

ATTUALE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINO CHIANTI	PROPOSTE DI MODIFICA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINO CHIANTI DOPO ASSEMBLEA DEL 28/06/2012 E DEL 30/10/2013
<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA «CHIANTI»</p> <p>Già DOC con DPR 09.08.1967 G.U. 217 - 30.08.1967 Approvato con DPR 02.07.1984 G.U. 290 - 20.10.1984 Modificato con DM 08.01.1996 G.U. 25 - 31.01.1996 Modificato con DM 05.08.1996 G.U. 219 - 18.09.1996 Modificato con DM 29.10.1996 G.U. 269 - 16.11.1996 Modificato con DM 08.09.1997 G.U. 231 - 03.10.1997 Modificato con DM 22.11.1997 G.U. 284 - 05.12.1997 Modificato con DM 15.03.1999 G.U. 65 - 19.03.1999 Modificato con DM 10.03.2003 G.U. 73 - 28.03.2003 Modificato con DM 26.04.2004 G.U. 103 - 04.05.2004 Modificato con DM 19.06.2009 G.U. 152 - 03.07.2009 Modificato con DM 19.01.2010 G.U. 29 - 05.02.2010 Modificato con DM 13.12.2013 G.U. 2 - 03.01.2014 Modificato con DM 05.08.2014 Pubblicato sito ufficiale MIPAAF – Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>	<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA «CHIANTI»</p> <p>Già DOC con DPR 09.08.1967 G.U. 217 - 30.08.1967 Approvato con DPR 02.07.1984 G.U. 290 - 20.10.1984 Modificato con DM 08.01.1996 G.U. 25 - 31.01.1996 Modificato con DM 05.08.1996 G.U. 219 - 18.09.1996 Modificato con DM 29.10.1996 G.U. 269 - 16.11.1996 Modificato con DM 08.09.1997 G.U. 231 - 03.10.1997 Modificato con DM 22.11.1997 G.U. 284 - 05.12.1997 Modificato con DM 15.03.1999 G.U. 65 - 19.03.1999 Modificato con DM 10.03.2003 G.U. 73 - 28.03.2003 Modificato con DM 26.04.2004 G.U. 103 - 04.05.2004 Modificato con DM 19.06.2009 G.U. 152 - 03.07.2009 Modificato con DM 19.01.2010 G.U. 29 - 05.02.2010 Modificato con DM 13.12.2013 G.U. 2 - 03.01.2014 Modificato con DM 05.08.2014 Pubblicato sito ufficiale MIPAAF – Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP</p>
<p align="center">Articolo 1 (Denominazione e vini)</p>	<p align="center">Articolo 1 (Denominazione e vini)</p>
<p>1.1 La denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» è riservata ai vini «Chianti», già riconosciuti a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: «Chianti» e «Chianti Superiore» e le seguenti sottozone: «Chianti Colli Aretini», «Chianti Colli Fiorentini», «Chianti Colli Senesi», «Chianti Colline Pisane», «Chianti Montalbano», «Chianti Montespertoli» e «Chianti Rufina».</p>	<p>1.1 La denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» è riservata ai vini «Chianti», già riconosciuti a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: «Chianti» e «Chianti Superiore» e le seguenti sottozone: «Chianti Colli Aretini», «Chianti Colli Fiorentini», «Chianti Colli Senesi», «Chianti Colline Pisane», «Chianti Montalbano», «Chianti Montespertoli» e «Chianti Rufina».</p>
<p align="center">Articolo 2 (Base ampelografica)</p> <p>2.1 I vini «Chianti» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo articolo 3 e provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Sangiovese: da 70 a 100%; Possono inoltre concorrere alla produzione le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana. Inoltre:</p>	<p align="center">Articolo 2 Base ampelografia</p> <p>2.1 I vini «Chianti» devono essere ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel successivo articolo 3 e provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Sangiovese: da 70 a 100%; Possono inoltre concorrere alla produzione le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana. Inoltre:</p>

“Omissis ...”

**Articolo 4
(Norme per la viticoltura)**

4.1 – Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Chianti» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei – ai fini dell'iscrizione allo schedario vinicolo – unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti.

4.2 – Densità di impianto.

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.100 ceppi per ettaro. Per la sottozona Chianti Rufina i nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.500 ceppi/ettaro.

Per gli impianti antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare si applicano i parametri ed i criteri previsti dai disciplinari vigenti al momento dell'impianto del vigneto.

4.3 – Forme di allevamento e sestini di impianto.

I sestini di impianto e le forme di allevamento devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. In particolare è vietata ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone.

4.4 – Sistemi di potatura.

I sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

4.5 – Irrigazione di soccorso

È vietata qualsiasi pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 – Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

“Omissis ...”

**Articolo 4
(Norme per la viticoltura)**

4.1 – Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Chianti» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente atte a conferire alle uve, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei – ai fini dell'iscrizione allo schedario vinicolo – unicamente i vigneti collinari di giacitura ed orientamento adatti.

4.2 – Densità di impianto.

I nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.100 ceppi per ettaro. Per la sottozona Chianti Rufina i nuovi impianti devono essere realizzati con almeno 4.500 ceppi/ettaro.

Per gli impianti antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare si applicano i parametri ed i criteri previsti dai disciplinari vigenti al momento dell'impianto del vigneto.

4.3 – Forme di allevamento e sestini di impianto.

I sestini di impianto e le forme di allevamento devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. In particolare è vietata ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone.

4.4 – Sistemi di potatura.

I sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

4.5 – Irrigazione di soccorso

È vietata qualsiasi pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.6 – Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

tipologia o sottozona	Produzione uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.	tipologia o sottozona	Produzione uva t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Chianti	11	10,50	Chianti	11	10,50
Chianti Colli Aretini	9,5	11,00	Chianti Colli Aretini	9,5	11,00
Chianti Colli Fiorentini	9	11,00	Chianti Colli Fiorentini	9	11,00
Chianti Colli Senesi	9	11,50	Chianti Colli Senesi	9	11,50
Chianti Colli Senesi Riserva	9	12,50	Chianti Colli Senesi Riserva	9	12,50
Chianti Colline Pisane	9,5	11,00	Chianti Colline Pisane	9,5	11,00
Chianti Montalbano	9,5	11,00	Chianti Montalbano	9,5	11,00
Chianti Montespertoli	9,5	11,00	Chianti Montespertoli	9,5	11,00
Chianti Rufina	9,5	11,00	Chianti Rufina	9,5	11,50
Chianti Superiore	9,5	11,50	Chianti Superiore	9,5	11,50

Per gli impianti con densità inferiore ai 4.000 ceppi/ettaro la produzione di uva non potrà superare 9 t/ha per la denominazione Chianti, 8 t/ha per le sottozone e 7,5 t/ha per il Chianti Superiore. In ogni caso la resa media di uva a ceppo non potrà essere superiore a 3 kg/ceppo. Tuttavia, per gli impianti realizzati antecedentemente al 5 agosto 1996, il predetto limite di resa media di uva a ceppo di 3 kg è applicabile a decorrere alla vendemmia 2018 (campagna vendemmiale 2018/2019) e fino a tale termine è da ritenersi applicabile il preesistente limite di resa media di uva a ceppo di 5 kg.

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Toscana, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare. Di tali provvedimenti verrà data comunicazione immediata al competente organismo di controllo.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ammessa ad ettaro è la seguente:
terzo anno vegetativo 60% della produzione massima;
quarto anno vegetativo 100% della produzione massima.

Per gli impianti con densità inferiore ai 4.000 ceppi/ettaro la produzione di uva non potrà superare 9 t/ha per la denominazione Chianti, 8 t/ha per le sottozone e 7,5 t/ha per il Chianti Superiore. In ogni caso la resa media di uva a ceppo non potrà essere superiore a 3 kg/ceppo. Tuttavia, per gli impianti realizzati antecedentemente al 5 agosto 1996, il predetto limite di resa media di uva a ceppo di 3 kg è applicabile a decorrere alla vendemmia 2018 (campagna vendemmiale 2018/2019) e fino a tale termine è da ritenersi applicabile il preesistente limite di resa media di uva a ceppo di 5 kg.

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Toscana, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare. Di tali provvedimenti verrà data comunicazione immediata al competente organismo di controllo.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ammessa ad ettaro è la seguente:
terzo anno vegetativo 60% della produzione massima;
quarto anno vegetativo 100% della produzione massima.

Articolo 5

(Norme per la vinificazione)

5.1 — Zona di vinificazione.

~~Le operazioni di vinificazione per il vino Chianti devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.~~

~~Tuttavia la vinificazione è consentita anche all'interno dei confini amministrativi della provincia in cui ricadono i vigneti da cui proviene l'uva e delle province ad essa limitrofe purché nell'ambito della regione Toscana.~~

~~L'uso delle menzioni relative alle sottozone «Colli Aretini», «Colli Fiorentini», «Colli Senesi», «Colline Pisane», «Montalbano», «Rufina» e «Montespertoli», in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» è consentito in via esclusiva al vino prodotto nelle relative sottozone delimitate dall'articolo 3 a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte e vinificate nell'interno dei rispettivi territori di produzione delimitati per ciascuna delle predette zone.~~

~~In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» con riferimento alle sottozone siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, ma a non più di venticinque chilometri in linea d'aria dal confine delle relative sottozone, purché all'interno delle zone di produzione delimitate per la denominazione di origine controllata e garantita «Chianti», sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto ministeriale 5 agosto 1996 e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui trattasi.~~

Articolo 5

(Norme per la vinificazione, imbottigliamento ed affinamento)

5.1 — Zona di vinificazione, ed imbottigliamento, ed affinamento

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento per il vino Chianti devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

Tuttavia le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento sono consentite anche all'interno dei confini amministrativi delle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena e delle province ad esse limitrofe purché nell'ambito della regione Toscana.

L'uso delle menzioni relative alle sottozone «Colli Aretini», «Colli Fiorentini», «Colli Senesi», «Colline Pisane», «Montalbano», «Rufina» e «Montespertoli», in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» è consentito in via esclusiva al vino prodotto, invecchiato, imbottigliato ed affinato nelle relative sottozone delimitate dall'articolo 3, a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte e vinificate nell'interno dei rispettivi territori di produzione delimitati per ciascuna delle predette zone.

In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti» con riferimento alle sottozone siano effettuate in cantine situate fuori dalla zona di produzione delle uve, e comunque all'interno dei confini amministrativi delle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena e delle province limitrofe purché nell'ambito della Regione Toscana, sempre che tali cantine risultino preesistenti al momento dell'entrata in vigore del disciplinare approvato con decreto ministeriale 5 agosto 1996 e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui trattasi.

~~Le deroghe sopra previste sono concesse dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Regione Toscana e comunicate al competente organismo di controllo.~~

5.2 – Arricchimento.

È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali ferma restando

la resa massima del 70% dell'uva in vino, di cui al successivo punto 5.4.

I prodotti aggiunti eccedenti la resa del 70% dovranno sostituire una eguale aliquota di vino «Chianti» originario la quale potrà essere presa in carico, purché compatibile, come vino ad Indicazione Geografica Tipica.

5.3 – Elaborazioni.

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini Chianti deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque

Le deroghe di cui al precedente capoverso sono concesse dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, previa autorizzazione Ministeriale, con parere positivo della Regione Toscana e del Consorzio di Tutela. Di tale concessione ne sarà data comunicazione all'Organismo di Controllo.

Conformemente all'art. 8 del regolamento (CE) n. 607/2008, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori delle aree di produzione delimitate, sono previste, autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 10, comma 3 e 4 del Decreto Legislativo n. 61/2010.

Conformemente all'art. 8 del regolamento (CE) n. 607/2008, l'imbottigliamento deve avere luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli.

5.2 – Arricchimento.

È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali ferma restando

la resa massima del 70% dell'uva in vino, di cui al successivo punto 5.4.

I prodotti aggiunti eccedenti la resa del 70% dovranno sostituire una eguale aliquota di vino «Chianti» originario la quale potrà essere presa in carico, purché compatibile, come vino ad Indicazione Geografica Tipica.

5.3 – Elaborazioni.

Nel caso che le diverse uve della composizione ampelografica dei vigneti iscritti allo schedario viticolo siano vinificate separatamente, l'assemblaggio definitivo per l'ottenimento dei vini Chianti deve avvenire prima della richiesta di campionatura per la certificazione analitica ed organolettica della relativa partita, e comunque prima della estrazione dalla cantina del produttore.