

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu sektora wina objętego nazwą pochodzenia, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 374/01)

Niniejsze powiadomienie publikuje się zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„CHIANTI”

Numer referencyjny: PDO-IT-A1228-AM05

Data przekazania informacji: 25.7.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Właściwości chemiczno-fizyczne i organoleptyczne win „Chianti”

Opis i uzasadnienie

W przypadku wszystkich rodzajów wina „Chianti” usunięto oznaczenie maksymalnej zawartości cukru redukującego wynoszącej 4 gr na litr, w rezultacie czego w zakresie parametru smaku dodano zapis „wytrawny”.

Niniejsza zmiana ma na celu dostosowanie specyfikacji produktu do wymogów określonych w odpowiednich przepisach Unii Europejskiej, które w odniesieniu do win wytrawnych przewidują poziom nieprzekraczający 9 g/l, pod warunkiem że kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Zmiana ta odpowiada potrzebom producentów i gustom konsumentów końcowych.

Przedmiotowa zmiana dotyczy specyfikacji produktu, o której mowa w art. 6, oraz jednolitego dokumentu – sekcja 1.4 – Opis win.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Chianti

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina (win)

CHIANTI

barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: intensywnie winny, czasami z aromatem fiołków oraz o większej subtelności w fazie dojrzewania;

smak: wytrwany, harmonijny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; produkty z rocznika, w którym zastosowano technikę „governo”, charakteryzują się mocnym i pełnym smakiem;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

W przypadku gdy nie zawiera oznaczenia „riserva” („rezerwa”): minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,50 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

CHIANTI z podobszaru „COLLI ARETINI”

barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: intensywnie winny, czasami z aromatem fiołków oraz o większej subtelności w fazie dojrzewania;

smak: wytrwany, harmonijny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; produkty z rocznika, w którym zastosowano technikę „governo”, charakteryzują się mocnym i pełnym smakiem;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

W przypadku gdy nie zawiera oznaczenia „riserva” („rezerwa”): minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,50 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

CHIANTI z podobszaru „COLLI FIORENTINI”

barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: intensywnie winny, czasami z aromatem fiołków oraz o większej subtelności w fazie dojrzewania;

smak: wytrwany, harmonijny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; produkty z rocznika, w którym zastosowano technikę „governo”, charakteryzują się mocnym i pełnym smakiem;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

W przypadku gdy nie zawiera oznaczenia „riserva” („rezerwa”): minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,50 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

CHIANTI z podobszaru „COLLI SENESI”

barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: intensywnie winny, czasami z aromatem fiołków oraz o większej subtelności w fazie dojrzewania;

smak: wytrwany, harmonijny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; produkty z rocznika, w którym zastosowano technikę „governo”, charakteryzują się mocnym i pełnym smakiem;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

W przypadku gdy nie zawiera oznaczenia „riserva” („rezerwa”): minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,50 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

CHIANTI z podobszaru „COLLINE PISANE”

barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: intensywnie winny, czasami z aromatem fiołków oraz o większej subtelności w fazie dojrzewania;

smak: wytrwany, harmonijny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; produkty z rocznika, w którym zastosowano technikę „governo”, charakteryzują się mocnym i pełnym smakiem;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

W przypadku gdy nie zawiera oznaczenia „riserva” („rezerwa”): minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,50 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

CHIANTI z podobszaru „MONTALBANO”

barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: intensywnie winny, czasami z aromatem fiołków oraz o większej subtelności w fazie dojrzewania;

smak: wytrwany, harmonijny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; produkty z rocznika, w przypadku którego zastosowano technikę „governo”, charakteryzują się mocnym i pełnym smakiem;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

W przypadku gdy nie zawiera oznaczenia „riserva” („rezerwa”): minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,50 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

CHIANTI z podobszaru „MONTEPERTOLI”

barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: intensywnie winny, czasami z aromatem fiołków oraz o większej subtelności w fazie dojrzewania;

smak: wytrwany, harmonijny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; produkty z rocznika, w którym zastosowano technikę „governo”, charakteryzują się mocnym i pełnym smakiem;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

W przypadku gdy nie zawiera oznaczenia „riserva” („rezerwa”): minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %; minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,50 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

CHIANTI z podobszaru „RUFINA”

barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: intensywnie winny, czasami z aromatem fiołków oraz o większej subtelności w fazie dojrzewania;

smak: wytrwany, harmonijny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; produkty z rocznika, w którym zastosowano technikę „governo”, charakteryzują się mocnym i pełnym smakiem;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 g/l.

W przypadku gdy nie zawiera oznaczenia „riserva” („rezerwa”): minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,50 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

CHIANTI „SUPERIORE”

barwa: mocno rubinowa, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia owocu granatu;

zapach: intensywnie winny, czasami z aromatem fiołków oraz o większej subtelności w fazie dojrzewania;

smak: wytrwany, harmonijny, bogaty, lekko taninowy, nabierający z czasem łagodnie aksamitnego posmaku; produkty z rocznika, w którym zastosowano technikę „governo”, charakteryzują się mocnym i pełnym smakiem;

minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,50 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20,00
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Technika „governo all'uso toscano”

W PRODUKCJI WINIARSKIEJ DOPUSZCZA SIĘ TRADYCYJNĄ PRAKTYKĘ ENOLOGICZNĄ, TZW. „GOVERNO ALL'USO TOSCANO”, KTÓRA POLEGA NA POWOLNEJ FERMENTACJI WTÓRNEJ ŚWIEŻO SFERMENTOWANEGO WINA Z WYKORZYSTANIEM WINOGRON LEKKO PRZEJRZAŁYCH Z DOPUSZCZONYCH WINOROŚLI.

WINO „CHIANTI DOCG” WPROWADZANE JEST NA RYNEK W RÓŻNYM CZASIE, W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU I PODOBSZARU PRODUKCJI. WINO Z OZNACZENIEM „RISERVA” („REZERWA”) MUSI PRZEJŚĆ WYDŁUŻONY OKRES DOJRZEWANIA, JAK OKREŚLONO W SPECYFIKACJI.

b) Maksymalne zbiory

Chianti

9 000 kilogramów winogron z hektara

Chianti

63 hektolitry z hektara

CHIANTI COLLI ARETINI, COLLI FIORENTINI, COLLINE PISANE, COLLINE PISANE, MONTALBANO, MONTESPERTOLI, RUFINA, COLLI SENESI, W TYM „RISERVA”

8 000 kilogramów winogron z hektara

CHIANTI COLLI ARETINI, COLLI FIORENTINI, COLLINE PISANE, COLLINE PISANE, MONTALBANO, MONTESPERTOLI, RUFINA, COLLI SENESI, W TYM „RISERVA”

56 hektolitry z hektara

CHIANTI SUPERIORE

7 500 kilogramów winogron z hektara

CHIANTI SUPERIORE

52,50 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji wina „Chianti DOCG”, w jego różnych odmianach terytorialnych i typach, znajduje się w całości w centrum terytorium administracyjnego regionu Toskania. W szczególności obszar produkcji wina „Chianti DOCG” obejmuje tereny wzgórz szczególnie przystosowane do produkcji szlachetnych win, zajmujące część terytoriów administracyjnych prowincji Arezzo, Florencja, Prato, Pistoia, Piza i Siena.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Sangiovese (N)

8. Opis związku lub związków**WINO „CHIANTI DOCG” W RÓŻNYCH ODMIANACH TERYTORIALNYCH**

Obszar jednorodny pod względem geologicznym, położony w centrum wzgórz Toskanii, który od północy ograniczony jest Apeninami, a na południu rozciąga się poza Sienę. Obszar ma charakterystyczny klimat „śródlądowych wzgórz Toskanii”. Obszar uprawy winorośli od czasów etruskich. Gospodarstwa rolne zostały poddane radykalnym zmianom, przechodząc w 1970 r. od połownictwa do bezpośredniego zarządzania działalnością. Najnowsze winnice charakteryzują się gęstością obsady przekraczającą 4 000 roślin na hektar. Podstawową odmianę winorośli stanowi Sangiovese, do której dołączano kolejne (czerwone i białe) odmiany w proporcjach podlegających na przestrzeni czasu wahaniom. Maksymalny dopuszczalny udział białych winorośli wynosi 10 %.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

BRAK

Link do specyfikacji produktu

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