

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2022/C 305/07)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD CARE VIZEAZĂ DOCUMENTUL UNIC

„Vin Santo del Chianti Classico”**PDO-IT-A1514-AM02****Data comunicării: 27.5.2022****DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE****1. Baza ampelografică – indicarea soiurilor**

Descriere: sunt enumerate soiurile Malvasia (Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia) care, pe lângă Trebbiano toscano, contribuie la baza ampelografică în proporție de minimum 60 %.

Motive: modificarea are scopul de a preciza care sunt soiurile de struguri Malvasia utilizate pentru baza ampelografică a produsului, în conformitate cu Lista soiurilor de viță-de-vie care pot fi cultivate în regiunea Toscana.

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini și punctul 7 („Soiurile de struguri de vin principale”) din documentul unic.

2. Norme privind viticultura – amplasarea plantațiilor de viță-de-vie

Descriere: din descrierea amplasării plantațiilor de viță-de-vie este eliminat adjectivul „colinar”, iar cuvântul „orientare” este înlocuit cu cuvântul „expunere”.

Motive: teritoriul Chianti se întinde pe o suprafață care este caracterizată în întregime de altitudini de minimum 150 sau 200 m și, prin urmare, este, în sine, propice pentru producerea de struguri destinați a fi supuși unui proces de stafidire. Acest lucru este valabil și în cazul plantațiilor de viță-de-vie care sunt amplasate în zonele mai puțin înalte ale teritoriului, dar care se află la un nivel de altitudine comparabil cu cel al producției în cauză. În plus, această modificare este motivată de dorința de a nu genera evaluări subiective în privința unui teritoriu care este în întregime deluros și propice pentru producția vinurilor obținute din struguri stafidiți.

Modificarea vizează articolul 4.2 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

3. Practici de cultivare – irigații de urgență

Descriere: este prevăzută posibilitatea de a se efectua irigații de urgență.

(¹) JOL 9, 11.1.2019, p. 2.

Motive: de peste 10 ani, în perioada vegetativă a viței-de-vie, evoluția climatică a fost caracterizată pe întregul teritoriu de o creștere constantă a temperaturilor și de precipitații reduse; această practică agronomică garantează supraviețuirea plantațiilor de viță-de-vie și menținerea nivelului calitativ al strugurilor. În cazul strugurilor recoltați de pe plantații de viță-de-vie supuse stresului hidric, este evidentă o reducere considerabilă a parametrilor calitativi.

Modificarea vizează articolul 4.5 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

4. **Practici de cultivare – referire la selectarea atentă a strugurilor**

Descriere: în contextul limitei maxime impuse în ceea ce privește cantitatea de struguri produsă per hectar, este eliminată operațiunea de „selectare atentă a strugurilor”.

Motive: referirea la operațiunea respectivă este eliminată deoarece parametrii referitori la producție sunt deja stabiliți în caietul de sarcini.

Modificarea vizează articolul 4.6 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

5. **Practici de cultivare – referire la selectarea preventivă a strugurilor**

Descriere: În ceea ce privește obținerea tăriei alcoolice naturale minime în volume, este eliminată operațiunea de „selectare preventivă a strugurilor”.

Motive: referirea la operațiunea respectivă este eliminată deoarece caracteristicile tehnice ale producției și caracteristicile calitative ale plantației de viță-de-vie sunt deja stabilite în caietul de sarcini.

Modificarea vizează articolul 4.8 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

6. **Referirea la îmbutelierea în arealul geografic delimitat – adaptarea formală la condiția în vigoare**

Descriere: referirea la îmbutelierea sau ambalarea în arealul geografic delimitat este inclusă în documentul unic, întrucât era permisă deja din momentul recunoașterii denumirii, fiind deja prevăzută în caietul de sarcini la articolul 5 alineatul (1).

Motive: este vorba despre o adaptare formală, deoarece, din cauza unei omisiuni la transcriere, această condiție nu fusese inclusă până acum în documentul unic.

Această actualizare nu invalidează legătura menționată la articolul 93 alineatul (1) litera (a) punctul (i) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și vizează punctul 9 („Alte condiții esențiale”) din documentul unic.

7. **Interzicerea practicii îmbogățirii**

Descriere: este prevăzută interzicerea îmbogățirii.

Motive: această practică nu este utilizată de producătorii de „Vinsanto del Chianti Classico”, acest produs trebuind să ajungă la un conținut de zaharuri minim prin metoda stafidirii naturale. Așadar, interzicerea practicii îmbogățirii este o decizie dictată de dorința de a realiza un produs de o calitate tot mai bună, obținut cu ajutorul unei gestionări atente a plantației de viță-de-vie și al unui proces de vinificare natural.

Modificarea vizează articolul 5.4 din caietul de sarcini și punctul 5.1 („Practici oenologice specifice”) din documentul unic.

8. **Caracteristici organoleptice**

Descriere: în cazul tipului „Vinsanto del Chianti Classico”, la parametrul referitor la culoarea „chihlimburiu intens” este adăugată precizarea „până la brun”; în cazul tipului „Occhio di Pernice”, indicarea culorii „de la roz intens la roz pal” este înlocuită de următoarea descriere: „de la culoarea aurului roz la chihlimburiu și până la brun”.

Motive: prin aceste modificări, s-a optat pentru o intensificare a culorii, deoarece pe teritoriul Chianti, care este plantat mai ales cu Sangiovese și cu soiuri de struguri cu boabe roșii, viticultorii se orientează tot mai mult spre acest tip de struguri, ceea ce influențează culoarea Vinsanto.

Descriere: în cazul ambelor tipuri, în descrierea gustului sunt indicați parametrii „de la sec la dulce”.

Motive: modificarea vizează extinderea posibilităților de variație a gustului în funcție de datele analitice ale produselor. De fapt, Vinsanto este acum tot mai des identificat ca vin de desert, deci există o preferință pentru gustul dulce. Tipul „Occhio di Pernice” este un produs al tradiției toscane foarte adesea utilizat la prepararea unor rețete tipice pe bază de carne și vânat, caz în care este necesar un produs cu un conținut redus de zaharuri, mai degrabă sec.

Modificările vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

9. **Caracteristici chimico-fizice**

Descriere: în cazul ambelor tipuri, tăria alcoolică totală minimă în volume, ca valoare „dobândită”, a scăzut de la 12 % vol. la 10,50 %vol.

Motive: această modificare este în conformitate cu decizia de a îndulci produsul prin mărirea nivelului de zahăr rezidual.

Descriere: în cazul „Vin Santo del Chianti Classico” „Occhio di Pernice”, aciditatea totală minimă a crescut de la 4,0 la 4,5 g/l.

Motive: în baza ampelografică sunt utilizate soiuri cu boabe roșii și, mai ales, Sangiovese, care este un soi deosebit de potrivit pentru a spori aciditatea vinurilor pe care le produce. În plus, modificările indicate corespund pe deplin tendințelor pieței.

Modificările vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

10. **Adaptări formale**

Descriere: sunt indicate soiurile de struguri reprezentative pentru teritoriu: Trebbiano toscano, Malvasia Bianca lunga, Malvasia Bianca di Candia, Sangiovese și Canaiolo, atât cel alb, cât și cel negru, precum și unele referiri la vinuri.

Motive: textul este adaptat la modificările care privesc indicarea soiurilor deja enumerate în baza ampelografică, precum și la caracteristicile chimico-fizice și organoleptice ale produselor.

Această adaptare formală vizează articolul 8 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

11. **Amplitudinea termică – schimbarea unui adjectiv**

Descriere: în ceea ce privește spațiile în care sunt stafidiți strugurii, s-a considerat suficient să se indice faptul că este necesară o amplitudine termică „bună”, în loc de „puternică”, în spații bine ventilate.

Motive: într-adevăr, în ceea ce privește procesul de stafidire, această caracterizare pare mai corectă și mai pertinentă.

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Vin Santo del Chianti Classico

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. Descrierea vinurilor:

1. „Vin Santo del Chianti Classico”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: de la galben-pai la auriu, la chihlimburiu intens și până la brun;

miros: eteric, intens, caracteristic;

gust: armonios, catifelat, bine structurat, de la sec la dulce;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 16,00 % vol., din care cel puțin 10,5 % vol. dobândită;

limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 g/l.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	30
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. „Vin Santo del Chianti Classico” „Occhio di Pernice”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

culoare: de la culoarea aurului roz la chihlimburiu și până la brun;

miros: eteric, intens;

gust: moale, catifelat și rotund, de la sec la dulce;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 16,00 % vol., din care 10,5 % vol. dobândită;

limita minimă a extractului fără zahăr: 26,0 g/l.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	30
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Practici vitivinicole

5.1. Practici oenologice specifice

1. DOP „Vin Santo del Chianti Classico”, inclusiv cu mențiunea „Occhio di Pernice”

Practică oenologică specifică

Metoda tradițională de vinificare prevede următoarele:

după ce au făcut obiectul unei selecții atente, strugurii trebuie supuși stafidirii naturale; stafidirea strugurilor trebuie să se desfășoare în spații adecvate; este admisă o deshidratare parțială cu ajutorul aerului ventilat, iar strugurii trebuie să ajungă la un conținut de zaharuri semnificativ înainte de a fi zdrobiți; nu este admisă nicio practică de îmbogățire. Pentru vinificarea strugurilor, precum și pentru conservarea și învechirea vinului „Vin Santo del Chianti Classico” trebuie să se utilizeze recipiente din lemn („*caratelli*”).

5.2. Producții/rendamente maxime:

1. DOP „Vin Santo del Chianti Classico”, inclusiv cu mențiunea „Occhio di Pernice”

8 000 de kilograme de struguri per hectar

2. DOP „Vin Santo del Chianti Classico”, inclusiv cu mențiunea „Occhio di Pernice”

28 de hectolitri per hectar

6. Arealul geografic delimitat

Arealul de producție al DOP „Vinsanto Chianti Classico” se întinde pe 71 800 de hectare, se află în centrul regiunii Toscana și cuprinde o parte a teritoriului provinciilor Florența (30 400 de hectare) și Siena (41 400 de hectare). Mai exact, din areal fac parte în întregime comunele Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti și Gaiole in Chianti. Sunt incluse însă doar parțial în areal comunele San Casciano Val di Pesa, Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga și Poggibonsi.

7. Soiul (soiurile) de struguri de vin principal(e)

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Sangiovese N. - Sangiovese

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

DOP „Chianti Classico”, inclusiv cu mențiunea „Occhio di Pernice”

Pe teritoriul Chianti Classico, vinsanto a fost important încă din Evul Mediu, avându-și originea la 1400. Producerea acestui vin este o adevărată artă care necesită experiență. Începe cu recoltarea celor mai potriviți struguri, precum cei din soiurile Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Bianca di Candia, Sangiovese, Canaiolo (atât alb, cât și negru), cultivați în formele tradiționale ale teritoriului („*archetto toscano*” – arc toscan). Metoda de stafidire este naturală, grație amplitudinii termice a zonei. Duratele fermentării, priticirile și modalitățile de învechire sunt legate de experiența viticultorilor locali. În timpul vinificării este utilizată tehnica tipic locală numită „*madre*” (mamă), constând în însămânțarea cu drojdii selecționate de-a lungul timpului de fiecare exploatație.

9. Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

„Vin Santo del Chianti Classico” - îmbutelierea

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de vinificare, de conservare, de învechire și de îmbuteliere trebuie să se desfășoare pe teritoriul „Vin Santo del Chianti Classico” indicat la articolul 3 din caietul de sarcini.

În conformitate cu legislația Uniunii și cu legislația națională în vigoare, îmbutelierea sau ambalarea trebuie să se desfășoare în arealul geografic delimitat sus-menționat, în scopul menținerii calității și reputației vinului „Vin Santo del Chianti Classico” și pentru a se garanta originea acestuia și a se asigura eficacitatea controalelor aferente.

„Vin Santo del Chianti Classico” - vinificarea

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de vinificare, conservare, învechire și îmbuteliere sunt permise pe baza autorizării de către Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, în urma aprobării de către regiunea Toscana, în crame aflate în afara arealului geografic delimitat, dar la o distanță de cel mult 10 km în linie dreaptă față de graniță, cu condiția ca cramele respective să fi existat deja la momentul intrării în vigoare a caietului de sarcini al produsului și să aparțină unor exploatații care vinifică în cramele respective, separat sau împreună, struguri adecvați pentru producția de „Vin Santo del Chianti Classico” obținuți de pe plantațiile de viță-de-vie pe care le dețin sau le administrează exploatațiile respective.

Link către caietul de sarcini al produsului

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18197>
