

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 14 maart 2018

inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(Chianti Classico (BOB))

(2018/C 100/09)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Italië heeft een aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Chianti Classico” ingediend overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013.
- (2) De Commissie heeft de aanvraag onderzocht en is tot de conclusie gekomen dat aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is voldaan.
- (3) Met het oog op de eventuele indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 moet de aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Chianti Classico” worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

BESLUIT:

Enig artikel

De aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Chianti Classico” (BOB) overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit in het *Publicatieblad van de Europese Unie* het recht om uiterlijk twee maanden na de datum van de bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde wijziging van het productdossier.

Gedaan te Brussel, 14 maart 2018.

Voor de Commissie

Phil HOGAN

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

„CHIANTI CLASSICO”

PDO-IT-A1235-AM02

Datum van aanvraag: 24.12.2015

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

1. Regels die op de wijziging van toepassing zijn

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 — Niet-minimale wijziging

2. Beschrijving van en redenen voor wijziging**2.1. Wijziging van artikel 4 van het productdossier**

Met deze wijziging wordt voorgesteld dat Chianti Classico-wijn enkel mag worden verkocht indien het desbetreffende controleorgaan een certificering heeft verstrekt. De wijziging van het productdossier zal meer garanties bieden voor de kwaliteit van het product. Het product mag voortaan enkel uit de productiekelder worden verplaatst om te worden verhandeld indien het een certificering heeft verkregen. Met de wijziging wordt beoogd de gemiddelde kwaliteit van de Chianti Classico te verbeteren en de authenticiteit en het typische karakter van het product zo veel mogelijk te benadrukken.

Deze wijziging is niet van invloed op het enig document.

2.2. Wijziging van artikel 5 van het productdossier

Met de wijziging van artikel 5 wordt een nieuw „Chianti Classico”-product geïntroduceerd, dat aangeduid wordt met de term „Gran Selezione” — een verwijzing naar de technische productiemethoden die worden gebruikt. Het doel is een nieuw type product te verkrijgen dat aan de top van de nieuwe „kwaliteitspiramide” van Chianti Classico kan worden geplaatst. De „Gran Selezione” Chianti Classico-wijn heeft specifieke chemische, fysische en organoleptische eigenschappen die strikter zijn dan die van de Chianti Classico vintage- of „Riserva”-wijnen, en wordt alleen door de producent gebotteld, die derhalve zijn beste Chianti Classico-wijn moet selecteren.

Deze wijziging is van invloed op het enig document:

- in punt 4 „Beschrijving van de wijn(en)” onder de hoofding „Chianti Classico Gran Selezione”;
- in punt 5 „Oenologische procedés” onder de hoofding „Essentiële oenologische procedés”;
- in punt 9 „Andere essentiële voorwaarden” onder de hoofding „Chianti Classico Gran Selezione”.

2.3. Wijziging van artikel 6 van het productdossier

De organoleptische vereisten voor Chianti Classico zijn licht gewijzigd en vanuit chemisch oogpunt is het minimaal suikervrije extract verhoogd. In de afgelopen jaren zijn de vintage en de Riserva Chianti Classico gestructureerder geworden, mede dankzij het gebruik van de nieuwe sangiovese-klonen, en werd het minimaal suikervrije extract verhoogd, aangezien dat zich nooit onder de vastgestelde nieuwe grenswaarden bevindt (24 g/l voor vintage en 25 g/l voor Riserva). Tot slot wordt voorgesteld om het extract voor de Chianti Classico Gran Selezione te verhogen tot 26 g/l, omdat deze categorie wijnen telt die gedurende een lange periode zijn gerijpt en daardoor voller van smaak zijn.

Voor Chianti Classico Riserva wordt met de wijzigingen voorgesteld deze productie zo veel mogelijk te standaardiseren.

Deze wijziging is van invloed op het enig document:

- in punt 4 „Beschrijving van de wijn(en)” onder de hoofdingen „Chianti Classico”, „Chianti Classico Riserva” en „Chianti Classico Gran Selezione”.

2.4. Wijziging van artikel 7 van het productdossier

De wijziging in artikel 7 heeft alleen betrekking op het beeldmerk en logo „Gallo Nero” („zwarte haan”). Overeenkomstig artikel 17, lid 7, van Wetsbesluit nr. 61/2010 is het typische kenmerk van de Chianti Classico de beeltenis van een zwarte haan, die sinds 2005 op alle flessen wijn van de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming Chianti Classico moet worden aangebracht. In de voorgestelde wijziging van het productdossier zijn de stijl en kleur van de zwarte haan licht gewijzigd. Deze nieuwe versie van het logo vervangt derhalve de oude versie.

Het beeldmerk en de woorden „Gallo Nero” kunnen in geen geval de naam van de BOB Chianti Classico vervangen. Het symbool is louter een aanvullend kenmerk dat op de flessen van de BOB Chianti Classico-wijn moet worden aangebracht.

Deze wijziging is van invloed op het enig document:

- in punt 9 „Andere essentiële voorwaarden” onder de hoofdingen „Chianti Classico”, „Chianti Classico Riserva” en „Chianti Classico Gran Selezione” (laatste onderdeel).

2.5. Wijziging van artikel 8 van het productdossier

Het indienende consortium heeft besloten het gebruik van de Toscaanse „fiasco” of mandfles te verbieden voor Chianti Classico Riserva en Chianti Classico Gran Selezione, in overeenstemming met de voorgestelde wijziging die als doel heeft de kwaliteit en positie van het product in het hogere marktsegment te verbeteren.

Deze wijziging heeft geen betrekking op het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Geregistreerde naam**

Chianti Classico

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermd oorsprongsbenaming

3. **Categorieën van wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

Chianti Classico

- Kleur: robijnrood, varieert qua intensiteit;
- Aroma: intens, floraal, karakteristiek;
- Smaak: droog, fris, verfrissend, met lichte tannines die mettertijd rijpen;
- Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,0 %
- Minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken

| | |
|--|--------------------------------------|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent) | |
| Minimale totale zuurtegraad | 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | 20 |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

Chianti Classico Riserva

- Kleur: intens robijnrood, tot granaatrood naarmate de rijping vordert;
- Aroma: intens, fruitig, met een lange nasmaak;
- Smaak: droog, evenwichtig, met veel tannines;
- Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,5 %;
- Minimaal suikervrij extract: 25,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken

| | |
|--|--------------------------------------|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimale totale zuurtegraad | 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | 20 |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | |

Chianti Classico Gran Selezione

- Kleur: intens robijnrood, tot granaatrood naarmate de rijping vordert;
- Aroma: kruidig, met een lange nasmaak;
- Smaak: droog, langdurig en evenwichtig;
- Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,0 %;
- Minimaal suikervrij extract: 26,0 g/l.

Algemene analytische kenmerken

| | |
|--|--------------------------------------|
| Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) | |
| Minimale totale zuurtegraad | 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur |
| Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter) | 20 |
| Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter) | 130 |

Voor alle wijnen zijn de andere analytische kenmerken in overeenstemming met de desbetreffende EU-regelgeving.

5. Wijnbereidingsprocedés*a. Essentiële oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé

Chianti Classico Gran Selezione

Chianti Classico Gran Selezione mag alleen worden bereid met druiven van wijngaarden die door het bottelarijbedrijf worden uitgebaat.

b. Maximumopbrengsten

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva en Chianti Classico Gran Selezione:

52,5 hectoliter per hectare

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva en Chianti Classico Gran Selezione:

7 500 kg druiven per hectare

6. Afgebakend gebied

Het productiegebied van de wijnen Chianti Classico (met inbegrip van de variëteiten „Riserva” en „Gran Selezione”) ligt in het centrum van de regio Toscane, op het grondgebied van de provincies Florence en Siena. De grenzen van het gebied zijn vastgesteld bij het interministerieel decreet van 31 juli 1932.

Beschrijving:

De beschrijving begint bij de grenzen van het deel van dit gebied dat zich in de provincie Siena bevindt, op het punt waar de grens tussen de provincies Siena en Arezzo de Borro Ambrella della Vena bij Pancole kruist in de gemeente Castelnuovo Berardenga.

Van daaruit loopt de grens langs de rivier de Ambra en een van haar naamloze zijrivieren, tot de boerderij van Ciarpella, en vervolgens het muilezelpad langs de boerderij van Casa al Frate. Vanaf daar volgt de grens een virtuele lijn tot Ombrone (op 298 meter hoogte).

De grens volgt vervolgens een muilezelpad en daalt tot een hoogte van 257 meter, waar hij een karrenpad kruist dat leidt naar de weg naar Castelnuovo Berardenga. Die weg stijgt tot een hoogte van 354 meter en volgt vervolgens de sloot Malena Morta tot haar samenloop met de Borro Spugnaccio. De grens loopt verder langs de sloot Malena Morta tot Piali (op 227 meter hoogte) en volgt daarna kort de sloot Malena Viva alvorens een denkbeeldige lijn te volgen richting Santa Lucia (hoogte 252 en 265 meter) en de rivier de Arbia. Na dit punt volgt de grens de rivier stroomopwaarts langs de administratieve grens tussen de gemeenten Siena en Castelnuovo Berardenga.

De grens van het productiegebied loopt verder langs de administratieve grenzen van Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni en Poggibonsi tot ze ter hoogte van de Borro di Granaio de grens van de provincie Florence treft, die ze volgt tot de boerderij van Le Valli. Langs de gemeentelijke weg loopt de grens vervolgens langs San Giorgio en de Cinciano-bronnen en verder langs diezelfde lijn tot ze weer aansluit op de provinciegrens, die ook de grens is tussen Poggibonsi en Barberino. De grens volgt vervolgens de rivier de Drove tot in de provincie Florence. Beschrijving van de grenzen van het deel van dit gebied dat zich in de provincie Florence bevindt: De grens volgt aanvankelijk de rivier de Drove tot die Mulino della Chiara bereikt, waar ze de administratieve grens treft tussen de gemeenten Tavarnelle en Barberino en die over een korte afstand volgt. De grens buigt vervolgens oostwaarts af langs een andere kleine waterloop, langs Biricucci en Belvedere, voor ze de weg bereikt die San Donato en Tavarnelle verbindt. Die weg volgt ze tot Morrocco, waar ze aan een denkbeeldige lijn begint die langs Figlinella loopt en vervolgens Sambuca en de rivier de Pesa bereikt. Langs de loop van de rivier valt de grens eerst samen met de administratieve grens tussen de gemeenten San Casciano Val di Pesa en Tavarnelle en sluit weer aan op de rivier na Ponte Rotto. Vanaf dat punt valt de grens van het gebied samen met de administratieve grens van de gemeenten San Casciano en Greve. De grens van de productiegebied van Chianti Classico gaat dan opnieuw de provincie Siena in en volgt de administratieve grens tussen de gemeenten Radda in Chianti en Gaiole, en over een korte afstand die van de gemeente Castelnuovo Berardenga voor ze weer aansluit bij het beginpunt van de beschrijving.

7. Voornaamste wijndruiven

Sangiovese N. — Sangioveseto

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva en Chianti Classico Gran Selezione

Op morfologisch vlak bestaat het gebied uit een geheel van heuvels die 200 tot 600 m boven zeeniveau liggen, met korte maar vaak steile hellingen. Op geologisch vlak is de ondergrond van de regio opgevoerd uit een schistlaag (*galestro*) met afwisselend zandige klei, fijne kalkzandsteen en *alberese*. De bodem is doorgaans ondiep, nieuw, en varieert van zandig-kleiachtig tot kiezelachtig met een gemiddeld kleigehalte. Op chemisch vlak wordt de bodem gekenmerkt door een laag gehalte aan organische stoffen, een verminderde aanwezigheid van opneembaar fosfor en een grote hoeveelheid uitwisselbare kationen. Het heuvelachtige reliëf veroorzaakt snelstromende waterlopen en maakt het moeilijk het water onder controle te houden, onder meer in verband met specifieke neerslagpatronen. Het gebied heeft een continentaal klimaat, met temperaturen die in de winter sterk kunnen dalen en droge zomers. De dagelijkse temperatuurverschillen zijn gematigd en de jaarlijkse neerslag bedraagt zo'n 850 mm.

De wijnbouwtraditie in het gebied is eeuwenoud, met vermeldingen die stammen uit de Etruskische en de Romeinse tijden. Vanaf het einde van de Middeleeuwen werden grote oppervlakken gewijd aan druivenstokken, die groot financieel belang verwierven en internationale faam vergaarden. De vermelding van de wijn in historische documenten gaat terug tot de 13e eeuw en de eerste notariële akte waarin de naam Chianti wordt gebruikt voor wijn uit dit gebied dateert van 1398. Het grondgebied van de Chianti Classico was het eerste wijnbouwgebied ter wereld dat als zodanig werd gemarkeerd; dat gebeurde door de Groothertog van Toscane Cosimo III in een afkondiging uit 1716, waarin de grenzen van het gebied waarin de Chiantiwijnen mochten worden geproduceerd, werden afgebakend. Chiantiwijnen werden uitsluitend verkregen uit het druivenras sangiovese. Tussen 1834 en 1837 publiceerde baron Bettino Ricasoli, een Italiaans staatsman die in 1861 premier van Italië werd, de meest geschikte samenstelling voor het verkrijgen van een aangename rode parelwijn, een recept dat daarna de basis zou vormen voor de officiële samenstelling van de Chiantiwijnen: 70 % sangiovese, 15 % canaiolo, 15 % malvasia. Hij lag ook aan de basis van het gebruik van de techniek „governo all'uso Toscano”.

Aangezien niet genoeg wijn werd geproduceerd om te voldoen aan de toenemende vraag begon men in naburige gebieden eveneens wijn te produceren, daarbij gebruik makend van dezelfde systemen en druivensamenstellingen als die in het Chiantigebied. In 1924 richtten 33 producenten bijgevolg een consortium op ter bescherming van de Chianti en haar oorsprongsaanduiding, en in 1932 werd voor wijn uit het oudste wijnbouwgebied van Chianti met een decreet het recht verkregen om het label „Classico” te gebruiken voor in dat historisch oorsprongsgebied geproduceerde wijn. In 1996 werd Chianti Classico na een 70 jaar durende procedure erkend als een wijn die zich onderscheidt van de standaard-Chianti en kreeg de wijn een eigen productdossier.

De producenten van deze wijn hebben altijd de voorkeur gegeven aan het autochtone wijnstokras sangiovese, en ze blijven teelttechnieken toepassen die de specifieke kenmerken van de druiven niet beïnvloeden.

De traditionele leimethoden zijn de Guyot-snoei („Toscaanse boog”) en de Cordon-snoei. De maximale druiven- en wijnopbrengsten per hectare werden eveneens vastgesteld, tot 7,5 t druiven of 52,5 hl wijn per hectare — de laagste opbrengst in Italië. Vintagewijn mag niet in de handel worden gebracht vóór 1 oktober van het jaar volgend op de oogst.

De combinatie van door de natuur en de mens bepaalde factoren schenkt de Chianti Classico een fruitige, ronde, droge en volle smaak, een dieprode kleur, een rijke structuur, een alcoholvolumegehalte van ten minste 12 % en een matige zuurheid.

Sangiovese, het belangrijkste druivenras van de Chianti Classico, is gevoelig voor externe factoren, en is in staat uiting te geven aan de kenmerken van de bodem en zich aan te passen aan zijn ondergrond. Het is geen toeval dat de sangiovese in slechts een aantal gebieden in Toscane het best tot zijn recht komt. De Chianti Classico wordt op organoleptisch vlak gekenmerkt door zijn bloemaroma van iris en violet, die typisch zijn voor de zandsteen in dit gebied, en dankt een aroma van wilde bessen aan de kalkrijke bodem.

Het klimaat, het heuvelachtige reliëf en de morfologie dragen bij aan een omgeving vol licht, die daarom ideaal is voor de rijping van de druiven. De hoge zomertemperaturen, de zonneschijn die aanhoudt tot september en oktober, en de gematigd hoge dagelijkse temperatuurverschillen staan de druiven toe langzaam te rijpen en resulteren in de kenmerkende organoleptische en chemische eigenschappen van de Chianti Classico, met name zijn kleur en alcoholgehalte. De lage druivenopbrengst per hectare heeft invloed op de druiven, door te zorgen voor een suikergehalte dat verenigbaar is met een alcoholgehalte van niet minder dan 12 °. Wijnbouwtechnieken kunnen van wijnstokras tot wijnstokras verschillen; de rassen worden doorgaans afzonderlijk tot wijn verwerkt, om hun organoleptische eigenschappen volledig tot uitdrukking te laten komen.

Het professionalisme dat de Chianti-wijnbouwers doorheen de geschiedenis in dit gebied hebben tentoongespreid, doet de faam en geschiedenis van de Chianti Classico voortleven.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva en Chianti Classico Gran Selezione

Rechtskader:

EU-regelgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De bepalingen inzake de botteling binnen het afgebakende gebied zijn vastgelegd in overeenstemming met het EU-recht (artikel 8 van Verordening (EG) nr. 607/2009) en het nationale recht (artikel 10, leden 3 en 4, van Wetsbesluit nr. 61 van 8 april 2010, huidig artikel 35, leden 3 en 4, van Wet nr. 238/2016). In overeenstemming met de bovengenoemde wetgeving en met uitzondering van de in artikel 5 van het productdossier bedoelde specifieke reeds bestaande situaties, moet de botteling plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied om de kwaliteit en faam van de Chianti Classico hoog te houden, de oorsprong van de wijn te waarborgen en de doeltreffendheid van de desbetreffende controles te garanderen. De specifieke kenmerken en kwaliteiten van de Chianti Classico-wijnen, die samenhangen met de geografische oorsprong en reputatie van de benaming, worden beter gewaarborgd indien de wijn wordt gebotteld in het productiegebied, aangezien de toepassing en naleving van de technische regels betreffende vervoer en botteling de verantwoordelijkheid is van plaatselijke bedrijven met de nodige kennis en knowhow die belang hebben bij het behoud van de reputatie van het product. Bovendien verzekert de vereiste dat de wijnproducenten onderworpen zijn aan een efficiënt systeem voor de controle op de botteling door de bevoegde instanties, aangezien alle potentiële risico's die gepaard gaan met het vervoer van het product buiten het bottelgebied worden vermeden. Deze bepaling baat de wijnproducenten zelf, die zorg besteden aan en verantwoordelijk zijn voor het waarborgen van de kwaliteit en reputatie van de benaming.

Chianti Classico Gran Selezione

Rechtskader:

EU-regelgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig artikel 66, lid 1, van Verordening (EG) nr. 607/2009 mogen op wijnen die in de Unie verhandeld worden, aanduidingen worden aangebracht die verwijzen naar bepaalde productiemethoden. De term „Gran Selezione” wordt gebruikt ter aanduiding van wijnen die zijn verkregen met strikte methoden voor druivenproductie en wijnbereiding. Meer bepaald mogen de wijnen alleen worden bereid met druiven van wijngaarden die door het bottelarijbedrijf worden uitgebaat. De wijnen mogen niet worden verrijkt met toevoegingen van buitenaf en moeten chemische, fysische en organoleptische eigenschappen bezitten die hoogwaardiger zijn dan die van de „Riserva”. Samengevat was de bedoeling te garanderen dat eenzelfde wijnbouwbedrijf de druivenproductie en de botteling uitvoert zonder dat naast de voor de benaming vastgelegde en gerechtvaardigde voorwaarden eveneens aanvullende voorwaarden worden opgelegd ten aanzien van het gebied waarin mag worden gebotteld. De „Gran Selezione” is de hoogwaardigste wijn in het Chianti Classico-assortiment en wordt verkregen door een zorgvuldige selectie door de wijnbouwers zelf van de beste wijngaarden en druiven. De aanvullende voorwaarde voor producenten van „Gran Selezione”-wijn om de botteling zelf uit te voeren komt voort uit de noodzaak om te waarborgen dat alle specifieke kenmerken van een uiterst complex en uniek product tot uiting worden gebracht. Het is dus noodzakelijk, nog meer voor de Gran Selezione dan voor de standaard Chianti Classico, dat de productie, bereiding en botteling van de wijn wordt uitgevoerd door dezelfde entiteit, die verantwoordelijk is voor de kwaliteit van het product.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva en Chianti Classico Gran Selezione

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig artikel 17, lid 7, van Wetsbesluit nr. 61/2010 (huidig artikel 41, lid 9, van Wet nr. 238/2016) is het typisch kenmerk van de Chianti Classico de beeltenis van een zwarte haan, die sinds 2005 op alle flessen wijn van de gecontroleerde en gegarandeerde oorsprongsbenaming Chianti Classico moet worden aangebracht.

Het beeldmerk en de woorden „Gallo Nero” kunnen in geen geval de naam van de BOB Chianti Classico vervangen. Het symbool is louter een aanvullend kenmerk dat op de flessen van de BOB Chianti Classico-wijn moet worden aangebracht.

Link naar het productdossier

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