

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE**z dne 14. marca 2018****o objavi vloge za spremembo specifikacije za ime v vinskem sektorju iz člena 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v Uradnem listu Evropske unije****(Chianti Classico (ZOP))**

(2018/C 100/09)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 ⁽¹⁾ ter zlasti člena 97(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Italija je v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 poslala vlogo za spremembo specifikacije za ime „Chianti Classico“.
- (2) Komisija je vlogo preučila in ugotovila, da so pogoji iz členov 93 do 96, člena 97(1) ter členov 100, 101 in 102 Uredbe (EU) št. 1308/2013 izpolnjeni.
- (3) Da se omogoči predložitev izjav o ugovoru v skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013, bi bilo treba vlogo za spremembo specifikacije za ime „Chianti Classico“ objaviti v *Uradnem listu Evropske unije* –

SPREJELA NASLEDNJI SKLEP:

Edini člen

Vloga za spremembo specifikacije za ime „Chianti Classico“ (ZOP) v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper spremembo specifikacije iz prvega odstavka tega člena v dveh mesecih od datuma njegove objave v *Uradnem listu Evropske unije*.

V Bruslju, 14. marca 2018

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

PRILOGA

„CHIANTI CLASSICO“

PDO-IT-A1235-AM02

Datum vložitve vloge: 24. december 2015

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

1. **Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo**

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. **Opis spremembe in razlogi zanjo**2.1 *Sprememba člena 4 specifikacije proizvoda*

S to spremembo se predlaga, da se vino Chianti Classico lahko prodaja samo s pridobitvijo certifikata zadevnega nadzornega organa. Domneva se, da bo sprememba specifikacije zagotovila boljšo kakovost proizvoda, ki bo lahko prenesen iz proizvodne kleti za komercialne namene samo, če se zagotovi certifikat zanj. Namen spremembe je tako izboljšati povprečno kakovost vina Chianti Classico ter čim bolj optimizirati avtentičnost in tipično naravo proizvoda.

Ta sprememba ne zadeva enotnega dokumenta.

2.2 *Sprememba člena 5 specifikacije proizvoda*

Sprememba člena 5 uvaja novo vrsto proizvoda Chianti Classico, opredeljeno kot „Gran Selezione“, kar kaže na uporabljene tehnične postopke pridelave. Namen je pridobiti vrsto proizvoda, ki se lahko uvrsti na vrh nove „kakovostne piramide“ za Chianti Classico. Vino Chianti Classico „Gran Selezione“ ima posebne kemijske, fizikalne in organoleptične lastnosti, ki so bolj restriktivne kot pri vinih Chianti Classico „Vintage“ ali „Riserva“, stekleniči ga pa lahko samo proizvajalec, ki mora zato izbrati svoje najboljše vino Chianti Classico.

Ta sprememba je vključena v enotni dokument:

- v točki 4 „Opis vina“ pod naslovom „Chianti Classico Gran Selezione“;
- v točki 5 „Enološki postopki“ pod naslovom „Osnovni enološki postopki“;
- v točki 9 „Bistveni dodatni pogoji“ pod naslovom „Chianti Classico Gran Selezione“.

2.3 *Sprememba člena 6 specifikacije proizvoda*

Organoleptične zahteve za Chianti Classico so bile nekoliko spremenjene in s kemijskega vidika je bila povišana najnižja meja izvlečka brez sladkorja. V zadnjih letih so vina Chianti Classico „Vintage“ in „Riserva“, tudi zahvaljujoč uporabi novih klonov trte sangiovese, postala bolj strukturirana, najnižja meja izvlečka brez sladkorja pa se je povišala, saj skoraj nikoli ni pod novimi določenimi mejami (24 g/l za Vintage in 25 g/l za Riserva). Nenazadnje se predlaga, da naj je izvleček za Chianti Classico Gran Selezione 26 g/l, ker ta kategorija vključuje vina, ki so bila dolgo starana in imajo zato polnejše telo.

Spremembe za Chianti Classico Riserva zajemajo predlog za čim večjo standardizacijo te proizvodnje.

Ta sprememba je vključena v enotni dokument:

- v točki 4 „Opis vina“ pod naslovi „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ in „Chianti Classico Gran Selezione“.

2.4 *Sprememba člena 7 specifikacije proizvoda*

Spremembe v členu 7 se nanašajo samo na figurativni logotip „Gallo Nero“ (črni petelin). V skladu s členom 17(7) Zakonodajnega odloka št. 61/2010 je razlikovalni element vina „Chianti Classico“ podoba črnega petelina, ki mora biti od leta 2005 natisnjena na vseh steklenicah vina DOCG Chianti Classico. V predlagani spremembi specifikacije proizvoda sta stil in barva podobe črnega petelina nekoliko spremenjena. Ta nova različica torej nadomešča prejšnji logotip.

Figurativni logotip in besedi „Gallo Nero“ v nobenem primeru ne morejo nadomestiti imena ZOP Chianti Classico. Gre le za dodatni element, ki ga je treba natisniti na steklenice vina ZOP Chianti Classico.

Ta sprememba je vključena v enotni dokument:

— v točki 9 „Bistveni dodatni pogoji“ pod naslovi „Chianti Classico“, „Chianti Classico Riserva“ in „Chianti Classico Gran Selezione“ (končni element).

2.5 Sprememba člena 8 specifikacije proizvoda

Konzorcij, ki je predlagal spremembo, se je odločil prepovedati uporabo toskanske pletenke „fiasko“ za Chianti Classico Riserva in Chianti Classico Gran Selezione v skladu s predlaganimi spremembami za izboljšanje kakovosti proizvoda in njegovega položaja na trgu visokokakovostnih proizvodov.

Ta sprememba ne zadeva enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. Registrirano ime

Chianti Classico

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

Chianti Classico

- barva: rubinasto rdeča, različne intenzivnosti;
- aroma: intenzivna, cvetlična, značilna;
- okus: suh, svež, bogat, rahlo taničen, ki sčasoma dozori;
- najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,0 %;
- najmanjši izvleček brez sladkorja: 24,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Največja koncentracija hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Chianti Classico Riserva

- barva: intenzivna rubinasto rdeča, ki sčasoma postane bolj granatno rdeče barve
- aroma: intenzivna, sadna in dolgotrajna;
- okus: suh, dobro uravnotežen in zelo taničen;
- najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 %;
- najmanjši izvleček brez sladkorja: 25,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Največja koncentracija hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Chianti Classico Gran Selezione

- barva: intenzivna rubinasto rdeča, ki sčasoma postane bolj granatno rdeče barve
- aroma: pikantna in dolgotrajna;
- okus: suh, trajen in uravnotežen;
- najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,0 vol. %
- najmanjši izvleček brez sladkorja: 26,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najmanjša koncentracija skupnih kislin	4,5 grama na liter, izražena kot vinska kislina
Največja koncentracija hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Največja koncentracija skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	130

Druge analitske lastnosti za vsa zadevna vina so v skladu z ustrežno evropsko zakonodajo.

5. Enološki postopki

(a) *Osnovni enološki postopki*

Posebni enološki postopki

Chianti Classico Gran Selezione

Chianti Classico Gran Selezione se lahko pridobiva samo iz grozdja, pridelanega v vinogradih, ki jih upravlja družba za stekleničenje vina.

(b) *Največji donosi*

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva in Chianti Classico Gran Selezione:

52,5 hektolitrov na hektar

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva in Chianti Classico Gran Selezione:

7 500 kilogramov grozdja na hektar

6. Razmejeno območje

Območje proizvodnje vin Chianti Classico (vključno s sortama „Riserva“ in „Gran Selezione“) se nahaja v središču dežele Toskana, na ozemlju pokrajin Firenze in Siena. Njegove meje so bile opredeljene z medministrskim odlokom z dne 31. julija 1932.

Opis:

Na začetku so opisane meje dela tega območja znotraj pokrajine Siena. Začetna točka je sečišče meje med pokrajina Siena in Arezzo z vodnim tokom Borro Ambrella della Vena blizu točke Pancole v občini Castelnuovo Berardenga.

Od te točke gre meja vzdolž reke Ambra in enega njenih pritokov brez imena vse do kmetije Ciarpella, nato pa ob kozji stezi, ki vodi do kmetije Casa al Frate, od koder sledi navidezni črti vse do točke Ombrone (na nadmorski višini 298 metrov).

Potem sledi kozji stezi in se spusti na nadmorsko višino 257 metrov do poljske poti, ki vodi do ceste do kraja Castelnuovo Berardenga. Ta cesta se povzpne na nadmorsko višino 354 metrov in nato sledi strugi Malena Morta do njegovega sotočja z vodnim tokom Borro Spugnaccio. Meja se nadaljuje ob strugi Malena Morta do točke Piali (višina 227 metrov) in nato na kratkem odseku sledi strugi Malena Viva, preden se nadaljuje ob navidezni črti proti točki Santa Lucia (nadmorska višina 252 oz. 265 metrov) in reki Arbia. Meja sledi tej reki v smeri proti toku ob upravni meji med občinama Siena in Castelnuovo Berardenga.

Meja proizvodnega območja se nadaljuje ob upravnih mejah občin Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni in Poggibonsi, dokler ob vodnem toku Borro di Granaio ne doseže meje pokrajine Firenze, ki ji sledi vse do kmetije Le Valli. Potem sledi občinski cesti mimo izvirov San Giorgio in Cinciano ter se nadaljuje vzdolž te črte, dokler ponovno ne doseže pokrajinske meje, ki je prav tako meja med krajema Poggibonsi in Barberino. Nato sledi reki Drove do pokrajine Firenze. Opis mej dela tega območja znotraj pokrajine Firenze: Na začetku meja sledi reki Drove vse do točke Mulino della Chiara, kjer se sreča z upravno mejo med občinama Tavarnelle in Barberino, ki ji na kratkem odseku sledi. Nato zavije proti vzhodu vzdolž drugega majhnega potoka, mimo točk Biricucci in Belvedere, dokler takoj zatem ne doseže ceste San Donato–Tavarnelle. Tej cesti sledi do točke Morocco, dokler ob navidezni črti mimo točke Figlinella ne doseže kraja Sambuca in reke Pesa. Meja še vzdolž toka te reke sovpada z upravno mejo med občinama San Casciano Val di Pesa in Tavarnelle, nato pa se vrne do reke za točko Ponte Rotto. Meja območja od te točke sovpada z upravno mejo občin San Casciano in Greve. Meja proizvodnega območja vina Chianti Classico nato ponovno vstopi v pokrajino Siena ter sledi upravni meji občin Radda in Chianti in Gaiole, nato pa na kratkem odseku sledi upravni meji občine Castelnuovo Berardenga, dokler ne doseže začetne točke opisa tega območja.

7. Glavne sorte vinske trte

Sangiovese N. – Sangiovetto

8. Opis povezave

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva in Chianti Classico Gran Selezione

Z morfološkega vidika je to območje gričevnato z 200 m–600 m visokimi griči, katerih pobočja niso dolga, vendar so ponekod strma. Geološko gledano je jedro te regije ščit iz glinastega skrilavca (*galestro*) z izmeničnimi območji lističaste gline ter drobnega apnenčevega peščenjaka in glinasto-apnenčaste prsti *alberese*. Tla so na splošno plitka in mlada, lahko pa so peščeno glinasta do prodnata s srednjimi deleži gline. S kemijskega vidika je za to prst značilna nizka vsebnost organskih snovi, zmanjšana prisotnost prilagodljivega fosforja in visoko število izmenljivih kationov. Na gričevnatem terenu nastajajo hudourniki, kar povzroča precejšnje težave pri obvladovanju vode, tudi zaradi specifičnih režimov padavin. Podnebje na tem območju je celinsko, pri čemer so temperature pozimi lahko zelo nizke, poletja pa suha. Razpon dnevni temperatur je zmeren, povprečne letne padavine pa so okrog 850 mm.

Tradicija proizvodnje vina na tem ozemlju je starodavna, saj so s svetom vina povezani že zapisi iz etruščanskih in rimskih časov. Od konca srednjega veka so bila velika območja namenjena gojenju trte, ki je postala finančno pomembna in pridobila mednarodni sloves. Proizvedeno vino se v zgodovinskih dokumentih omenja že od leta 1200, prva notarska listina, v kateri je navedeno ime Chianti v zvezi z vinom, proizvedenim na tem območju, pa je iz leta 1398. Območje vina Chianti Classico je bilo prvo območje proizvodnje vina na svetu, ki je bilo opredeljeno v razglasu toskanskega velikega vojvode Cosima III iz leta 1716, s katerim so bile določene meje območja, na katerem se lahko proizvajajo vina Chianti. Vino Chianti se je proizvajalo samo iz sorte grozdja sangiovese. Baron Bettino Ricasoli, italijanski državnik, ki je bil leta 1861 predsednik italijanske vlade, je med letoma 1834 in 1837 objavil najprimernejšo sestavo prijetnega rdečega biser vina, ki je nato postala osnova za uradno sestavo vina Chianti, in sicer 70 % sangiovese, 15 % canaiolo in 15 % malvasia, ter uporabo pridelovalne tehnike „Governo all'uso Toscano“.

Proizvodnja na tem območju pa ni mogla zadostiti vedno večjemu povpraševanju, zato so tudi sosednja območja začela proizvajati vino z uporabo enakih sistemov in mešanic grozdja kot na območju Chianti. Tako je 33 proizvajalcev vina leta 1924 ustanovilo konzorcij za zaščito vina Chianti in njegove oznake porekla, z odlokom iz leta 1932 pa je bilo odobreno, da se za vino iz najstarejšega vinogradniškega območja Chianti kot vino, proizvedeno na zgodovinskem območju, uporablja etiketa „Classico“. Leta 1996 je bilo vino Chianti Classico po 70-letnem postopku priznано kot neodvisno od standardnega vina Chianti, zanj pa je bila določena tudi ločena specifikacija proizvoda.

Proizvajalci tega vina so vedno raje uporabljali avtohtono sorto trte sangiovese in še naprej ohranjajo vinogradniške tehnike, ki ne vplivajo na posebne značilnosti grozdja.

Tradicionalna postopka gojenja trte sta sistem *guyot* „toskanski obok“ in kordon z rezniki. Prav tako so bili določeni donosi grozdja in vina na hektar, in sicer 7,5 tone za grozdje oz. 52,5 hl za vino, kar je najmanj v Italiji. Vino Vintage se ne sme sprostiti za porabo pred 1. oktobrom v letu po trgatvi.

Zaradi kombinacije naravnih in človeških dejavnikov so za vino Chianti Classico značilni saden, zaokrožen, suh in poln okus, temno rdeča barva, dobra struktura, najmanj 12-odstotni delež alkohola in zmerna kislost.

Sorta sangiovese, ki je glavna sorta grozdja v vinu Chianti Classico, je občutljiva na zunanje dejavnike in se odlikuje s tem, da prepozna značilnosti tal, v katerih raste, in se jim prilagodi. Ni naključje, da je pridelava grozdja sangiovese najuspešnejša le na nekaj toskanskih območjih. Organoleptična značilnost vina Chianti Classico je cvetlični vonj po peruniki in vijolicah, kar je tipično za peščenjak na tem območju, z aromo po gozdnih jagodah zaradi vsebnosti apnenca.

Podnebje, gričevnat teren in morfologija tal ustvarjajo okolje, ki je polno svetlobe in tako idealno za ustrezno zorenje grozdja. Visoke poletne temperature, veliko sončne svetlobe vse do septembra in oktobra ter razmeroma velik razpon dnevni temperatur omogočajo, da grozdje počasi zori, in zagotavljajo tipične organoleptične in kemijske značilnosti vina Chianti Classico, zlasti njegovo barvo, cvetico in vsebnost alkohola. Zaradi nizkega donosa grozdja na hektar so ravni sladkorja v grozdju združljive z deležem alkohola najmanj 12 vol. %. Za različne sorte trte se lahko uporabljajo različne tehnike proizvodnje vina, saj se vino iz njih praviloma proizvaja ločeno, tako da lahko njihove organoleptične lastnosti pridejo popolnoma do izraza.

Strokovnost pridelovalcev vina Chianti, kot dokazuje zgodovina tega ozemlja, zagotavlja ohranjanje slovesa vina Chianti Classico in njegove zgodovine.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva in Chianti Classico Gran Selezione

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

Stekleničenje vina na razmejenem območju

Opis pogoja:

Določbe za stekleničenje vina na razmejenem območju so bile določene v skladu s pravom Unije (člen 8 Uredbe št. 607/2009) in nacionalnim pravom (člen 10(3) in (4) Zakonskega odloka št. 61 z dne 8. aprila 2010, zdaj člen 35(3) in (4) Zakona št. 238/2016). V skladu z navedeno zakonodajo je treba stekleničenje vina izvajati na razmejenem geografskem območju, razen v posebnih vnaprej opredeljenih primerih iz člena 5 specifikacije, da se zaščitita kakovost in sloves vina Chianti Classico, zajamči njegovo poreklo in zagotovi učinkovitost ustreznih preverjanj. Posebne značilnosti in kakovost vina Chianti Classico, ki so povezane z geografskim območjem porekla in slovesom označbe, so bolj zagotovljene, če se vino stekleniči na proizvodnem območju, saj sta uporaba vseh tehničnih pravil glede prevoza in stekleničenja vina ter skladnost z njimi zaupana gospodarstvom na tem območju, ki imajo potrebno znanje in izkušnje ter interes za ohranjanje prisluženega slovesa. Ta zahteva poleg tega zagotavlja, da za proizvajalce vina velja učinkovit sistem preverjanja stekleničenja vina, ki ga izvajajo pristojni organi, saj se s tem izognejo morebitnim tveganjem pri prevozu proizvoda z območja stekleničenja vina. Ta določba torej koristi proizvajalcem vina, ki se zavedajo kakovosti in slovesa označbe ter so odgovorni za njuno zaščito.

Chianti Classico Gran Selezione

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe v zvezi z označevanjem

Opis pogoja:

V skladu s členom 66(1) Uredbe št. 607/2009 imajo lahko vina, ki se tržijo v Skupnosti, označbo, ki se nanaša na nekatere postopke pridelave. Vrsta vina „Gran Selezione“ se uporablja za opis vin, ki se pridelujejo z restriktivnimi postopki pridelave grozdja in predelave vina. Zlasti se vina lahko pridobivajo samo iz grozdja, pridelanega v vinogradih, ki jih upravlja družba za stekleničenje vina. Ne smejo biti obogatena z zunanjimi proizvodi ter morajo imeti boljše kemijsko-fizikalne in organoleptične značilnosti kot vrsta vina „Riserva“. Če povzamemo, namen je bil zagotoviti, da pridelavo grozdja in stekleničenje vina opravlja isto gospodarstvo, brez uvedbe dodatnih omejitev za območje stekleničenja vina v primerjavi s tistimi, ki so določene in utemeljene za označbo kot celoto. Vino „Gran Selezione“ je na vrhu palete vin Chianti Classico, vinogradniki pa ga pridobivajo tako, da skrbno izberejo najboljše vinograde in grozdje. Dodatni pogoj za proizvajalce vina „Gran Selezione“, da sami stekleničijo to vino, izhaja iz potrebe po zagotavljanju vseh specifičnih značilnosti proizvoda, ki je posebej kompleksen in edinstven. Zato je za to vrsto vina še bolj kot za standardno vino Chianti Classico nujno, da faze proizvodnje, vinifikacije in stekleničenja izvaja en sam subjekt, tako da je en sam izvajalec odgovoren za kakovost proizvoda.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva in Chianti Classico Gran Selezione

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe v zvezi z označevanjem

Opis pogoja:

V skladu s členom 17(7) Zakonodajnega odloka št. 61/2010, zdaj člen 41(9) Zakona št. 238/2016, je razlikovalni element vina Chianti Classico podoba črnega petelina, ki mora biti od leta 2005 natisnjena na vseh steklenicah vina DOCG Chianti Classico.

Figurativni logotip in besedi „Gallo Nero“ v nobenem primeru ne morejo nadomestiti imena ZOP Chianti Classico. Gre le za dodatni element, ki ga je treba natisniti na steklenice vina ZOP Chianti Classico.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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