

DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI**din 14 martie 2018****privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol conform articolului 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului****[Chianti Classico (DOP)]**

(2018/C 100/09)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului ⁽¹⁾, în special articolul 97 alineatul (3),

întrucât:

- (1) Italia a depus o cerere de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Chianti Classico” în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
- (2) Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că sunt îndeplinite condițiile prevăzute la articolele 93-96, la articolul 97 alineatul (1) și la articolele 100, 101 și 102 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
- (3) Pentru a permite prezentarea de declarații de opoziție în conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, cererea de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Chianti Classico” ar trebui publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

Articol unic

Cererea de modificare a caietului de sarcini pentru denumirea „Chianti Classico” (DOP), în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, figurează în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, publicarea prezentei decizii conferă dreptul de opoziție la modificarea caietului de sarcini menționat la primul paragraf al prezentului articol în termen de două luni de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 14 martie 2018.

Pentru Comisie

Phil HOGAN

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANEXĂ

„CHIANTI CLASSICO”**PDO-IT-A1235-AM02****Data cererii: 24.12.2015**

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

1. Normele aplicabile modificării

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – modificare care nu este minoră

2. Descrierea și justificarea modificării**2.1. Modificare a articolului 4 din caietul de sarcini**

Această modificare propune ca vinul Chianti Classico să poată fi vândut numai după ce s-a obținut certificarea de către organismul de control relevant. Se consideră că modificarea caietului de sarcini va oferi o mai bună asigurare cu privire la calitatea produsului care, de acum încolo, va putea fi transferat de la crama de producție în scopuri comerciale numai dacă s-a furnizat certificarea. Prin urmare, modificarea are ca scop sporirea calității medii a Chianti Classico și maximizarea autenticității și a caracterului tipic al produsului.

Această modificare nu se referă la documentul unic.

2.2. Modificare a articolului 5 din caietul de sarcini

Modificarea articolului 5 introduce un nou tip de produs „Chianti Classico”, descris prin formula „Gran Selezione”, și indică metodele tehnice de producție utilizate. Intenția este aceea de a obține un tip de produs care poate fi plasat în vârful unei noi „piramide a calității” pentru Chianti Classico. Vinul Chianti Classico „Gran Selezione” prezintă proprietăți chimice, fizice și organoleptice specifice, mai restrictive decât vinurile Chianti Classico de calitate superioară sau „Riserva”, și este îmbuteliat numai de producător, care trebuie, prin urmare, să selecționeze cel mai bun vin Chianti Classico pe care îl are.

Această modificare se regăsește în documentul unic:

- la punctul 4, „Descrierea vinului (vinurilor)”, la titlul „Chianti Classico Gran Selezione”;
- la punctul 5 „Practici oenologice”, la titlul „Practici oenologice esențiale”;
- la punctul 9, „Condiții suplimentare esențiale”, la titlul „Chianti Classico Gran Selezione”.

2.3. Modificare a articolului 6 din caietul de sarcini

Cerințele organoleptice pentru Chianti Classico au fost ușor modificate și, din punct de vedere chimic, limita minimă a extractului fără zahăr a fost majorată. În ultimii ani, și din cauza utilizării unor noi clone de Sangiovese, vinurile Chianti Classico de calitate superioară și „Riserva” au devenit mai structurate, iar limita minimă a extractului fără zahăr a crescut, deoarece nu este aproape niciodată sub noile limite stabilite (24 g/l pentru vinurile de calitate superioară și 25 g/l pentru Riserva). În cele din urmă, se propune ca, pentru Chianti Classico Gran Selezione, extractul să fie de 26 g/l, datorită faptului că această categorie include vinuri care au fost învechite mult timp și care, prin urmare, sunt mai corpolente.

Pentru Chianti Classico Riserva, modificările conțin o propunere de a standardiza, pe cât de mult posibil, producția acestui vin.

Această modificare se regăsește în documentul unic:

- la punctul 4, „Descrierea vinului (vinurilor)”, la titlurile „Chianti Classico”, „Chianti Classico Riserva” și „Chianti Classico Gran Selezione”.

2.4. Modificare a articolului 7 din caietul de sarcini

Modificările cuprinse la articolul 7 se referă doar la logoul figurativ „Gallo Nero” (cocoșul negru). În temeiul articolului 17 alineatul (7) din Decretul legislativ nr. 61/2010, caracteristica distinctivă a „Chianti Classico” este imaginea unui cocoș negru, care, începând din 2005, trebuie să apară pe toate sticlele de vin Chianti Classico DOCG. În cadrul propunerii de modificare a caietului de sarcini, stilul și culoarea imaginii cocoșului negru au suferit mici schimbări; prin urmare, această nouă versiune a înlocuit logoul utilizat anterior.

Logoul figurativ și cuvintele „Gallo Nero” nu pot înlocui, în niciun caz, denumirea DOP „Chianti Classico”. Marca în cauză este pur și simplu o caracteristică suplimentară care trebuie plasată pe sticlele de vin DOP „Chianti Classico”.

Această modificare se regăsește în documentul unic:

- la punctul 9, „Condiții suplimentare esențiale”, la titlurile „Chianti Classico”, „Chianti Classico Riserva” și „Chianti Classico Gran Selezione” (element final).

2.5. Modificare a articolului 8 din caietul de sarcini

Consortiul care înaintează propunerea a decis să interzică utilizarea coșului toscan din paie numit „fiasco” pentru Chianti Classico Riserva și Chianti Classico Gran Selezione, în concordanță cu modificările propuse menite să îmbunătățească calitatea produsului și poziția sa în cadrul segmentului superior al pieței.

Această modificare nu se referă la documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumire înregistrată

Chianti Classico

2. Tip de indicație geografică

DOP – denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)

Chianti Classico

- culoare: roșu rubiniu, intensitate variabilă;
- aromă: intensă, florală, caracteristică;
- gust: sec, proaspăt, savuros, ușor tanic, care se maturează în timp;
- concentrație alcoolică totală minimă în volum: 12,0 %;
- limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Chianti Classico Riserva

- culoare: roșu rubiniu intens, tinzând către roșu granat pe măsură ce se învechește;
- aromă: intensă, fructată și persistentă;
- gust: sec, bine echilibrat și foarte tanic;
- Concentrație alcoolică totală minimă în volum: 12,5 %;
- Limita minimă a extractului fără zahăr: 25,0 g/l.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Chianti Classico Gran Selezione

- culoare: roșu rubiniu intens, tinzând către roșu granat pe măsură ce se învechește;
- aromă: condimentată și persistentă;
- gust: sec, persistent și echilibrat;
- concentrație alcoolică totală minimă în volum: 13,0 % vol.;
- limita minimă a extractului fără zahăr: 26,0 g/l.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	130

Pentru toate vinurile în cauză, celelalte caracteristici analitice sunt în conformitate cu legislația europeană relevantă.

5. Practici oenologice*(a) Practici oenologice esențiale*

Practica oenologică specifică

Chianti Classico Gran Selezione

Chianti Classico Gran Selezione poate fi obținut numai din struguri produși în viile exploatate de societatea de îmbuteliere.

(b) Producții maxime

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva și Chianti Classico Gran Selezione:

52,5 hectolitri la hectar

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva și Chianti Classico Gran Selezione:

7 500 kg de struguri la hectar

6. Aria delimitată

Aria de producție a vinurilor Chianti Classico (inclusiv tipurile „Riserva” și „Gran Selezione”) este situată în centrul regiunii Toscana, pe teritoriul provinciilor Florența și Siena. Limitele sale geografice au fost definite prin decretul interministerial din 31 iulie 1932.

Descriere:

Se începe cu o descriere a limitelor părții acestei arii care este situată în provincia Siena, începând de la punctul în care granița dintre provinciile Siena și Arezzo intersectează râvana Borro Ambrella della Vena, lângă Pancole, în comuna Castelnuovo Berardenga.

Din punctul respectiv, limita geografică urmează râul Ambra și unul dintre afluenții acestuia, care nu are nume, până la ferma Ciarpella, apoi cărarea care duce la ferma Casa al Frate. De acolo, ea urmează o linie virtuală până la Ombrone (298 de metri altitudine).

Apoi urmează o cărare și coboară la o altitudine de 257 de metri, unde întâlnește un drum de căruțe ce duce la șoseaua către Castelnuovo Berardenga. Această șosea urcă până la o altitudine de 354 de metri și apoi urmează canalul Malena Morta până la confluența acestuia cu ravina Borro Spugnaccio. Limita geografică merge în continuare de-a lungul canalului Malena Morta, până la Piali (227 de metri altitudine) și apoi parcurge o mică porțiune din canalul Malena Viva înainte de a înainta de-a lungul unei linii virtuale către Santa Lucia (252 și 265 de metri altitudine) și către râul Arbia. După ce a ajuns la râu, limita geografică îl urmează în aval, de-a lungul graniței administrative dintre comunele Siena și Castelnuovo Berardenga.

Apoi, limita geografică a ariei de producție continuă de-a lungul granițelor administrative ale comunelor Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni și Poggibonsi până când întâlnește, la ravina Borro di Granaio, granița provinciei Florența, pe care o urmează până la ferma Le Valli. După aceea, ea urmează șoseaua locală, trecând pe la izvoarele San Giorgio și Cinciano și continuând de-a lungul acestei linii până când întâlnește iar granița provinciei, care este de asemenea granița dintre Poggibonsi și Barberino. Apoi urmează râul Drove până când acesta intră în provincia Florența. Descrierea limitelor părții acestei arii care este situată în provincia Florența: Inițial, limita geografică urmează râul Drove până la Mulino della Chiara, unde întâlnește granița administrativă dintre comunele Tavarnelle și Barberino, pe care o urmează pe o distanță scurtă. Se întoarce apoi către est de-a lungul unui alt râu, trecând de Biricucci și de Belvedere înainte de a ajunge, imediat după aceea, la șoseaua San Donato-Tavarnelle. Urmează această șosea către Morocco și trasează apoi o linie virtuală care, trecând pe la Figli-nella, ajunge la Sambuca și la râul Pesa. Urmând în continuare cursul râului, limita geografică coincide inițial cu granița administrativă dintre comunele Casciano Val di Pesa și Tavarnelle, întorcându-se apoi la râu după Ponte Rotto. Din acest punct, limita geografică a ariei coincide cu granița administrativă a comunelor San Casciano și Greve. Limita geografică a ariei de producție a Chianti Classico intră apoi din nou în provincia Siena și urmează granița administrativă a comunelor Radda in Chianti și Gaiole și, pe o distanță scurtă, pe cea a Castelnuovo Berardenga, înainte de a atinge punctul de plecare al descrierii acestei zone.

7. **Soiurile principale de struguri de vin**

Sangiovese N. – Sangioveseto

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva și Chianti Classico Gran Selezione

Din punct de vedere morfologic, această arie este un complex de dealuri cu înălțimea cuprinsă între 200 m și 600 m deasupra nivelului mării, ai căror versanți nu sunt lungi, dar sunt uneori abrupti. Din punct de vedere geologic, subsolul regiunii este format dintr-un scut de sisturi (*galestro*) cu zone de argilă solzoasă care alternează cu gresie calcaroasă fină și cu sol de tip „alberese”. Solul este în general puțin profund, de origine recentă și variind de la sol nisipos-argilos la sol cu pietriș și cu procente medii de argilă; din punct de vedere chimic, este caracterizat de un conținut scăzut de materie organică, o prezență redusă a fosforului asimilabil și un număr ridicat de cationi interschimbabili. Terenul deluros duce la apariția torentelor și cauzează dificultăți considerabile în ceea ce privește controlarea apelor, inclusiv în legătură cu regimurile specifice de precipitații. Aria prezintă o climă de tip continental: temperaturile din timpul iernii pot fi foarte scăzute, iar verile sunt secetoase. Intervalul de temperatură zilnic este moderat, iar precipitațiile anuale sunt de aproximativ 850 mm.

Tradiția de producție a vinurilor pe acest teritoriu este una străveche, existând izvoare scrise din epoca etruscă și din cea romană legate de universul vinurilor. Începând de la sfârșitul Evului Mediu, zone întinse au fost dedicate cultivării viței de vie, care a devenit importantă din punct de vedere financiar și a câștigat o reputație internațională. Vinul produs a fost menționat în documente istorice începând din anul 1200, iar primul act notarial în care apare denumirea Chianti în legătură cu vinul produs în această zonă datează din 1398. Zona Chianti Classico a fost prima arie de producție vitivinicola definită din lume, printr-o proclamație din 1716 a Marelui Duce de Toscana, Cosimo al III-lea; această proclamație preciza limitele geografice ale zonei în care puteau fi produse vinurile Chianti. Vinul Chianti a fost produs folosind doar soiul de struguri Sangiovese. Între 1834 și 1837, baronul Bettino Ricasoli, un om de stat italian care a fost prim-ministru al Italiei în 1861, a publicat cea mai potrivită compoziție pentru obținerea unui vin roșu semi-spumant plăcut, care va deveni ulterior baza compoziției oficiale a vinului Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia; și folosirea tehnicii „Governo all'uso Toscano”.

Întrucât producția din această arie nu putea satisface cererea din ce în ce mai mare, zonele învecinate au început de asemenea să producă vin utilizând aceleași sisteme și cupaje de struguri ca cele din zona Chianti. Prin urmare, în 1924, 33 de producători au înființat acest consorțiu pentru a proteja vinul Chianti și marca sa de origine și, în 1932, printr-un decret, s-a acordat vinului din cea mai veche zonă viticolă Chianti dreptul de a utiliza eticheta „Classico”, drept vin produs în zona istorică. În 1996, în urma unei proceduri care a durat 70 de ani, Chianti Classico a fost recunoscut ca fiind independent de vinul Chianti standard și i s-a acordat propriul caiet de sarcini separat.

Producătorii acestui vin au preferat dintotdeauna să utilizeze soiul indigen de viță-de-vie Sangiovese și mențin în continuare tehnici de cultivare care nu afectează caracteristicile particulare ale strugurilor.

Metodele tradiționale de conducere a viței-de-vie sunt sistemul Guyot de tip „arc toscan” și cordonul speronat. Producția de struguri și de vin la hectar a fost de asemenea fixată, la 7,5 tone de struguri sau 52,5 hl de vin, cea mai scăzută din Italia. Vinul de calitate superioară nu poate fi eliberat pentru consum înainte de data de 1 octombrie a anului ulterior celui de recoltă.

Combi-nația dintre factorii naturali și umani îi conferă vinului Chianti Classico un gust fructat, rotund, sec și aromat, o culoare roșu-închis, o structură bună, o tărie alcoolică de nu mai puțin de 12 % și o aciditate moderată.

Sangiovese, principalul soi de struguri din vinul Chianti Classico, este sensibil la factorii externi și are calitatea distinctivă de a putea interpreta caracteristicile solului și de a se putea adapta la solul în care crește. Nu este o coincidență faptul că strugurii Sangiovese se dezvoltă în mod optim doar în câteva zone din Toscana. O trăsătură organoleptică ce caracterizează Chianti Classico este buchetul său floral de iris și de violete, tipic solului de gresie din această zonă, cu o aromă de fructe sălbatice de tip bacă, datorată conținutului calcaros.

Clima, terenul deluros și morfologia ținutului creează un mediu plin de lumină și, astfel, ideal pentru coacerea adecvată a strugurilor. Temperaturile ridicate din timpul verii, numărul mare de zile însorite, care continuă până în septembrie și octombrie, și un interval de temperatură zilnic destul de ridicat permit coacerea lentă a strugurilor și apariția caracteristicilor organoleptice și chimice tipice vinului Chianti Classico, în special a culorii, a buchetului și a tăriei alcoolice a acestuia. Producția scăzută de struguri la hectar afectează strugurii prin faptul că determină un conținut de zahăr compatibil cu o tărie alcoolică de cel puțin 12°. Tehnicile oenologice pot varia pentru diferitele soiuri de viță-de-vie; acestea sunt de obicei vinificate separat, pentru a permite exprimarea deplină a proprietăților lor organoleptice.

Profesionalismul viticultorilor de Chianti, demonstrat de istoria acestui teritoriu, permite ca reputația vinului Chianti Classico și istoria acestuia să persiste.

9. Condiții suplimentare esențiale

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva și Chianti Classico Gran Selezione

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbuteliere în cadrul ariei delimitate

Descrierea condiției:

Dispozițiile referitoare la îmbutelierea în aria delimitată au fost stabilite în conformitate cu legislația UE [articolul 8 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009] și cu legislația națională [articolul 10 alineatele (3) și (4) din Decretul-lege nr. 61 din 8 aprilie 2010, actualmente articolul 35 alineatele (3) și (4) din Legea nr. 238/2016]. În conformitate cu legislația de mai sus, cu excepția situațiilor specifice preexistente menționate la articolul 5 din caietul de sarcini, îmbutelierea trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată, pentru a proteja calitatea și reputația vinului Chianti Classico, pentru a garanta originea acestuia și pentru a asigura eficacitatea controalelor relevante. Caracteristicile și calitățile particulare ale vinului Chianti Classico, care sunt legate de aria geografică de origine și de reputația denumirii, sunt mai bine garantate dacă vinul este îmbuteliat în aria de producție, deoarece aplicarea și respectarea tuturor normelor tehnice privind transportul și îmbutelierea sunt încredințate exploataților agricole din zonă care dețin cunoștințele și expertiza necesare, precum și un interes în menținerea reputației câștigate. Mai mult, această cerință asigură faptul că producătorii de vin sunt supuși unui sistem eficient de controlare a îmbutelierii de către organismele competente, deoarece se evită toate riscurile potențiale aferente transportului produsului în afara ariei pentru îmbuteliere. Prin urmare, această dispoziție aduce beneficii producătorilor de vin înșiși, care sunt conștienți și responsabili de protejarea calității și reputației denumirii.

Chianti Classico Gran Selezione

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În conformitate cu articolul 66 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009, vinurile comercializate în Comunitate pot avea pe etichetă indicații referitoare la anumite metode de producție. Tipul „Gran Selezione” este utilizat pentru a descrie vinurile obținute pe baza unor metode restrictive de producție a strugurilor și de prelucrare a vinurilor. Mai precis, vinurile pot fi obținute numai din struguri produși în podgorii exploatare de societatea de îmbuteliere; ele nu pot fi îmbogățite cu produse externe și trebuie să prezinte caracteristici chimico-fizice și organoleptice superioare tipului „Riserva”. Pe scurt, intenția a fost aceea de a se asigura faptul că producția de struguri și îmbutelierea sunt realizate de aceeași exploatare agricolă, fără a plasa restricții suplimentare privind aria de îmbuteliere, în plus față de cele stabilite și justificate pentru denumire în ansamblu. „Gran Selezione” este tipul superior al gamei Chianti Classico și este obținut prin selectarea cu atenție a celor mai bune podgorii și a celor mai buni struguri de către viticultori, sub propria lor răspundere. Condiția suplimentară a cerinței ca producătorii de vin „Gran Selezione” să îmbuteleze ei înșiși vinul rezultă din necesitatea de a garanta obținerea tuturor caracteristicilor specifice ale unui produs care este deosebit de complex și de unic. Prin urmare, este necesar, chiar mai mult pentru acest tip decât pentru vinul Chianti Classico standard, ca etapele de producție, de vinificare și de îmbuteliere să fie realizate de o singură entitate, pentru ca responsabilitatea privind calitatea produsului să revină unui singur operator.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva și Chianti Classico Gran Selezione

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În temeiul articolului 17 alineatul (7) din Decretul legislativ nr. 61/2010, actualmente articolul 41 alineatul (9) din Legea nr. 238/2016, caracteristica distinctivă a „Chianti Classico” este imaginea unui cocoș negru, care, începând din 2005, trebuie să apară pe toate sticlele de vin Chianti Classico DOCG.

Logoul figurativ și cuvintele „Gallo Nero” nu pot înlocui, în niciun caz, denumirea DOP „Chianti Classico”. Marca în cauză este pur și simplu o caracteristică suplimentară care trebuie plasată pe sticlele de vin DOP „Chianti Classico”.

Link către caietul de sarcini

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