o tada iškart pasiekia kelią San Donatas–Tavarnelė. Tuo keliu riba eina iki Moroko, o paskui tęsiasi išvaizduojama linija per Filjinelą ir pasiekia Sambuką ir Pezos upę. Vis dar eidama šia upe, riba iš pradžių sutampa su San Kašano in Val di Pezos ir Tavarnelės komunų administracine riba, o pasiekusi Ponte Rotą toliau driekiasi upe. Nuo šios vietos geografinės vietovės riba sutampa su San Kašano ir Grevės komunų administracine riba. Paskui vyno „Chianti Classico“ gamybos vietovės riba vėl pasiekia Sienos provinciją ir tęsiasi Kjančio Rados ir Gajolės komunų administracine riba ir trumpą ruožą Kastelnuovo Berardengos komunos administracine riba, kol pasiekia pradinį šios vietovės ribų aprašymo tašką.

7. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

„Sangiovese N.“, „Sangiovese“

8. Ryšio (ių) su geografine vietove apibūdinimas

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

Dėl morfologinių ypatybių pažymėtina, kad geografinę vietovę sudaro kalvų, kurių aukštis siekia 200–600 metrų virš jūros lygio, kompleksas; šių kalvų šlaitai nedideli, tačiau kartais statūs. Kalbant apie geologines ypatybes, regiono paviršių dengia skalūnų sluoksnis (it. *galestro*), kai kuriose vietose akmeningas molis kaitaliojasi su smulkiu klintiniu smiltainiu ir klintiniu molingu dirvožemiu (it. *albarese*). Dažniausiai dirvožemis yra sekus, neseniai susiformavęs, jis gali būti sudarytas tiek iš smėlingo molio, tiek iš žvirgždeto grunto, turinčio vidutinį kiekį molio; kalbant apie chemines ypatybes, dirvožemiui būdingas nedidelis organinių medžiagų kiekis, jame yra nedaug įsisavinamo fosforo ir daug kalcijų katijonų. Dėl to, kad vietovė kalvota, susidaro sraunių vandens srovių, taigi labai sudėtinga kontroliuoti vandens srautus, be kita ko, susidarantius dėl ypač didelio kritulių kiekio. Geografinės vietovės klimatas žemyninis: žiemą temperatūra gali būti labai žema, o vasaros būna sausos. Dienos temperatūros svyravimai nedideli, o metinis kritulių kiekis siekia apie 850 mm.

Šios teritorijos vyndarystės tradicijos labai senos – esama etruskų ir romėnų laikus menančių įrašų, susijusių su vynininkyste. Nuo viduramžių pabaigos vynmedžiams auginti buvo skiriami dideli plotai; ši veikla tapo svarbi finansiskai ir sulaukė tarptautinio pripažinimo. Apie vyno gamybą istoriniuose šaltiniuose užsimenama nuo 1200 m., o pirmasis notarinis dokumentas, kuriame nurodytas šioje vietovėje gaminamo vyno pavadinimas „Chianti“, surašytas 1398 m. Vietovė „Chianti Classico“ – pirmoji pasaulyje vyndarystės vietovė, apibrėžta 1716 m. paskelbtoje Toskanos didžiojo hercogo Kozimo III proklamacijoje; joje nustatytos vietovės, kurioje gali būti gaminamas vynas „Chianti“, ribos. Vynas „Chianti“ buvo gaminamas tik iš „Sangiovese“ veislės vynuogių. Italijos valstybės veikėjas Baronas Bettinas Ricasolis, 1861 m. ėjęs Italijos Ministro Pirmininko pareigas, 1834–1837 m. paskelbė tinkamiausių vynuogių veislių santykį, kurio reikėtų laikytis siekiant pagaminti malonaus skonio, pusiau putojantį raudonąjį vyną. Vėliau, remiantis šiuo santykiu, nustatyta oficiali vyno „Chianti“ sudėtis: 70 % „Sangiovese“, 15 % „Canaiole“ ir 15 % „Malvasia“. Be to, jis aprašė gamybos metodą „Governo all'uso Toscano“.

Kadangi šioje vietovėje pagamintos produkcijos nepakako vis didėjančiai paklausai patenkinti, kaimyninėse teritorijose taip pat imta gaminti vyną naudojant tas pačias sistemas ir laikantis tų pačių vynuogių veislių proporcijų, kokių buvo laikomasi „Chianti“ vietovėje. Todėl 1924 m. 33 gamintojai įsteigė konsorciumą siekiami apsaugoti vyną „Chianti“ ir jo kilmės vietos ženklą, o 1932 m. dekretu suteikta teisė vyną, gaminamą iš seniausioje „Chianti“ vynuogių auginimo vietovėje užaugintų vynuogių, ženklini nuoroda „Classico“ kaip istorinėje vietovėje pagamintą vyną. 1996 m., užbaigus 70 metų trukusią procedūrą, vynas „Chianti Classico“ ir įprastas „Chianti“ pripažinti kaip atskiri produktai ir parengtos atskiros vyno „Chianti Classico“ produkto specifikacijos.

Šio vyno gamintojai visada stengėsi naudoti vietinės „Sangiovese“ veislės vynuogės, jie ir toliau stengiasi išlaikyti vynmedžių auginimo metodus, kuriuos taikant nedaroma poveikio išskirtinėms šios veislės vynuogių savybėms.

Tradiciniai vynmedžių formavimo metodai yra šie: *Guyot* toskanietiškos arkos formavimo sistema ir sistema, kai paliekamas metūglis, iš kurio pumpurų išauga nauji derantys ūgliai (angl. *spurred cordon*). Taip pat nustatyta vynuogių ir vyno išeiga iš hektaro – 7,5 tonos vynuogių arba 52,50 hl vyno; šios išeigos normos yra mažiausios visoje Italijoje. Vynuogių derliaus metų nuoroda ženklinamas vynas negali būti teikiamas vartoti anksčiau nei derliaus nuėmimo metų spalio 1 d.

Dėl savito gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių derinio vynas „Chianti Classico“ yra vaisinio, malonaus skonio, jis yra sausas ir aromatingas, tamsiai raudonos spalvos, tvirtos struktūros, šio vyno alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 12 %, o rūgštingumas vidutinis.

„Sangiovese“ – pagrindinė vynuogių, naudojamų vynui „Chianti Classico“ gaminti, veislė; ji jautri išorės veiksniams, o iš kitų veislių išsiskiria tuo, kad gali prisitaikyti prie dirvožemio savybių. Neatsitiktinai geriausios „Sangiovese“ vynuogės užauginamos tik keliuose Toskanos regiono vietovėse. Viena iš vynuogių „Chianti Classico“ būdingų juslinių savybių – irisų ir našlaičių aromatas, būdingas šios vietovės smiltainio dirvožemyje auginamoms vynuogėms, ir laukinių uogų aromatas, kurį suteikia klintinis gruntas.

Klimatas, vietovės kalvotumas ir dirvožemio struktūra – veiksniai, padedantys sukurti aplinką, kurioje gausu šviesos, puikiai tinkančią vynuogėms gerai sunokti. Kadangi vasarą karšta, iki pat rugsėjo ir spalio netrūksta saulės šviesos, o dienos temperatūra gana aukšta, vynuogės noksta lėtai ir dėl to susiformuoja būdingos juslinės ir cheminės vyno „Chianti Classico“ savybės – spalva, aromatas ir alkoholio kiekis. Dėl nedidelės vynuogių išeigos iš hektaro cukraus kiekis vynuogėse yra toks, koks reikalingas ne mažesnei kaip 12 % alkoholio koncentracijai pasiekti. Atsižvelgiant į vynmedžių rūšį, gali būti taikomi įvairūs vyndarystės metodai; paprastai skirtingų vynuogių vynas gaminamas atskirai, kad atsiskleistų visos jo juslinės savybės.

Istorija liudija apie aukštą „Chianti“ vietovės vyndarių profesionalumo lygį, o vyno „Chianti Classico“ geras vardas toliau garsinamas.

9. Kitos pagrindinės sąlygos

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

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Kitų sąlygų tipas

Išpildymas į butelius nustatytoje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Nuostatos dėl išpildymo į butelius nustatytoje vietovėje nustatytos vadovaujantis ES teisės aktu (Reglamento (EB) Nr. 607/2009 8 straipsniu) ir nacionaliniu įstatymu (2010 m. balandžio 8 d. Įstatymo Nr. 61 10 straipsnio 3 ir 4 dalimis; dabar – Įstatymo Nr. 238/2016 35 straipsnio 3 ir 4 dalys). Remiantis pirmiau nurodytais teisės aktais, siekiant apsaugoti vyno „Chianti Classico“ kokybę ir gerą vardą, garantuoti jo kilmę ir užtikrinti susijusių patikrų veiksmingumą, šis vynas į butelius turi būti išpilstomas nustatytoje geografinėje vietovėje, išskyrus konkrečias anksčiau susidariusias aplinkybes, nurodytas specifikacijos 5 straipsnyje. Išskirtinės vyno „Chianti Classico“ savybės ir ypatybės, susijusios su geografinė kilmės vieta ir saugomos kilmės vietos nuorodos geru vardu, užtikrinamos geriau, jei vynas į butelius išpilstomas gamybos vietovėje, kadangi užtikrinti visų techninių taisyklių, susijusių su vežimu ir išpildymu į butelius, taikymą ir laikymąsi yra pavesta tos vietovės ūkiams, turintiems reikiamų žinių ir praktinės patirties, be to, šios praktikos laikomasi siekiant apsaugoti užsitarnautą gerą vardą. Šiuo reikalavimu taip pat užtikrinama, kad vyno gamintojams būtų taikoma veiksminga kompetentingų įstaigų atliekamų išpildymo į butelius patikrų sistema, nes taip išvengiama visos galimos rizikos, susijusios su produkto išvežimu iš nustatytos vietovės siekiant ją išpilstyti į butelius. Taigi ši nuostata naudinga patiems vyno gamintojams, nes jiems rūpi užtikrinti vyno kokybę ir apsaugoti saugomos kilmės vietos nuorodos gerą vardą ir jie yra už tai atsakingi.

„Chianti Classico Gran Selezione“

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Kitų sąlygų tipas

Papildomos su ženkliniu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Remiantis Reglamento (EB) Nr. 607/2009 66 straipsnio 1 dalimi, Bendrijos rinkai tiekiamų vynų etiketėse gali būti pateikiamos nuorodos, susijusios su konkrečiais gamybos metodais. Nuoroda „Gran Selezione“ pateikiama siekiant nurodyti, kad vinas pagamintas taikant vynuogių auginimo ir vyno apdorojimo metodus, kuriems taikomi didesni apribojimai. Konkrečiai tai reiškia, kad vynai gali būti gaminami tik iš vynuogių, išaugintų išpilstymo įmonės valdomuose vynuogynuose; į juos negali būti dedama papildomų produktų, o šių vynų cheminės ir fizinės, taip pat juslinės savybės turi būti geresnės už vynų, ženklintų nuoroda „Riserva“. Trumpai tariant, taip siekta užtikrinti, kad vynuogės būtų auginamos ir vinas į butelius išpilstomas tame pačiame ūkyje ir kad nereikėtų nustatyti papildomų apribojimų dėl išpilstymo į butelius vietovės, palyginti su apribojimais, kurie jau yra nustatyti ir pagrįstai taikomi saugomos kilmės vietos nuoroda ženklintiems vynam. Nuoroda „Gran Selezione“ ženklintamas vinas yra geriausias iš vynų „Chianti Classico“; šis vinas gaminamas iš geriausių vynuogių, kurios užauginamos vynmedžių augintojų kruopščiai atrinktuose geriausiuose vynuogynuose, už kuriuos jie patys atsakingi. Papildoma sąlyga, kad nuoroda „Gran Selezione“ ženklintamo vyno gamintojai patys išpilstytų vyną į butelius, nustatyta siekiant užtikrinti, kad būtų išgautos visos išskirtinės šio itin sudėtingo ir unikalaus produkto savybės. Taigi gaminant šios kategorijos vyną, netgi labiau nei gaminant standartinį „Chianti Classico“, svarbu, kad gamybos, fermentacijos ir išpilstymo į butelius etapus įgyvendintų vienas subjektas – už produkto kokybę būtų atsakingas vienas veiklos vykdytojas.

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

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Kitų sąlygų tipas

Papildomos su ženkliniu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Remiantis Italijos įstatymo Nr. 61/2010 17 straipsnio 7 dalimi (dabar – Įstatymo Nr. 238/2016 41 straipsnio 9 dalis), vinas „Chianti Classico“ išsiskiria tuo, kad yra ženklintamas juodo gaidžio atvaizdu, – nuo 2005 m. šiuo atvaizdu turi būti ženklinti visi vyno „Chianti Classico DOCG“ buteliai.

Vaizdinis logotipas ir žodžiai „Gallo Nero“ jokiais aplinkybėmis negali būti naudojami vietoj SKVN pavadinimo „Chianti Classico“. Šis ženklas – tik papildoma informacija, kuri turi būti nurodoma ant SKVN „Chianti Classico“ ženklintamo vyno butelių.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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