

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2018. gada 14. marts)

par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu pieteikumu par Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantā minētu grozījumu ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā

(“Chianti Classico” (ACVN))

(2018/C 100/09)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Itālija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu ir iesniegusi ar nosaukumu “Chianti Classico” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikumu.
- (2) Komisija ir pārbaudījusi pieteikumu un secinājusi, ka Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā, 100., 101. un 102. pantā izklāstītie nosacījumi ir ievēroti.
- (3) Lai būtu iespējams iesniegt iebilduma paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, ar nosaukumu “Chianti Classico” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums būtu jāpublicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Ar nosaukumu “Chianti Classico” (ACVN) apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums, kas iesniegts saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu, ir iekļauts šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu šā lēmuma publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā minēto specifikācijas grozījumu divu mēnešu laikā no dienas, kad to publicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Briselē, 2018. gada 14. martā

*Komisijas vārdā –**Komisijas loceklis*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

“CHIANTI CLASSICO”

PDO-IT-A1235-AM02

Pieteikuma iesniegšanas diena: 24.12.2015.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

1. **Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants – grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

2.1. *Grozījums produkta specifiskācijas 4. pantā*

Ar šo grozījumu ierosina, ka “Chianti Classico” vīnu var pārdot tikai pēc tam, kad attiecīgā kontroles struktūra ir nokārtojusi sertifikāciju. Uzskata, ka šis specifiskācijas grozījums nodrošinās lielāku pārliecību par tā produkta kvalitāti, kuru turpmāk tirdzniecības nolūkos varēs izvest no ražošanas pagriba tikai tad, ja sertifikācija ir nokārtota. Tādēļ grozījums ir paredzēts, lai celtu “Chianti Classico” vidējo kvalitāti un maksimāli palielinātu produkta autentiskumu un tipiskumu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2.2. *Grozījums produkta specifiskācijas 5. pantā*

Specifiskācijas 5. panta grozījums ievieš jaunu “Chianti Classico” paveidu, apzīmējot to ar vārdiem “Gran Selezione”, un tas saistīts ar izmantotajiem ražošanas tehniskajiem paņēmieniem. Grozījuma mērķis ir panākt tāda šā produkta paveida iegūšanu, kuram varētu ierādīt vietu “Chianti Classico” jaunās “kvalitātes piramīdas” virsotnē. “Chianti Classico Gran Selezione” vīnam ir specifiskas ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās īpašības, kas ir ierobežojošāk noteiktas nekā labas ražas gada “Chianti Classico” vīnam vai “Chianti Classico Riserva” vīnam, turklāt “Chianti Classico Gran Selezione” drīkst pildīt pudelēs vienīgi pats ražotājs, kam tādēļ ir jāizraugās (jāatlasa) tā rīcībā esošais optimālākais “Chianti Classico” vīns.

Grozījums attiecīgi izdarīts arī vienotajā dokumentā:

- 4. punktā “Vīna (vīnu) apraksts” zem apakšvirsraksta “Chianti Classico Gran Selezione”,
- 5. punktā “Vīndarības metodes” zem apakšvirsraksta “Galvenās vīndarības metodes”,
- 9. punktā “Būtiski papildu nosacījumi” zem apakšvirsraksta “Chianti Classico Gran Selezione”.

2.3. *Grozījums produkta specifiskācijas 6. pantā*

Organoleptiskās prasības “Chianti Classico” vīnam ir mazliet grozītas ķīmiskajā ziņā – ir palielināts bezcukura ekstrakta minimums. Pēdējos gados, pateicoties arī jauniem ‘Sangiovese’ kloniem, labas ražas gada “Chianti Classico” vīni un “Chianti Classico Riserva” vīni ir kļuvuši strukturētāki, un bezcukura ekstrakta minimums tajos ir palielinājies, jo tas gandrīz nekad nav zem pašreizējiem, no jauna noteiktajiem līmeņiem (24 g/l labas ražas gada “Chianti Classico” vīnam un 25 g/l “Chianti Classico Riserva” vīnam). Visbeidzot, tiek ierosināts, ka “Chianti Classico Gran Selezione” vīnā šim ekstraktam jābūt 26 g/l, pamatojoties uz to, ka šajā kategorijā ietilpst vīni, kas ir izturēti ilgu laiku un tādā ir pilnmiesīgāki.

Attiecībā uz “Chianti Classico Riserva” grozījumi ietver priekšlikumu standartizēt šo produkciju, cik vien iespējams.

Grozījums attiecīgi izdarīts arī vienotajā dokumentā:

- 4. punktā “Vīna (vīnu) apraksts” zem apakšvirsraksta “Chianti Classico”, “Chianti Classico Riserva” un “Chianti Classico Gran Selezione”.

2.4. *Grozījums produkta specifiskācijas 7. pantā*

Grozījumi 7. pantā attiecas tikai uz grafisko logotipu “Gallo Nero” (“melns gailis”). Saskaņā ar Likumdošanas dekretu Nr. 61/2010 17. panta 7. punktu “Chianti Classico” atšķirības zīme ir melna gaiļa atveids, kas kopš 2005. gada rotā visas “Chianti Classico” KGCVN vīna pudeles. Ar ierosināto grozījumu produkta specifiskācijā nedaudz mainīts melnā gaiļa atveida stils un krāsa; tāpēc šī jaunā versija aizstāj līdz šim izmantoto logotipu.

Ar grafisko logotipu un uzrakstu "Gallo Nero" nekādā gadījumā nedrīkst aizstāt apzīmējumu ACVN "Chianti Classico". Attiecīgais marķējums ir tikai papildelements, kam jābūt uz ACVN "Chianti Classico" vīna pudelēm.

Grozījums attiecīgi izdarīts arī vienotajā dokumentā:

- 9. punktā "Būtiski papildu nosacījumi" zem apakšvirsraksta "Chianti Classico", "Chianti Classico Riserva" un "Chianti Classico Gran Selezione" (pēdējais elements).

2.5. *Grozījums produkta specifikācijas 8. pantā*

Pieteikuma iesniedzēja apvienība nolēma aizliegt vīnu "Chianti Classico Riserva" un "Chianti Classico Gran Selezione" pildīšanai izmantot Toskānas niedru pinuma grozā ievietotu pudeli (tā saukto "fiasko") – saskaņā ar ierosinātajiem grozījumiem, kas paredzēti, lai uzlabotu produkta kvalitāti un tā vietu dārgāko ražojumu tirgus segmentā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Reģistrētais nosaukums**

"Chianti Classico"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna (vīnu) apraksts**

"Chianti Classico"

— Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana

— Smarža: stipra, atgādina ziedus, raksturīga

— Garša: sausa, svaiga, bagātīga, ar viegli izteiktu tanīniem piemītošu raksturu, kas ar laiku kļūst vairāk izteikts

— Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 12,0 %

— Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 24,0 g/l

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 gramī litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

"Chianti Classico Riserva"

— Krāsa: spilgti rubīnsarkana, kas līdz ar vīna vecumu kļūst arvien vairāk granātsarkana

— Smarža: intensīva, augļaina un paliekoša

— Garša: sausa, labi sabalansēta un ar ļoti izteiktu tanīniem piemītošu raksturu

— Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 12,5 %

— Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 25,0 g/l

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 gramī litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

“Chianti Classico Gran Selezione”

- Krāsa: spilgti rubīnsarkana, kas līdz ar vīna vecumu kļūst arvien vairāk granātsarkana
- Smarža: pikanta un paliekoša
- Garša: sausa, noturīga un līdzsvarota
- Spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 13,0 %
- Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 26,0 g/l

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 gramī litrā
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	130

Pārējās analītiskās īpašības visiem vīniem ir saskaņā ar attiecīgajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem.

5. Vīndarības metodesa) *Galvenās vīndarības metodes*

Īpašā vīndarības metode

“Chianti Classico Gran Selezione”

“Chianti Classico Gran Selezione” drīkst iegūt tikai no vīnogām, kas audzētas vīndārzos, kurus pārvalda pudeļu pildīšanas uzņēmums.

b) *Maksimālās ražas*

“Chianti Classico”, “Chianti Classico Riserva” un “Chianti Classico Gran Selezione”:

52,5 hl no hektāra

“Chianti Classico”, “Chianti Classico Riserva” un “Chianti Classico Gran Selezione”:

7 500 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais apgabals

“Chianti Classico” vīnu (tostarp “Riserva” un “Gran Selezione” šķirnes vīnu) ražošanas apgabals atrodas Toskānas reģiona vidienē, *Firenze* un *Siena* provinces teritorijā. Apgabala robežas tika noteiktas ar starpministriju 1932. gada 31. jūlija rīkojumu.

Apraksts

Apgabala aprakstu sākot ar tā daļu, kas atrodas *Siena* provincē, par sākumpunktu izraugās vietu, kur *Siena* provinces un *Arezzo* provinces robežlīnija krustojas ar *Borro Ambrella della Vena* gravu *Pancole* apkaimē *Castelnuovo Berardenga* pašvaldības teritorijā.

No minētā punkta robežlīnija gar *Ambra* upi un vienu no tās pietekām, kam nav nosaukuma, stiepjas līdz *Ciarpella* fermai, tad iet tālāk pa mūļu taku, kas noved pie *Casa al Frate* fermas. No turienes tā turpinās pa iedomātu līniju līdz *Ombrone* (298 metru augstumā virs jūras līmeņa).

Tad robežlīnija iet pa mūļu taku uz leju līdz 257 metru augstumam, kur līnija sastopas ar braucamu ceļu, kurš noved pie *Castelnuovo Berardenga* autoceļa. Šis ceļš pakāpjas līdz 354 metru augstumam un pēc tam iet gar *Malena Morta* grāvi, līdz grāvis savienojas ar *Borro Spugnaccio* gravu. Robežlīnija gar *Malena Morta* turpinās līdz *Pialli* (227 metru augstumā), bet pēc tam – nelielā attālumā gar *Malena Viva* grāvi, līdz sasniedz iedomātu līniju, kas iet pa *Santa Lucia* (252–265 metru augstumā), virzoties uz *Arbia* upi. Sasniedzot šo upi, robežlīnija virzās gar to augšup pa administratīvo robežu starp *Siena* pašvaldības un *Castelnuovo Berardenga* pašvaldības teritoriju.

Ražošanas apgabala robeža turpinās, sakrīt ar *Siena*, *Castelnuovo Berardenga*, *Castellina*, *Monteriggioni* un *Poggibonsi* pašvaldības teritorijas robežām, līdz tā pie *Borro di Granaio* gravas sasniedz *Firenze* provinces robežu, kur tā turpinās līdz *Le Valli* zemesīpašumam. Pēc tam robežlīnija iet pa municipālo ceļu, saskaroties ar *San Giorgio* avotu un *Cinciano* avotu, gar kuriem tā sasniedz provinces robežu, kas ir arī robeža starp *Poggibonsi* pašvaldības un *Barberino* pašvaldības teritoriju. Tad robežlīnija turpinās gar *Drove* straujupi, līdz nonāk *Firenze* provincē. Pēc tam seko *Firenze* provincē esošās ražošanas apgabala daļas robežu apraksts. Sākotnēji robežlīnija iet gar *Drove* straujupi, līdz *Mulino della Chiana*, kur tā sasniedz *Tavarnelle* pašvaldības un *Barberino* pašvaldības administratīvo robežu, gar kuru tā turpinās īsu gabalu. Tad tā līkumo uz austrumpusi gar citu straujupīti, ejot pa *Biricucci* un *Belvedere*, un uzreiz pēc tam tā sasniedz *San Donato-Tavarnelle* ceļu. Tad pa to robežlīnija iet līdz *Morocco*, bet pēc tam pa iedomātu līniju, kas novilkta caur *Figlinella*, sasniedz *Sambuca*, kur tā sastopas ar *Pesa* straujupi. Virzoties lejup pa upi, robeža sākotnēji sakrīt ar administratīvo robežu starp *San Casciano Tavarnelle Val di Pesa* pašvaldību un *Tavarnelle* pašvaldību, bet tad aiz *Ponte Rotto* atgriežas pie straujupes. Sākot no šā punkta, apgabala robeža sakrīt ar administratīvo robežu starp *San Casciano* pašvaldības un *Greve* pašvaldības teritoriju. Šeit “Chianti Classico” ražošanas apgabala robežlīnija atkal nonāk *Siena* provincē un virzās pa *Radda in Chianti* pašvaldības un *Gaiole* pašvaldības administratīvo robežu, bet, noejot nelielu attālumu pa *Castelnuovo Berardenga* robežu, sasniedz šā apgabala aprakstā minēto sākumpunktu.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

‘Sangiovese N.’ – ‘Sangiovese’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

“Chianti Classico”, “Chianti Classico Riserva” un “Chianti Classico Gran Selezione”

Ģeomorfoloģiskajā ziņā apgabals ir pauguraine 200 m līdz 600 m augstumā virs jūras līmeņa ar nogāzēm, kas nav garas, taču dažkārt ir stāvas. Ģeoloģiski reģiona augsne veidojusies uz slānekļa šifera (*galestro*), kur vietietām ir zviņains māls, kas mijas ar smalkgraudainu kaļķainu smilšakmeni un kaļķakmens augsni. Augsne parasti ir sekla, veidojusies vēlini, un tās mehāniskais sastāvs ir dažāds – no smilšaina māla līdz oļiem – ar vidēji lielu māla procentuālo īpatsvaru; raksturīga tās ķīmisko īpašību iezīme ir zems organiskās vielas saturs, samazināts augiem pieejamā fosfora daudzums un liels skaits apmaiņas katjonu. Paugurainā reljefa dēļ veidojas straumes, un tas rada ievērojamas grūtības kontrolēt ūdeņus, arī saistībā ar nokrišņu daudzuma svārstību specifiku. Apgabalā valda kontinentāls klimats: ziemā temperatūra var nokristies ļoti zemu, bet vasaras ir sausas. Diennakts temperatūras svārstības ir mērenas, bet gada vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 850 mm.

Vīnkopības tradīcija šajā apgabalā ir ļoti sena – par to minēts jau etrusku un romiešu laika liecībās, kas saistītas ar vīna pasauli. Viduslaiku beigu posmā vīnogulāju audzēšanai tika atvēlēti plaši apvidi, un tie kļuva par finansiāli nozīmīgiem un ieguva starptautisku atzinību. Ražotais vīns vēsturiskos dokumentos minēts kopš 1200. gada, bet pirmais notariālais akts, kurā nosaukums “Chianti” parādās saistībā ar šajā apgabalā iegūtu vīnu, datējams ar 1398. gadu. “Chianti Classico” apgabals bija pirmais vīnkopības apgabals pasaulē, kas definēts Toskānas lielhercoga Kozima III (*Cosimo III*) 1716. gada ediktā; tajā noteiktas apgabala robežas, kurā “Chianti” vīnus var ražot. “Chianti” vīnu ražoja, izmantojot tikai ‘Sangiovese’ šķirnes vīnogas. Laikposmā no 1834. gada līdz 1837. gadam barons *Bettino Ricasoli*, Itālijas valstsvīrs, kas 1861. gadā bija Itālijas premjerministrs, publicēja aprakstu par to, kādam jābūt vispiemērotākajam sastāvam, lai iegūtu tīkamu, pusdzirkstošu sarkanvīnu; tas vēlāk kļuva par pamatu “Chianti” vīna oficiālā sastāva veidošanai (70 % ‘Sangiovese’, 15 % ‘Canaiolo’, 15 % ‘Malvasia’) un “Governo all’uso Toscano” metodes lietošanai.

Tā kā ražošanas apgabala produkcija nevarēja apmierināt augošo pieprasījumu, pie vīna ražošanas ķērās arī kaimiņu teritorijās, izmantojot tādas pašas sistēmas un tādu pašu šķirņu vīnogu maisījumus kā *Chianti* apgabalā. Tāpēc 1924. gadā 33 ražotāji izveidoja apvienību, lai aizsargātu “Chianti” vīnu un tā preču zīmi kā izcelsmes norādi, bet 1932. gadā vīnam no visvecākā vīnogu audzēšanas apgabala *Chianti* ar dekrētu piešķīra tiesības izmantot apzīmējumu “Classico” kā vīnam, kas ražots vēsturiskajā apgabalā. 1996. gadā pēc 70 gadus ilgušas procedūras “Chianti Classico” tika atzīts par neatkarīgu no standarta “Chianti”, un tam izveidoja atsevišķu produkta specifikāciju.

Šā vīna ražotāji vienmēr devuši priekšroku vietējās 'Sangiovese' vīnogulāju šķirnes izmantošanai un joprojām saglabā agrotehniskos paņēmienus, kas neietekmē vīnogu raksturīgās īpašības.

Vīnkoku vainagu tradicionāli veido pēc *Guyot* ("Toskānas arkas") sistēmas un horizontālā kordona formā. Noteikts arī, kādam jābūt vīnogu ražas apjomam un vīna iznākumam no hektāra platības: 7,5 tonnas vīnogu jeb 52,5 hl vīna – zemākā raža Itālijā. Laba ražas gada vīnu nedrīkst laist apgrozībā agrāk par 1. oktobri nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

Šādu dabas faktoru un cilvēkfaktoru apvienojums piešķir "Chianti Classico" vīnam augļainu, apaļīgu, sausu, bagātīgu garšu, tumšsarkanu krāsu, labu struktūru un tādu spirta tilpumkoncentrāciju, kas nav mazāka par 12 %, kā arī mērenu skābenumu.

'Sangiovese' – galvenā "Chianti Classico" vīna gatavošanai izmantojamā vīnogu šķirne – ir jutīga pret ārējiem faktoriem, un kvalitātes ziņā tā atšķiras ar to, ka spēj labi izpaust attiecīgās augsnes raksturīgās īpašības un pielāgoties audzēšanas vietas zemei. Tā nav nejaušība, ka 'Sangiovese' vīnogas vislabāko atdevi sniedz tikai dažos Toskānas apgabalos. "Chianti Classico" raksturīgās organoleptiskās īpašības ir īrisa un vijolišu ziedu buķete, kas tipiska šā apgabala smilšakmens augsnei, un meža ogu aromāts, ko savukārt piedod augsnes sastāvā esošais kaļķakmens.

Klimats, paugurainais reljefs un ar zemes morfoloģiju saistītie faktori rada gaismas pielietu vīdi, kas ir lieliski piemērota vīnogām, lai tās pareizi nogatavotos. Augstas temperatūras vasarā, ļoti daudz saulesgaismas līdz septembrim un oktobrim un samērā krasas diennakts temperatūras svārstības ļauj vīnogām nogatavoties lēni un nosaka "Chianti Classico" tipiskās organoleptiskās un ķīmiskās īpašības, it īpaši tā krāsu, [garšas un smaržas] buķeti un spirta saturu. Tas, ka vīnogu ražas apjoms no hektāra ir neliels, ietekmē vīnogas, paaugstinot cukuru saturu tajās, tādējādi panākot, ka spirta koncentrācija iegūtajā vīnā nav zemāka par 12 %. Vīndarības paņēmieni var būt atšķirīgi atkarībā no tā, kāda ir attiecīgo vīnogu šķirne; vīnā šīs vīnogas parasti pārraudzē atsevišķi, lai to organoleptiskās īpašības izpaustos pilnībā.

Chianti vīnkopju amatprasmē, par ko liecina šā apgabala vēsture, nodrošina "Chianti Classico" reputācijas ilgtspēju un tā vēstures turpinājumu.

9. Būtiski papildu nosacījumi

"Chianti Classico", "Chianti Classico Riserva" un "Chianti Classico Gran Selezione"

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Noteikumi par pildīšanu pudelēs attiecīgajā aprakstītajā apgabalā ir noteikti saskaņā ar ES tiesību aktiem (Regulas (EK) Nr. 607/2009 8. pants) un valsts tiesību aktiem (2010. gada 8. aprīļa Dekrētlukuma Nr. 61 10. panta 3. un 4. punkts, tagad – Likuma Nr. 238/2016 35. panta 3. un 4. punkts). Saskaņā ar šo iepriekš minētajiem tiesību aktiem, izņemot īpašas iepriekš izveidojušās situācijas, kas minētas 5. pantā, pildīšana pudelēs ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai saglabātu "Chianti Classico" kvalitāti un reputāciju, garantētu tā izcelsmi un nodrošinātu attiecīgo pārbaucēju efektivitāti. "Chianti Classico" raksturīgās īpašības, kas ir saistītas ar šā vīna izcelsmes ģeogrāfisko apgabalu un nosaukuma reputāciju, ir labāk garantētas tad, ja vīns tiek pildīts pudelēs ražošanas apgabalā, jo visu transportēšanas un fasēšanas tehnisko noteikumu piemērošana un ievērošana tiek uzticēta minētā apgabala saimniecībām, kam ir nepieciešamās zināšanas un prasmes, kā arī interese saglabāt pelnīto reputāciju. Turklāt šāda prasība nodrošina to, ka vīna ražotāji ir pakļauti efektīvai sistēmai, pēc kuras kompetentās iestādes pārbauda pildīšanu pudelēs, jo viss iespējamais apdraudējums, ko var radīt produkta transportēšana pildīšanai pudelēs ārpus noteiktā apgabala, tiek novērsts. Tātad no šā noteikuma ieguvēji ir paši vīna ražotāji, kuri ar atbildību gādā par vīna kvalitātes un nosaukuma reputācijas saglabāšanu.

"Chianti Classico Gran Selezione"

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 607/2009 66. panta 1. punktu vīniem, ko tirgo Kopienā, drīkst izmantot marķējuma norādes, kas attiecas uz noteiktiem ražošanas paņēmieniem. Norādi “Gran Selezione” lieto, lai apzīmētu vīnus, kuri ražoti, izmantojot noteiktas vīnogu audzēšanas un vīna ražošanas metodes, kam ir attiecīgi ierobežojumi. Konkrēti, vīnus drīkst iegūt vienīgi no vīnogām, ko izaudzējis pudelēs pildītājs uzņēmums; tos nedrīkst bagātināt ar ārpus apgabala iegūtiem produktiem, un to fizikāli ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām ir jābūt labākām par tām, kādas piemīt “Riserva” paveida vīnam. Īsāk sakot, nosacījuma nolūks ir nodrošināt, ka vīnogu ražošana un pildīšana pudelēs tiek veikta vienā un tajā pašā saimniecībā, neuzliekot nekādus papildu ierobežojumus attiecībā uz fasēšanas apgabalu salīdzinājumā ar tiem, kas izklāstīti un pamatoti šā nosaukuma produktam kopumā. “Gran Selezione” ieņem vietu “Chianti Classico” produkcijas klāsta augšgalā, un šo produktu iegūst, vīnkopjiem rūpīgi atlasot labākos to atbildībā esošos vīndārzus un labākās vīnogas. Papildu nosacījums attiecībā uz prasību “Gran Selezione” vīna ražotājiem pašiem pildīt vīnu pudelēs izriet no vajadzības nodrošināt visas specifiskās īpašības produktam, kas ir sevišķi daudzveidīgs un neatkārtojams. Tādēļ šā veida produktam vēl jo vairāk nekā standarta “Chianti Classico” vīnam ir nepieciešams, ka ražošanas, vinifikācijas un pudelēs pildīšanas posmus veic viens un tas pats uzņēmējs, kas atbild par produkta kvalitāti.

“Chianti Classico”, “Chianti Classico Riserva” un “Chianti Classico Gran Selezione”

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar Likumdošanas dekrēta Nr. 61/2010 17. panta 7. punktu (tagad – Likuma Nr. 238/2016 41. panta 9. punkts) “Chianti Classico” atšķirības zīme ir melna gaiļa atveids, kas kopš 2005. gada rotā visas “Chianti Classico” KGCVN vīna pudeles.

Ar grafisko logotipu un uzrakstu “Gallo Nero” nekādā gadījumā nedrīkst aizstāt apzīmējumu ACVN “Chianti Classico”. Attiecīgais marķējums ir tikai papildelements, kam jābūt uz ACVN “Chianti Classico” vīna pudelēm.

Saite uz produkta specifikāciju

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