

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 305/07)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Vin Santo del Chianti Classico“**PDO-IT-A1514-AM02****Datum obvestila: 27. maj 2022****OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE****1. Sortni sestav – navedba sort**

Opis: vključeni sta bili sorti malvasia (malvasia bianca lunga, malvasia bianca di candia). Poleg sorte trebbiano toscano sta v sortnem sestavu prisotni v najmanj 60-odstotnem deležu.

Razlogi: namen te spremembe je opredeliti sorte malvasia, dovoljene v sortnem sestavu vina, v skladu s trsnim izborom dežele Toskana.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in oddelek 7 (Glavne sorte vinske trte) enotnega dokumenta.

2. Pravila za vinogradništvo – lega vinogradov

Opis: pridevnik „gričevnat“ je bil črtan iz oddelka z opisom lege vinogradov in beseda „usmerjenost“ je bila nadomeščena z besedo „izpostavljenost“.

Razlogi: nadmorska višina na celotnem območju Chianti je najmanj 150/200 m, zato je območje naravno primerno za pridelavo grozdja za sušenje. To velja tudi za vinograde, ki ležijo na manj dvignjenih delih ozemlja, saj je njihova nadmorska višina še vedno združljiva z zadevno vrsto proizvodnje. Drug razlog za to spremembo je, da se preprečijo subjektivne ocene ozemlja, ki je v celoti gledano gričevnato in zato primerno za proizvodnjo vin, za katera so potrebni postopki sušenja.

Ta sprememba se nanaša na člen 4.2 specifikacije proizvoda, vendar ne zadeva enotnega dokumenta.

3. Pridelovalne prakse – namakanje v izrednih razmerah

Opis: predvidena je bila možnost namakanja v izrednih razmerah.

⁽¹⁾ ULL 9, 11.1.2019, str. 2.

Razlogi: na rastno sezono vinske trte na celotnem ozemlju že več kot deset let vplivajo podnebne spremembe z naraščajočimi temperaturami in majhnimi količinami padavin. S to pridelovalno prakso se zagotavlja preživetje vinogradov in ohranja kakovost grozdja. Parametri kakovosti se namreč znatno poslabšajo v grozdju, potrganem iz vinogradov, ki jih je prizadel vodni stres.

Ta sprememba se nanaša na člen 4.5 specifikacije proizvoda, vendar ne zadeva enotnega dokumenta.

4. Pridelovalne prakse – skrbno prebiranje grozdja

Opis: znotraj omejitve največjega donosa grozdja na hektar je bilo črtano „skrbno prebiranje grozdja“.

Razlogi: navedba tega postopka je bila črtana, ker so parametri donosa že določeni v specifikaciji proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na člen 4.6 specifikacije proizvoda, vendar ne zadeva enotnega dokumenta.

5. Pridelovalne prakse – predhodno prebiranje grozdja

Opis: kar zadeva doseganje najmanjšega volumenskega deleža naravnega alkohola, je bil črtan postopek „predhodnega prebiranja grozdja“.

Razlogi: navedba tega postopka je bila črtana, ker so tehnične značilnosti proizvodnje in kakovosti, ki jih morajo izpolnjevati vinske trte, že določene v specifikaciji proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na člen 4.8 specifikacije proizvoda, vendar ne zadeva enotnega dokumenta.

6. Stekleničenje na razmejenem geografskem območju – formalna prilagoditev obstoječega pogoja

Opis: navedba stekleničenja ali pakiranja na razmejenem geografskem območju je bilo vključena v enotni dokument, ker je bilo že dovoljeno od priznanja označbe in je bilo zato že vključeno v člen 5(1) specifikacije proizvoda.

Razlogi: gre za formalno prilagoditev, ker ta pogoj ni bil vključen v enotni dokument zaradi opustitve ob njegovi pripravi.

Ta posodobitev ne razveljavlja povezave iz člena 93(1)(a)(i) Uredbe (EU) št. 1308/2013 in se nanaša na oddelek 9 (Bistveni dodatni pogoji) enotnega dokumenta.

7. Prepoved obogatitve

Opis: vključena je bila prepoved obogatitve.

Razlogi: proizvajalci vina Vin Santo del Chianti Classico ne uporabljajo te prakse; najnižjo predpisano vsebnost sladkorja je treba doseči z naravnim sušenjem. Odločitev o prepovedi izvajanja obogatitve je torej namenjena za stalno izboljševanje kakovosti proizvoda, ki se doseže s skrbnim upravljanjem vinogradov in naravnim postopkom proizvodnje vina.

Ta sprememba se nanaša na člen 5.4 specifikacije proizvoda in oddelek 5.1 (Posebni enološki postopki) enotnega dokumenta.

8. Organoleptične lastnosti

Opis: pri vrsti „Vin Santo del Chianti Classico“ so bile barvnemu parametru „intenzivno jantarjeve“ dodani besedi „in rjave“; pri vrsti „occhio di pernice“ je bila barva „od intenzivno rožnate do blede rožnate“ spremenjena z naslednjim opisom: „od rožnato zlate do jantarjeve in rjave“.

Razlogi: namen teh sprememb je, da opis izraža intenzivnejše barve, saj se vinogradniki na območju Chianti, kjer so vinogradi s sorto vinske trte sangiovese in rdečimi sortami vinske trte še posebno pomembni, vse bolj osredotočajo na to vrsto grozdja, ki vpliva na barvo vina Vin Santo.

Opis: pri obeh vrstah sta bila pri okusu navedena parametra „od suhega do sladkega“.

Razlogi: namen te spremembe je razširiti razpon okusa v skladu z analitičnimi podatki o proizvodih. Vino Vin Santo je zdaj vse bolj prepoznano kot desertno vino, zato je zaželeno, da ima sladek okus. Kar zadeva vrsto occhio di pernice, je to značilen toskanski proizvod, ki se uporablja zlasti pri pripravi značilnih mesnih in divjačinskih jedi, pri katerih je potreben proizvod z nizko vsebnostjo sladkorja (tj. suh).

Ta sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

9. **Kemijsko-fizikalne lastnosti**

Opis: pri obeh vrstah je bila vrednost „deleža dejanskega alkohola“ pri najmanjšem volumenskem deležu skupnega alkohola znižana z 12,00 vol. % na 10,50 vol. %.

Razlogi: ta sprememba je v skladu z odločitvijo, da proizvod postane slajši, zaradi česar poveča ostanek sladkorja.

Opis: pri vinu „Vin Santo del Chianti Classico“ je bila najnižja vsebnost skupnih kislin zvišana s 4,0 g/l na 4,5 g/l.

Razlogi: v sortnem sestavu se uporabljajo rdeče sorte vinske trte, zlasti sangiovese, ki še posebno zviša vsebnost kislin v vinih, v katerih se uporabi. Ti spremembi sta tudi popolnoma v skladu s tržnimi trendi.

Ti spremembi se nanašata na člen 6 specifikacije proizvoda in oddelek 4 enotnega dokumenta.

10. **Formalne prilagoditve**

Opis: navedene so sorte vinske trte, ki so reprezentativne za ozemlje: trebbiano toscano, malvasia bianca lunga, malvasia bianca di candia, sangiovese in canaiolo (bela in črna), ter nekatere navedbe o vinih.

Razlogi: besedilo je bilo prilagojeno po spremembi sort vinske trte, ki so že navedene v sortnem sestavu, ter kemijsko-fizikalnih in organoleptičnih lastnosti proizvodov.

Ta formalna prilagoditev se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, vendar ne zadeva enotnega dokumenta.

11. **Temperaturni razpon – sprememba pridevnika**

Opis: kar zadeva prostore, v katerih se grozdje suši, se je štelo, da zadostuje navedba potrebe po „dobrem“ temperaturnem razponu (namesto „znatnem“ razponu) in dobro prezračevanem okolju.

Razlogi: ta opredelitev se je štela za natančnejšo in ustrežnejšo za postopek sušenja.

Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda, vendar ne zadeva enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Vin Santo del Chianti Classico

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Opis vina

1. *Vin Santo del Chianti Classico*

KRATEK OPIS

Barva: od slamnato rumene do zlate, intenzivno jantarjeve in rjave.

Vonj: eteričen, intenziven, prepoznaven.

Okus: skladen, žameten, dobro strukturiran, od suhega do sladkega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,00 %, z deležem dejanskega alkohola najmanj 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. *Vin Santo del Chianti Classico occhio di pernice*

KRATEK OPIS

Barva: od rožnato zlate do jantarjeve in rjave.

Vonj: eteričen, intenziven.

Okus: mehak, žameten in zaokrožen, od suhega do sladkega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16,00 %, z deležem dejanskega alkohola najmanj 10,5 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

5.1. Posebni enološki postopki

1. Vino z ZOP Vin Santo del Chianti Classico, vključno z navedbo occhio di pernice

Posebni enološki postopek

Tradicionalna metoda proizvodnje vina je naslednja:

po skrbnem prebiranju se mora grozdje naravno sušiti; grozdje se mora sušiti v ustreznih prostorih; dovoljena je delna dehidracija s prezračevanim zrakom, grozdje pa mora doseči znatno vsebnost sladkorja, preden se stisne; postopki obogatitve niso dovoljeni. Vinifikacija, shranjevanje in staranje vin Vin Santo del Chianti Classico morajo potekati v lesenih sodih (znanih kot *caratelli*).

5.2. Največji donosi

1. Vino z ZOP Vin Santo del Chianti Classico, vključno z navedbo occhio di pernice

8 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Vino z ZOP Vin Santo del Chianti Classico, vključno z navedbo occhio di pernice

28 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje proizvodnje ZOP „Vin Santo del Chianti Classico“ obsega 71 800 hektarjev v središču dežele Toskana, vključno z delom ozemlja pokrajin Firenze (30 400 hektarjev) in Siena (41 400 hektarjev). Zlasti so v to območje vključene celotne občine Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti ter Gaiole in Chianti. Občine San Casciano in Val di Pesa, Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga in Poggibonsi so vključene delno.

7. Sorte vinske trte

Malvasia bianca lunga B. – malvasia

Malvasia bianca di candia B. – malvasia

Sangiovese N. – sangiovese

Trebbiano toscano B. – trebbiano

8. Opis povezave

Vino z ZOP Chianti Classico, vključno z navedbo occhio di pernice

Vino Vin Santo je že od srednjega veka pomembna značilnost območja Chianti Classico. Njegovi začetki segajo v leto 1400. Proizvodnja vin Vin Santo je prava umetnost, za katero so potrebne izkušnje. Prva faza postopka je trgateg najprimernejšega grozdja, kot so sorte trebbiano toscano, malvasia bianca lunga, malvasia bianca di candia, sangiovese in canaiolo (bela in črna), ki se obrezujejo s tehnikami, tradicionalnimi na območju („toskanski locen“). Metoda sušenja je naravna zaradi temperaturnega razpona na območju. Čas vrenja, dekantiranje in metode staranja so povezani z izkušnjami lokalnih vinogradnikov. Med vinifikacijo se uporablja značilna lokalna tehnika matičnega kvasnega nastavka (*madre*), se pravi inokulacija s kvasovkami, ki so jih posamezna vinogradniška gospodarstva z izborom razvila skozi čas.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Vin Santo del Chianti Classico – stekleničenje

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopke vinifikacije, shranjevanja, staranja in stekleničenja je treba izvajati na območju Vin Santo del Chianti Classico iz člena 3 specifikacije proizvoda.

Po veljavni nacionalni in EU zakonodaji mora stekleničenje ali pakiranje potekati na razmejenem geografskem območju, da se zaščiti kakovost in sloves vina Vin Santo del Chianti Classico ter zagotovi učinkovitost ustreznih pregledov.

Vin Santo del Chianti Classico – vinifikacija

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Z dovoljenjem ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo ter po oceni dežele Toskana so postopki vinifikacije, shranjevanja, staranja in stekleničenja dovoljeni v vinskih kletih zunaj razmejenega geografskega območja, vendar ne več kot 10 km od njegove meje. Pogoja za to sta, da so take vinske kleti že obstajale ob začetku veljavnosti specifikacije proizvoda in da morajo pripadati kmetijskim gospodarstvom, ki posamično ali kolektivno pridelujejo grozdje, primerno za proizvodnjo vina „Vin Santo del Chianti Classico“, pridelanega iz vinogradov, ki so v lasti takih gospodarstev ali ki jih ta upravljajo.

Povezava do specifikacije proizvoda

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