

Firenze, 30 agosto 2019

A tutte le Aziende della Filiera Vino Chianti  
docg

Dir-MAB/fr

- Loro indirizzi

Prot. 714/19 A/1 – Circolare n. 51/19

## **IMPORTANTE URGENTE**

**Oggetto:** *pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il Decreto 25 luglio 2019 contenente il nuovo testo del disciplinare Vino Chianti docg -comunicazione.*

Si porta a conoscenza che dopo un lungo periodo di istruttoria, la domanda di variazione della parte del disciplinare di produzione vino Chianti DOCG, relativa all'“art. 6 caratteristiche al consumo”, per quanto attiene la richiesta di allineamento del residuo zuccherino massimo, adeguandolo a quelli che sono i parametri previsti, per i vini secchi, sia alla previgente normativa dell'Unione europea, allegato XIV, parte B, del Regolamento Comunitario n. 607 del 2009, che a quella attualmente vigente, allegato III, parte B del Regolamento delegato della Commissione UE n. 2019/33, è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dello Stato Italiano - Serie generale - n. 185 del 8 agosto 2019.

La pubblicazione del testo definitivo, fa seguito alla precedente pubblicazione, sempre sulla Gazzetta Ufficiale dello Stato italiano - Serie generale n. 98, del 27 aprile 2019, della **PROPOSTA DI MODIFICA** del medesimo disciplinare, sempre riferita all'“art. 6 caratteristiche al consumo” verso la quale potevano essere avanzate eventuali osservazioni da parte di terzi entro trenta giorni dalla sua pubblicazione.

Non essendo pervenute osservazioni il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, ha provveduto alla pubblicazione del testo definitivo **DEL NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINO CHIANTI D.O.C.G. VALEVOLE DALLA DATA DI PUBBLICAZIONE, AL MOMENTO, SOLO IN AMBITO NAZIONALE (art. 2, comma1)**, di cui alleghiamo il testo, omettendo, per la sua lunghezza, l'articolo 3 relativo alla zona di produzione.

(Il testo integrale consolidato con le modifiche può essere scaricato al seguente indirizzo della pagina WEB del Ministero:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14228>

o dal sito internet del Consorzio al seguente indirizzo:

<http://www.consorziovinochianti.it/wp-content/uploads/2013/01/Disciplinare-di-produzione-vini-Chianti-docg-DM-25.7.19.pdf>

Infatti, la modifica introdotta ed approvata a livello nazionale, in base all'art. 17 del recente Regolamento U.E. n. 33/2019 ed articolo 10 del Regolamento U.E. n. 34/2019, costituisce “modifica ordinaria”, e prima di essere applicabile nel territorio dell'Unione europea e nei Paesi terzi deve essere pubblicata sulla Gazzetta dell'Unione europea – *serie C* (la modifica introdotta tramite il Documento unico della DOCG “Chianti”). Detta pubblicazione, se la domanda è debitamente compilata, deve avvenire entro tre mesi dalla data di trasmissione della domanda, da parte del Ministero, alla Commissione europea, avvenuta il 25 luglio 2019.

Quindi il nuovo testo, con le modifiche di cui all'art.6, sulle “caratteristiche al consumo”, ***VERRÀ DEFINITIVAMENTE APPROVATO E PUBBLICATO SULLA GAZZETTA UFFICIALE DELL'UNIONE EUROPEA E DIVERRÀ OPERATIVO E VALIDO NEI PAESI DELL'UNIONE E PAESI TERZI: QUINDI SOLO ALLORA I VINI CHIANTI D.O.C.G. CON IL NUOVO LIMITE DEL RESIDUO ZUCCHERINO POTRANNO LIBERAMENTE CIRCOLARE AL DI FUORI DELLO STATO ITALIANO.***

Detta modifica, con la tempistica e l'area geografica precedentemente illustrata, è applicabile a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020, nonché nei riguardi delle partite di vino atte a diventare D.O.P. “Chianti” provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nel disciplinare consolidato.

Si ricorda per chiarezza e completezza che, l'allineamento del valore del residuo massimo zuccherino, ai parametri comunitari previsti per i vini secchi, Allegato III, parte B del Regolamento delegato della Commissione dell'UE, n. 2019/33, *che alleghiamo per le parti di interesse, consentirà di avere un parametro massimo, del medesimo residuo zuccherino, pari a 4g/l, oppure entro 9 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.*

Nel rimanere a disposizione per ogni ulteriore informazione e/o chiarimento con l'occasione si porgono i migliori saluti.

Marco Alessandro Bani  
Direttore



Allegati n. 2:

- estratto G.U. contenente il testo con le modifiche ordinarie e nuovo testo consolidato con le “modifiche ordinarie” del disciplinare di produzione vino Chianti docg;
- estratto Allegato III, parte B del Regolamento delegato della Commissione dell'UE, n. 2019/33