

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2019/C 374/01)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«CHIANTI»

Numero di riferimento: PDO-IT-A1228-AM05

Data della comunicazione: 25.7.2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**1. Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dei vini Chianti**

Descrizione e motivi

Per tutte le tipologie dei vini «Chianti» è stata eliminata l'indicazione del contenuto massimo di quattro grammi/litro di zucchero riduttore, con conseguente inserimento del termine «secco» nel parametro del sapore.

Con la modifica in questione si adegua il disciplinare di produzione a quanto previsto dalla pertinente normativa dell'Unione europea, laddove si prevede, per i vini secchi, un tenore non superiore a 9 g/l purché il tenore di acidità, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre due grammi al tenore di zucchero residuo.

Questa modifica viene incontro alle esigenze dei produttori ed ai gusti dei consumatori finali.

Tale modifica interessa il disciplinare di produzione all'articolo 6 e il Documento unico — Sezione 1.4 — Descrizione dei vini.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Chianti

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4 Descrizione del vino (dei vini)

CHIANTI

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CHIANTI sottozona «COLLI ARETINI»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 %; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CHIANTI sottozona «COLLI FIORENTINI»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 %; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CHIANTI sottozona «COLLI SENESI»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 %; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CHIANTI sottozona «COLLINE PISANE»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 %; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CHIANTI sottozona «MONTALBANO»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 %; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CHIANTI sottozona «MONTEPERTOLI»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 %; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CHIANTI sottozona «RUFINA»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Se con la menzione «riserva»: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 %;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

CHIANTI «SUPERIORE»

colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 %;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Governo all'uso Toscano

Nella vinificazione è ammessa la tradizionale pratica enologica del cosiddetto «governo all'uso toscano» che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve dei vitigni consentiti leggermente appassite.

Il vino Chianti D.O.C.G. viene immesso sul mercato in tempi diversi a seconda della tipologia ed articolazioni territoriali. la menzione riserva deve sottostare ad un periodo di invecchiamento ulteriore stabilito dal disciplinare.

b. Rese massime

Chianti

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

Chianti

63 ettoltri per ettaro

CHIANTI COLLI ARETINI, COLLI FIORENTINI, COLLINE PISANE, COLLINE PISANE, MONTALBANO, MONTESPERTOLI, RUFINA, COLLI SENESI ANCHE RISERVA

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

CHIANTI COLLI ARETINI, COLLI FIORENTINI, COLLINE PISANE, COLLINE PISANE, MONTALBANO, MONTESPERTOLI, RUFINA, COLLI SENESI ANCHE RISERVA

56 ettoltri per ettaro

CHIANTI SUPERIORE

7 500 chilogrammi di uve per ettaro

CHIANTI SUPERIORE

52,50 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione del vino Chianti DOCG, nelle sue varie articolazioni territoriali e tipologie, ricade interamente nel centro del territorio amministrativo della Regione Toscana. In particolare la zona di produzione del vino Chianti D. O.C.G., ricomprende i territori collinari particolarmente vocati alle produzioni di vini di eccellenza, ricadenti su porzione dei territori amministrativi delle Province di Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia, Pisa e Siena.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Sangiovese N.

8. Descrizione del legame/dei legami

VINO CHIANTI D.O.C.G. NELLE SUE VARIE ARTICOLAZIONI TERRITORIALI E

Zona geologicamente omogenea situata nel centro della Toscana collinare, limitata a nord dagli appennini ed a sud si spinge oltre Siena. Area climatica definita «della collina interna della Toscana». Zona viticola fino dal tempo degli etruschi. Le sistemazioni agrarie hanno subito radicali mutamenti con il passaggio dalla mezzadria alla gestione imprenditoriale diretta nel 1970. I vigneti più recenti sono caratterizzati da densità di ceppi di oltre 4.000/ha. Il vitigno principe è rappresentato dal Sangiovese, a cui sono stati abbinati ulteriori vitigni (rossi e bianchi), che negli anni hanno subito variazioni in termini percentuali. I vitigni bianchi sono ammessi nel limite massimo del 10 %.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

ASSENTI

Link al disciplinare del prodotto

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