

**KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT**

av den 14 mars 2018

**om offentliggörande i Europeiska unionens officiella tidning av en ansökan om ändring av specifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013****(Chianti Classico [SUB])**

(2018/C 100/09)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR BESLUTAT FÖLJANDE

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007<sup>(1)</sup>, särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

- (1) Italien har lämnat in en ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet "Chianti Classico" i enlighet med artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013.
- (2) Kommissionen har granskat ansökan och kommit fram till att villkoren i artiklarna 93–96, 97.1, 100, 101 och 102 i förordning (EU) nr 1308/2013 är uppfyllda.
- (3) För att möjliggöra invändningar mot den föreslagna ändringen i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 ska ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet "Chianti Classico" offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Enda artikel*

Italiens ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet "Chianti Classico" (SUB) i enlighet med artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 ingår i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot ändringen av produktspecifikationen som avses i första stycket i denna artikel under två månader efter det att beslutet har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 14 mars 2018.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

---

<sup>(1)</sup> EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

## BILAGA

**"CHIANTI CLASSICO"****PDO-IT-A1235-AM02****Datum för inlämnande av ansökan: 24 december 2015**

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

**1. Regler som gäller för ändringen**

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

**2. Beskrivning av och motivering till ändringen****2.1 Ändring av artikel 4 i produktspecifikationen**

Genom denna ändring föreslås det att vinet "Chianti Classico" endast får säljas när certifiering har erhållits från det berörda kontrollorganet. Det anses att ändringen av specifikationen kommer att garantera produktens kvalitet på ett bättre sätt, då den hädanefter endast får förflyttas från produktionskällaren för kommersiella ändamål om certifiering har tillhandahållits. Ändringen syftar därför till att förbättra den genomsnittliga kvaliteten hos "Chianti Classico" och att maximera produktens äkthet och typiska egenskaper.

Denna ändring berör inte det sammanfattande dokumentet.

**2.2 Ändring av artikel 5 i produktspecifikationen**

Genom ändringen av artikel 5 införs en ny typ av "Chianti Classico", som kvalificeras med orden "Gran Selezione" och anger vilka tekniska produktionsmetoder som används. Avsikten är att framställa en typ av produkt som kan placeras i toppen av en ny kvalitetspyramid för "Chianti Classico". "Chianti Classico"-vinet "Gran Selezione" har särskilda kemiska, fysiska och organoleptiska egenskaper som är mer begränsande än årgångsviner eller "Riserva"-viner av "Chianti Classico", och som endast tappas av producenten, som därför måste göra ett urval av (välja ut) sitt bästa "Chianti Classico"-vin.

Denna ändring återfinns i det sammanfattande dokumentet:

— I punkt 4 "Beskrivning av vinet eller vinerna" i avdelningen "Chianti Classico Gran Selezione".

— I punkt 5 "Vinframställningsmetoder" i avdelningen "Grundläggande oenologiska metoder".

— I punkt 9 "Väsentliga ytterligare villkor" i avdelningen "Chianti Classico Gran Selezione".

**2.3 Ändring av artikel 6 i produktspecifikationen**

De organoleptiska kraven för "Chianti Classico" har ändrats något och ur en kemisk synvinkel har den lägsta gränsen för sockerfritt extrakt höjts. Under de senaste åren och delvis tack vare användningen av de nya klonerna av sangiovese har årgångsviner och "Riserva"-viner av "Chianti Classico" blivit mer strukturerade, och den lägsta halten av sockerfritt extrakt har höjts och understiger nästan aldrig de nya fastställda gränserna (24 g/l för årgångsvin och 25 g/l för Riserva). Slutligen föreslås det att extraktet för "Chianti Classico" Gran Selezione bör vara 26 g/l eftersom denna kategori omfattar viner som har lagrats länge och därför är fylligare.

Vad gäller "Chianti Classico" Riserva innehåller ändringarna ett förslag om att standardisera denna produktion så mycket som möjligt.

Denna ändring återfinns i det sammanfattande dokumentet:

— I punkt 4 "Beskrivning av vinet eller vinerna" i avdelningarna "Chianti Classico", "Chianti Classico Riserva" och "Chianti Classico Gran Selezione".

**2.4 Ändring av artikel 7 i produktspecifikationen**

Ändringarna i artikel 7 avser bara bildlogotypen "Gallo Nero" (den svarta tuppen). I enlighet med artikel 17.7 i lagdekret nr 61/2010 är det utmärkande kännetecknet för "Chianti Classico" bilden av en svart tupp, som sedan 2005 ska förekomma på samtliga flaskor vin med "Chianti Classico" (skyddad ursprungsbezeichnung). I den föreslagna ändringen av produktspecifikationen har stilen och färgen på bilden av den svarta tuppen ändrats något – denna nya version har därför ersatt den logotyp som användes tidigare.

Bildlogotypen och orden "Gallo Nero" får inte under några omständigheter ersätta namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen "Chianti Classico". Märket i fråga är endast ett ytterligare kännetecken som ska placeras på flaskor med den skyddade ursprungsbeteckningen "Chianti Classico".

Denna ändring återfinns i det sammanfattande dokumentet:

— I punkt 9 "Väsentliga ytterligare villkor" i avdelningarna "Chianti Classico", "Chianti Classico Riserva" och "Chianti Classico Gran Selezione" (sista delen).

#### 2.5 Ändring av artikel 8 i produktspecifikationen

Det konsortium som står bakom förslaget har beslutat att förbjuda användningen av den toskanska bastflaskan för "Chianti Classico" Riserva och "Chianti Classico" Gran Selezione, i enlighet med de föreslagna ändringar som är avsedda att höja produktens kvalitet och ställning på den exklusivare marknaden.

Denna ändring berör inte det sammanfattande dokumentet.

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

#### 1. Registrerad beteckning

"Chianti Classico"

#### 2. Typ av geografisk beteckning

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

#### 3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

#### 4. Beskrivning av vinet eller vinerna

"Chianti Classico"

- Färg: rubinröd, varierande intensitet.
- Arom: intensiv, blommig, karakteristisk.
- Smak: torr, frisk, angenäm, med en lätt strävhet som mognar med tiden.
- Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,0 %.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l.

#### Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Chianti Classico" Riserva

- Färg: intensivt rubinröd, som drar åt granatröd vid lagring.
- Arom: intensiv, fruktig och lång.
- Smak: torr, välbalanserad och mycket sträv.
- Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,5 %.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,0 g/l.

**Allmänna analytiska egenskaper**

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Chianti Classico” Gran Selezione

- Färg: intensivt rubinröd, som drar åt granatröd vid lagring.
- Arom: kryddig och lång.
- Smak: torr, lång och balanserad.
- Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,0 % vol.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26,0 g/l.

**Allmänna analytiska egenskaper**

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	130

För alla berörda viner är de övriga analytiska egenskaperna i linje med relevant EU- lagstiftning.

**5. Vinframställningsmetoder**a) *Grundläggande oenologiska metoder*

Specifika oenologiska metoder

”Chianti Classico” Gran Selezione

”Chianti Classico” Gran Selezione får endast framställas av druvor från vinodlingar som sköts av tappningsföretaget.

b) *Högsta avkastningar*

”Chianti Classico”, ”Chianti Classico” Riserva och ”Chianti Classico” Gran Selezione:

52,5 hektoliter per hektar

”Chianti Classico”, ”Chianti Classico” Riserva och ”Chianti Classico” Gran Selezione:

7 500 kg druvor per hektar

**6. Avgränsat område**

Produktionsområdet för viner av typen ”Chianti Classico” (inklusive typerna ”Riserva” och ”Gran Selezione”) ligger i centrum av regionen Toscana, i det område som omfattar provinserna Florens och Siena. Gränserna definierades i det interministeriella dekretet av den 31 juli 1932.

Beskrivning

Till att börja med beskrivs gränserna för den del av detta område som ligger i provinsen Siena. Utgångspunkten är den plats där gränsen mellan provinserna Siena och Arezzo korsar ravinen Borro Ambrella della Vena nära Pancole i kommunen Castelnuovo Berardenga.

Från denna punkt följer gränsen floden Ambra och en av dess bifloder, som saknar namn, fram till gården Ciarpella och sedan vidare längs en åsne stig som leder till gården Casa al Frate. Härifrån följer gränsen en tänkt linje fram till Ombrone (298 meter över havet).

Den följer sedan en åsne stig ned till 257 meters höjd över havet, där den möter en kärrväg som leder ned till vägen till Castelnuovo Berardenga. Denna väg stiger till en höjd på 354 meter och följer sedan vattendraget Malena Morta tills det går ihop med ravinen Borro Spugnaccio. Gränsen fortsätter längs vattendraget Malena Morta till Piali (227 meter över havet) och följer sedan vattendraget Malena Viva en kort sträcka innan den fortsätter längs en tänkt linje mot Santa Lucia (252 och 265 meter över havet) och floden Arbia. När gränsen möter denna flod följer den floden uppströms längs den administrativa gränsen mellan kommunerna Siena och Castelnuovo Berardenga.

Produktionsområdets gräns fortsätter längs Sienas, Castelnuovo Berardengas, Castellinas, Monteriggionis och Poggibonsis administrativa gränser fram till ravinen Borro di Granaio där den möter gränsen till provinsen Florens, som den följer fram till gården Le Valli. Den följer sedan den kommunala vägen förbi San Giorgio och Cinciano-källorna och fortsätter längs denna linje tills den når provinsgränsen igen, som också utgör gränsen mellan Poggibonsi och Barberino. Den följer sedan floden Drove tills den når provinsen Florens. Beskrivning av gränserna för den del av detta område som ligger i provinsen Florens: Inledningsvis följer gränsen floden Drove fram till Mulino della Chiara, där den möter den administrativa gränsen mellan kommunerna Tavarnelle och Barberino, som den följer en kort sträcka. Gränsen svänger sedan österut längs ett annat litet vattendrag och passerar Bircucci och Belvedere för att därefter omedelbart möta vägen som går mellan San Donato och Tavarnelle. Den går längs denna väg till Morocco och följer sedan en tänkt linje, förbi Figlinella och fram till Sambuca och floden Pesa. Gränsen fortsätter att följa flodens lopp för att först gå ihop med den administrativa gränsen mellan kommunerna San Casciano Val di Pesa och Tavarnelle och sedan återvända till floden efter Ponte Rotto. Från denna punkt sammanfaller områdets gräns med den administrativa gränsen till kommunerna San Casciano och Greve. Gränsen för produktionsområdet för "Chianti Classico" når sedan åter provinsen Siena och följer den administrativa gränsen till kommunerna Radda in Chianti och Gaiole och, en kort sträcka, gränsen till Castelnuovo Berardenga, för att sedan nå utgångspunkten för beskrivningen av detta område.

## 7. Huvudsakliga druvsorter

Sangiovese N. – Sangioveto

## 8. Beskrivning av sambandet

"Chianti Classico", "Chianti Classico" Riserva och "Chianti Classico" Gran Selezione

Morfologiskt sett utgörs området av ett bergsmassiv på mellan 200 och 600 m över havet, med sluttningar som inte är långa men ibland branta. Geologiskt sett utgörs regionen främst av en sköld av skiffer (*galestro*) med områden med flagig lera som växlar mellan fin kalksandsten och jord av typen *albarese*. Jorden är huvudsakligen grund och ny och varierar mellan sandig lera och grusig med lera i måttliga procentandelar. Kemiskt sett kännetecknas den av låga halter av organiskt material, en reducerad förekomst av upptagningsbar fosfor och ett högt antal utbytbara katjoner. Det kuperade landskapet ger upphov till strida strömmar och gör det svårt att kontrollera vattnet, även i förhållande till särskilda nederbördsmonster. Området har ett kontinentalklimat: på vintern kan temperaturerna vara mycket låga och somrarna är torra. De dagliga temperatursvängningarna är måttliga och årsnederbörden ligger runt 850 mm.

Vinframställningstraditionen i området sträcker sig långt tillbaka, med dokumentation från etruskisk och romersk tid med anknytning till vinvärlden. Från slutet av medeltiden började stora områden att användas för odlingen av vinstockar, som blev ekonomiskt betydande och uppnådde ett internationellt anseende. Det vin som produceras nämns i historiska dokument från och med år 1200 och den första notariatshandlingen där namnet Chianti förekommer och hänvisar till vin som produceras i detta område är från 1398. Området för "Chianti Classico" var det första vinframställningsområdet i världen som definierades i en kungörelse 1716 av Cosimo III, storhertig av Toscana. I detta specificerades gränserna för det område där Chianti-viner kunde produceras. Chianti-vin producerades endast på druvsorten sangiovese. Baron Bettino Ricasoli, en italiensk statsman som var Italiens premiärminister 1861, publicerade mellan 1834 och 1837 den lämpligaste sammansättningen för framställningen av ett behagligt, pärlande rött vin, vilket sedan skulle komma att utgöra grunden för den officiella sammansättningen för Chianti-vin: 70 % sangiovese, 15 % canaiolo och 15 % malvasia, liksom användning av tekniken "Governo all'uso Toscano".

Eftersom produktionen i området inte kunde möta den växande efterfrågan började även angränsande områden att producera vin med hjälp av samma system och druvblandningar som de i Chianti-området. År 1924 grundade därför 33 producenter konsortiet för att skydda Chianti-vinet och dess ursprungsmärke, och 1932 gav ett dekret vin från det äldsta vinodlingsområdet för Chianti rätten att använda märket "Classico" för vin som produceras i det historiska området. 1996, efter 70 år, erkändes "Chianti Classico" som fristående från Chiantis standardvin och fick sin egen separata produktspecifikation.

Producenterna av detta vin har alltid föredragit att använda den inhemska druvsorten sangiovese, och de använder fortfarande odlingstekniker som inte påverkar druvornas särskilda egenskaper.

De traditionella metoderna för beskärning av vinrankan är Guyot-metoden och *cordon spur*-metoden. Druv- och vinavkastningarna per hektar har också fastställts, till 7,5 ton druvor eller 52,50 hl vin, vilket är lägst i Italien. Årgångsviner får inte släppas ut för konsumtion före den 1 oktober året efter skörden.

Kombinationen av naturliga och mänskliga faktorer ger vin av typen "Chianti Classico" en fruktig, rund, torr och rik smak, en djupröd färg, en god struktur, en alkoholhalt på minst 12 % och en måttlig syrahalt.

Sangiovese, som är huvuddruva i detta vin, är känslig för yttre faktorer och har det utpräglade särdraget att den tolkar jordens egenskaper och anpassar sig till marken där den växer. Det är inget sammanträffande att sangiovesedruvan presterar bäst i enbart några få områden i Toscana. En organoleptisk egenskap som kännetecknar "Chianti Classico" är vinets blommiga doft av iris och viol som är typisk för sandstensjorden i området, med en arom av vilda bär som beror på kalkhalten i jorden.

Klimatet, det kuperade landskapet och markens morfologi ger en miljö som är full av ljus och därför idealisk för att druvorna ska mogna ordentligt. Höga sommartemperaturer, mycket solljus ända fram till september och oktober och en relativt hög dygnstemperatur gör att druvorna mognar långsamt och skapar de organoleptiska och kemiska egenskaper som är typiska för "Chianti Classico", särskilt dess färg, doft och alkoholhalt. Den låga avkastningen per hektar påverkar druvorna genom att ge sockerhalter som ger en alkoholhalt på minst 12 %. Tekniken för vinframställning kan vara olika för de olika typerna av vinstockar och vanligtvis vinifieras druvor från olika typer av vinstock separat för att låta deras organoleptiska egenskaper komma till fullt uttryck.

Chiantiodlarnas yrkeskunskaper som visas av områdets historia gör att anseendet för och traditionerna bakom "Chianti Classico" består.

## 9. Väsentliga ytterligare villkor

"Chianti Classico", "Chianti Classico" Riserva och "Chianti Classico" Gran Selezione

*Rättslig ram*

EU:s lagstiftning

*Typ av ytterligare villkor*

Tappning inom det avgränsade området

*Beskrivning av villkoret*

Bestämmelserna för tappning inom det avgränsade området har fastställts i linje med EU:s lagstiftning (artikel 8 i förordning (EG) nr 607/2009) och med nationell lagstiftning (artikel 10.3 och 10.4 i lagdekret nr 61 av den 8 april 2010, numera artikel 35.3 och 35.4 i lag nr 238/2016). I enlighet med ovanstående lagstiftning, med undantag för de särskilda befintliga omständigheter som avses i artikel 5 i specifikationen, måste tappningen ske inom det avgränsade geografiska området för att skydda kvaliteten på och anseendet hos "Chianti Classico", garantera vinets ursprung och se till att de berörda kontrollerna är ändamålsenliga. Vin av typen "Chianti Classico" har särskilda egenskaper och kvaliteter som är kopplade till det geografiska ursprungsområdet och beteckningens anseende, och dessa kan garanteras på ett bättre sätt om vinet tappas i produktionsområdet eftersom tillämpningen och efterlevnaden av alla tekniska bestämmelser om transport och tappning anförtros företag i området som har nödvändig kunskap och kännedom liksom ett intresse av att bevara det anseende som man har uppnått. Dessutom gör kraven att vinproducenterna omfattas av ett effektivt system för tappningskontroller av de behöriga organen, så att man kan undvika alla eventuella risker med att transportera produkten utanför tappningsområdet. Denna bestämmelse gynnar därför vinproducenterna själva, som är måna om och ansvariga för att skydda beteckningens kvalitet och anseende.

"Chianti Classico" Gran Selezione

*Rättslig ram*

EU:s lagstiftning

*Typ av ytterligare villkor*

Kompletterande bestämmelser om märkning

*Beskrivning av villkoret*

I enlighet med artikel 66.1 i förordning (EG) nr 607/2009 får viner som saluförs inom gemenskapen märkas med uttryck som avser vissa produktionsmetoder. Typen "Gran Selezione" används för att beskriva viner som framställs genom strikta metoder för druvproduktion och vinframställning. I synnerhet får vinerna endast framställas av druvor från vinodlingar som sköts av tappningsföretaget. De får inte ha berikats med externa produkter och ska ha kemiska/fysiska och organoleptiska egenskaper som är överlägsna typen "Riserva". Sammanfattningsvis var syftet att se till att druvproduktionen och tappningen utförs av samma företag, utan att införa ytterligare begränsningar för tappningsområdet jämfört med de som har fastställts och motiverats för beteckningen som helhet. "Gran Selezione" ligger i toppsegmentet för "Chianti Classico" och framställs genom att odlarna noga väljer ut de bästa vinodlingarna och druvorna på eget ansvar. Det kompletterande villkoret för kravet att producenter av vin av typen "Gran Selezione" ska tappa vinet själva har uppstått då man vill garantera att samtliga specifika egenskaper erhålls för en produkt som är särskilt komplex och unik. Det är därför nödvändigt, i ännu högre grad för denna typ än för standardvinet av "Chianti Classico", att produktions-, framställnings- och tappningsetapperna utförs av en enda enhet för att lägga ansvaret för produktens kvalitet på en enda aktör.

"Chianti Classico", "Chianti Classico" Riserva och "Chianti Classico" Gran Selezione

*Rättslig ram*

Nationell lagstiftning

*Typ av ytterligare villkor*

Kompletterande bestämmelser om märkning

*Beskrivning av villkoret*

I enlighet med artikel 17.7 i lagdekret nr 61/2010, numera artikel 41.9 i lag nr 238/2016, är det utmärkande kännetecknet för "Chianti Classico" bilden av en svart tupp, vilken sedan 2005 ska förekomma på samtliga flaskor av typen "Chianti Classico" (skyddad ursprungsbeteckning).

Bildlogotypen och orden "Gallo Nero" får inte under några omständigheter ersätta namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen "Chianti Classico". Märket i fråga är endast ett ytterligare kännetecken som ska placeras på flaskor med den skyddade ursprungsbeteckningen "Chianti Classico".

**Länk till produktspecifikationen**

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

---