

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO**de 14 de março de 2018****sobre a publicação, no *Jornal Oficial da União Europeia*, de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho****[Chianti Classico (DOP)]**

(2018/C 100/09)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 97.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) A Itália apresentou um pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Chianti Classico», ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (2) A Comissão examinou o pedido e concluiu terem sido cumpridas as condições previstas nos artigos 93.º a 96.º, no artigo 97.º, n.º 1, bem como nos artigos 100.º, 101.º e 102.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) A fim de possibilitar a apresentação de declarações de oposição nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, o pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Chianti Classico» deve ser publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*,

DECIDE:

Artigo único

O pedido de alteração do caderno de especificações da denominação «Chianti Classico» (DOP), ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, consta do anexo da presente decisão.

Nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a publicação da presente decisão no *Jornal Oficial da União Europeia* confere, por um período de dois meses, o direito de oposição à alteração do caderno de especificações referida no primeiro parágrafo do presente artigo.

Feito em Bruxelas, em 14 de março de 2018.

Pela Comissão

Phil HOGAN

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

ANEXO

«CHIANTI CLASSICO»

PDO-IT-A1235-AM02

Data do pedido: 24.12.2015

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

1. Normas aplicáveis à alteração

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 — Alteração não menor

2. Descrição e fundamentação da alteração**2.1. Alteração ao artigo 4.º do caderno de especificações**

A presente alteração propõe que o vinho Chianti Classico só possa ser vendido depois de obtida a certificação do organismo de controlo competente. Considera-se que a alteração do caderno de especificações permitirá uma maior garantia de qualidade do produto, que só depois de obtida a certificação poderá sair da cave de produção para fins comerciais. A presente alteração destina-se, portanto, a reforçar a qualidade média do Chianti Classico e a maximizar a autenticidade e o carácter típico do produto.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

2.2. Alteração do artigo 5.º do caderno de especificações

A alteração do artigo 5.º introduz um novo tipo de produto Chianti Classico com a menção «Gran Selezione», referindo os métodos técnicos de produção utilizados. Pretende-se com isto obter um tipo de produto que possa ocupar o topo de uma nova «pirâmide de qualidade» do Chianti Classico. O vinho Chianti Classico «Gran Selezione» tem características químicas, físicas e organolépticas específicas mais restritivas do que os vinhos Chianti Classico com indicação do ano de colheita ou com a menção «Riserva» e só pode ser engarrafado pelo produtor, que deverá, assim, escolher (seleccionar) o seu Chianti Classico de maior expressão.

Esta alteração consta do documento único:

- no ponto 4, «Descrição do(s) vinho(s)», sob o título «Chianti Classico Gran Selezione»;
- no ponto 5, «Práticas enológicas», sob o título «Práticas enológicas essenciais»;
- no ponto 9, «Outras condições essenciais», sob o título «Chianti Classico Gran Selezione».

2.3. Alteração do artigo 6.º do caderno de especificações

Os requisitos organolépticos do Chianti Classico foram ligeiramente alterados e, do ponto de vista químico, elevou-se o valor mínimo do extrato não redutor. Nos últimos anos, graças também à utilização de novos clones de Sangiovese, os vinhos Chianti Classico com indicação do ano de colheita ou com a menção «Riserva» tornaram-se mais estruturados, e o nível mínimo do extrato não redutor aumentou, não sendo quase nunca inferior aos novos valores fixados (24 g/l para o vinho com indicação do ano de colheita e 25 g/l para o vinho Riserva). Por último, propõe-se fixar o valor do extrato em 26 g/l para o Chianti Classico Gran Selezione, já que esta categoria compreende os vinhos que envelheceram durante muito tempo e que são, por isso, mais encorpados.

Relativamente ao Chianti Classico Riserva, as alterações contêm uma proposta que visa uniformizar o mais possível a sua produção.

Esta alteração consta do documento único:

- no ponto 4, «Descrição do(s) vinho(s)», sob os títulos «Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» e «Chianti Classico Gran Selezione».

2.4. Alteração do artigo 7.º do caderno de especificações

As alterações constantes do artigo 7.º dizem respeito apenas ao logótipo «Gallo Nero» (*galo negro*). Nos termos do artigo 17.º, n.º 7, do Decreto Legislativo n.º 61/2010, a marca distintiva do «Chianti Classico» é a imagem de um galo negro, que, desde 2005, deve figurar em todas as garrafas de Chianti Classico com denominação de origem controlada e garantida (DOCG). Na proposta de alteração do caderno de especificações, o estilo e a cor do galo negro foram ligeiramente alterados. Esta nova versão substitui, pois, o logótipo utilizado anteriormente.

O logótipo figurativo e a expressão «Gallo Nero» não podem, em caso algum, substituir a denominação Chianti Classico DOP. A marca em questão é apenas mais um elemento a colocar nas garrafas de vinho Chianti Classico DOP.

Esta alteração consta do documento único:

- no ponto 9, «Outras condições essenciais», sob os títulos «Chianti Classico», «Chianti Classico Riserva» e «Chianti Classico Gran Selezione» (elemento final).

2.5. Alteração do artigo 8.º do caderno de especificações

O consórcio decidiu proibir a utilização das garrafas «fiasco» toscanas revestidas a palha para o Chianti Classico Riserva e o Chianti Classico Gran Selezione, de acordo com as alterações propostas que visam melhorar a qualidade do produto e a sua posição no segmento superior do mercado.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominação registada

Chianti Classico

2. Tipo de indicação geográfica

DOP — denominação de origem protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

Chianti Classico

- Cor: vermelho rubi, de intensidade variável;
- Aroma: intenso, floral, característico;
- Sabor: seco, fresco, carácter ligeiramente tânico que evolui com o tempo;
- Teor alcoólico total mínimo: 12,0 %;
- Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

Chianti Classico Riserva

- Cor: vermelho-rubi intenso, tendendo para o grená com a idade;
- Aroma: intenso, frutado e persistente;
- Sabor: seco, equilibrado e muito tânico;
- Teor alcoólico total mínimo: 12,5 %;
- Extrato não redutor mínimo: 25,0 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

Chianti Classico Gran Selezione

- Cor: vermelho-rubi intenso, tendendo para o grená com a idade;
- Aroma: especiado e persistente;
- Sabor: seco, persistente e equilibrado;
- Teor alcoólico total mínimo: 13,0 % vol.
- Extrato não redutor mínimo: 26,0 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico volúmico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	130

As outras características analíticas de todos os vinhos em questão cumprem os requisitos da legislação europeia referente a esta matéria.

5. Práticas vinícolas*a. Práticas enológicas essenciais*

Prática enológica específica

Chianti Classico Gran Selezione

O Chianti Classico Gran Selezione só pode ser obtido a partir de uvas produzidas nas vinhas exploradas pela empresa de engarrafamento.

b. Rendimentos máximos

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione:

52,5 hectolitros por hectare

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione:

7 500 kg de uvas por hectare

6. Área delimitada

A área de produção dos vinhos Chianti Classico (incluindo as variedades «Riserva» e «Gran Selezione») é a região central da Toscana, designadamente o território das províncias de Siena e Florença. Os seus limites foram definidos por Decreto Interministerial de 31 de julho de 1932.

Descrição:

Na província de Siena, parte-se do ponto em que a fronteira entre as províncias de Siena e de Arezzo interseta a ravina de Borro Ambrella della Vena, perto de Pancolle, no município de Castelnuovo Berardenga.

Daqui, a linha de demarcação da zona de produção segue o rio Ambra e um dos seus afluentes, sem nome, até à herdade da Ciarpella e continua pelo caminho de mulas que vai dar à herdade de Casa al Frate. Segue-se então uma linha imaginária até Ombrone (298 metros de altitude).

Depois, segue um caminho de mulas, desce até 257 metros de altitude e vai dar a um carreiro que desemboca na estrada de Castelnuovo Berardenga. Esta estrada volta a subir até uma altitude de 354 metros e depois segue a vala Malena Morta até à ravina de Borro Spugnaccio. Continua pela vala Malena Morta até Piali (227 metros de altitude), avança uns metros pela vala Malena Viva e segue depois ao longo de uma linha imaginária até Santa Lucia (252 e 265 metros de altitude) e ao rio Arbia. Chegando a este ponto, sobe o rio ao longo da fronteira administrativa entre os municípios de Siena e Castelnuovo Berardenga.

Continua ao longo das fronteiras administrativas de Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi até ao ponto de interseção da ravina de Borro di Granaio com a fronteira da província de Florença e daqui até à Herdade Le Valli. A seguir, avança pela estrada municipal, passando por San Giorgio e pelas nascentes de Cinciano e continua até reencontrar a fronteira administrativa entre Poggibonsi e Barberino. Depois, segue o rio Drove até penetrar na província de Florença. Descrição da zona delimitada na província de Florença: A linha de demarcação começa por seguir o rio Drove até Mulino della Chiara, mais especificamente até à fronteira administrativa entre os municípios de Tavarnelle e Barberino, que acompanha por breve trecho. Vira, em seguida, para leste acompanhando outro pequeno ribeiro e passa por Biricucci e Belvedere antes de chegar à estrada de San Donato-Tavarnelle. Avança pela estrada até Morocco, traçando em seguida uma linha imaginária que passa por Figlinella e chega a Sambuca e ao rio Pesa. Seguindo o curso do rio, a linha de demarcação coincide inicialmente com a fronteira administrativa entre os municípios de San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, regressando depois ao rio a seguir a Ponte Rotto. A partir daqui, coincide com a fronteira administrativa dos municípios de San Casciano e Greve. Depois, volta a entrar na província de Siena e segue a fronteira administrativa dos municípios de Radda em Chianti e Gaiole e, por breve trecho, a de Castelnuovo Berardenga até chegar ao ponto de partida da descrição desta zona.

7. Principais castas

Sangiovese N. — Sangiovese

8. Descrição da(s) relação(ões)

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione

Do ponto de vista morfológico, trata-se de um complexo de serranias, com altitudes que variam entre 200 e 600 m acima do nível do mar e declives que, embora não profundos, podem ser abruptos. Do ponto de vista geológico, o subsolo da região é um escudo de xisto argiloso (galestro) com zonas de argila xistosa que alternam com solos de arenito calcário fino e margosos. O solo é geralmente pouco profundo, recente, com estrutura argilo-arenosa a pedregosa e teor de argila médio. Do ponto de vista químico, caracteriza-se por baixo teor de matéria orgânica, presença reduzida de fósforo assimilável e elevado número de catiões básicos permutáveis. O relevo acidentado gera cursos de água torrenciais, o que levanta problemas consideráveis de controlo das águas, nomeadamente em relação a determinados regimes de pluviosidade. O clima é de tipo continental: as temperaturas chegam a ser muito baixas no inverno e os verões são secos. A amplitude térmica diária é moderada e a precipitação anual de cerca de 850 mm.

O território tem uma tradição de vinificação ancestral, havendo referências ao mundo vitivinícola que datam das épocas etrusca e romana. A partir do final da Idade Média, consagraram-se grandes áreas ao cultivo da vinha, que se tornou uma atividade económica importante e adquiriu reputação internacional. Há referências ao vinho em documentos históricos a partir de 1200 e o primeiro ato notarial em que o nome Chianti aparece associado ao vinho produzido nesta região remonta a 1398. A região vinícola do Chianti Classico foi a primeira do mundo a ser definida por lei. Em 1716, Cosme III, Grão-Duque da Toscana, publica um decreto que delimita a zona de produção dos vinhos Chianti. O vinho Chianti era produzido unicamente a partir da casta Sangiovese. Entre 1834 e 1837, o Barão Bettino Ricasoli, estadista italiano e primeiro-ministro de Itália em 1861, divulgou a composição mais adequada para a obtenção de um vinho tinto agradável e frisante, que viria mais tarde a constituir a base da composição oficial do vinho Chianti (70 % de Sangiovese, 15 % de Canaiolo, 15 % de Malvasia) e o método «Governo all'uso Toscano».

A produção local não conseguia satisfazer a procura crescente, pelo que os viticultores dos territórios circundantes começaram a produzir vinho utilizando os mesmos sistemas e as mesmas castas do Chianti. Deste modo, em 1924, um grupo de 33 produtores fundou um consórcio para proteger o vinho Chianti e a sua marca de origem e, em 1932, um decreto concedeu aos produtores de vinho da zona vitícola mais antiga de Chianti o direito a utilizarem a menção «Classico» para o vinho produzido na zona histórica. Em 1996, depois de um processo administrativo que durou 70 anos, o Chianti Classico foi reconhecido como vinho independente do Chianti genérico, com o seu próprio caderno de especificações.

Os produtores de Chianti Classico privilegiaram sempre o uso da casta autóctone Sangiovese, continuando a preservar as técnicas de cultura que não alteram as características peculiares das uvas.

Os métodos tradicionais de condução da vinha são o sistema Guyot de «arco toscano» e a poda em cordão. O rendimento por hectare de uva e de vinho foi também fixado em 7,5 toneladas de uvas ou 52,5 hectolitros de vinho, o mais baixo registado em Itália. O vinho com indicação do ano de colheita não pode ser colocado no mercado antes de 1 de outubro do ano seguinte ao da colheita.

A combinação de fatores naturais e humanos confere ao Chianti Classico um paladar frutado, redondo, seco, concentrado, cor vermelha intensa, boa estrutura, teor alcoólico mínimo de 12 % e acidez moderada.

Sangiovese, a principal casta do Chianti Classico, é muito sensível a fatores externos, destacando-se pela capacidade de interpretar as características do solo e se adaptar ao terreno de cultura. Não é por acaso que a casta Sangiovese só produz os seus melhores resultados nalgumas zonas da Toscana. O Chianti Classico tem uma característica organolética própria, o seu *bouquet* floral de lírio roxo e violeta, típico do solo de arenito desta região, com aromas de frutos silvestres que lhe advêm do teor calcário do solo.

O clima, o terreno acidentado e a morfologia do solo criam um ambiente muito luminoso, particularmente adequado à boa maturação das uvas. As temperaturas estivais elevadas, a exposição das vinhas ao sol, que se prolonga até setembro e outubro, e uma grande amplitude térmica diária permitem a maturação lenta das uvas e conferem ao Chianti Classico as suas características organoléticas e químicas típicas, em particular a cor, o *bouquet* e o teor alcoólico. O baixo rendimento das vinhas por hectare permite que os níveis de açúcar sejam compatíveis com um teor alcoólico mínimo de 12°. As técnicas de vinificação podem diferir em função das castas; estas são, regra geral, vinificadas separadamente de forma a permitir a plena expressão das suas características organoléticas.

O profissionalismo dos viticultores de Chianti, atestado pela história do território, tem tornado possível preservar o prestígio e a reputação do Chianti Classico e da sua história.

9. Outras condições essenciais

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área delimitada

Descrição da condição:

As disposições relativas ao engarrafamento dentro da zona delimitada foram estabelecidas em conformidade com a legislação da UE [artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009] e com a legislação nacional (artigo 10.º, n.ºs 3 e 4.º, do Decreto-Lei n.º 61 de 8 de abril de 2010, atual artigo 35.º, n.ºs 3 e 4.º, da Lei n.º 238/2016). Nos termos daquela legislação, exceção feita às situações específicas preexistentes previstas no artigo 5.º do caderno de especificações, o engarrafamento deve ocorrer na zona geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação do Chianti Classico, bem como garantir a sua origem e a eficácia dos controlos aplicáveis. As características e qualidades específicas do vinho Chianti Classico, associadas à zona geográfica de origem e ao prestígio da denominação, são mais adequadamente preservadas se o vinho for engarrafado na zona de produção, já que o cumprimento de todas as normas técnicas de transporte e engarrafamento fica a cargo de explorações locais, que têm, não só os conhecimentos e a experiência necessários, mas também todo o interesse em manter a reputação conquistada. Esta exigência garante ainda que os produtores ficam sujeitos a um sistema eficaz de controlo do engarrafamento pelos organismos competentes, já que se evitam todos os riscos potenciais do transporte do produto fora da zona de engarrafamento. Esta disposição beneficia, assim, os produtores de vinho, ciosos da qualidade e da reputação da denominação e responsáveis por preservá-las.

Chianti Classico Gran Selezione

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Em conformidade com o artigo 66.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 607/2009, os vinhos comercializados na União podem mencionar no rótulo certos métodos de produção. O tipo «Gran Selezione» é utilizado para designar vinhos produzidos por métodos restritivos de produção e transformação das uvas. Mais especificamente, os vinhos só podem ser obtidos a partir de uvas produzidas em vinhas exploradas pela empresa de engarrafamento. Não podem ser enriquecidas com produtos externos e devem ter características físico-químicas e organoléticas superiores às do tipo «Riserva». Em resumo, pretende-se garantir que a produção e o engarrafamento são efetuados pela mesma exploração, sem impor restrições suplementares às já previstas e justificadas para a designação no seu conjunto relativamente à zona de engarrafamento. O tipo «Gran Selezione» é o topo de gama do Chianti Classico. Obtém-se a partir de uma seleção rigorosa das melhores vinhas e uvas sob responsabilidade direta dos viticultores. Esta condição adicional, que obriga os produtores de «Gran Selezione» a engarrafarem o seu próprio vinho, decorre da necessidade de preservar todas as características específicas de um produto que é particularmente complexo e único. É, por conseguinte, necessário, mais ainda para este tipo do que para o Chianti Classico genérico, que as etapas de produção, vinificação e engarrafamento sejam efetuadas por um único operador, que será responsável pela qualidade final do produto.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Nos termos do artigo 17.º, n.º 7, do Decreto Legislativo n.º 61/2010, atual artigo 41.º, n.º 9, da Lei n.º 238/2016, o «Chianti Classico» distingue-se pela imagem de um galo negro, que, desde 2005, deve figurar em todas as garrafas de vinho DOC Chianti Classico.

O logótipo figurativo e a expressão «Gallo Nero» não podem, em caso algum, substituir a denominação Chianti Classico DOP. A marca em questão é apenas mais um elemento a colocar nas garrafas de vinho Chianti Classico DOP.

Hiperligação para o caderno de especificações

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