

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 14 marca 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****(Chianti Classico (ChNP))**

(2018/C 100/09)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Włochy złożyły wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Chianti Classico” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Chianti Classico” należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Chianti Classico” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 14 marca 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„CHIANTI CLASSICO”

PDO-IT-A1235-AM02

Data złożenia wniosku: 24.12.2015

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy, które mają zastosowanie do wprowadzania zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

2. Opis i powody wprowadzenia zmiany**2.1. Zmiana art. 4 specyfikacji produktu**

W ramach przedmiotowej zmiany proponuje się, by wino Chianti Classico mogło być sprzedawane dopiero po uzyskaniu certyfikacji od odpowiedniej jednostki certyfikującej. Uważa się, że taka zmiana specyfikacji da większą gwarancję jakości produktu, który od tej pory będzie można wynosić z piwnicy produkcyjnej do celów handlowych wyłącznie pod warunkiem uzyskania certyfikatu. Zmiana ma zatem na celu podwyższenie średniej jakości Chianti Classico oraz zapewnienie jego jak największej autentyczności i cech charakterystycznych.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2.2. Zmiana art. 5 specyfikacji produktu

W ramach zmiany art. 5 wprowadza się nowy rodzaj produktu Chianti Classico, dodając określenie „Gran Selezione”, przez co wskazuje się na zastosowane techniczne metody produkcji. Celem jest uzyskanie rodzaju produktu, który mógłby znajdować się na szczycie nowej „piramidy jakości” Chianti Classico. Wino „Gran Selezione” Chianti Classico ma specyficzne właściwości chemiczne, fizyczne i organoleptyczne, ściślej zdefiniowane niż w przypadku win Chianti Classico danego rocznika czy win „Riserva”, i jest butelkowane wyłącznie przez producenta, który musi zatem wyselekcjonować do tego celu najbardziej nadające się wino Chianti Classico.

Przedmiotowa zmiana występuje w jednolitym dokumencie:

- w pkt 4 „Opis wina” pod nagłówkiem „Chianti Classico Gran Selezione”,
- w pkt 5 „Praktyki winiarskie” pod nagłówkiem „Podstawowe praktyki enologiczne”,
- w pkt 9 „Dodatkowe wymogi zasadnicze” pod nagłówkiem „Chianti Classico Gran Selezione”.

2.3. Zmiana art. 6 specyfikacji produktu

Wprowadzono niewielką zmianę w wymogach dotyczących właściwości organoleptycznych Chianti Classico. Z chemicznego punktu widzenia zwiększono minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego. W ostatnich latach, między innymi ze względu na wykorzystanie nowych klonów odmiany Sangiovese, wina Chianti Classico z danego rocznika i wina typu „Riserva” mają pełniejszą strukturę i wyższą minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego – niemal nigdy nie jest ona niższa od nowo ustalonych poziomów (24 g/l dla win z danego rocznika i 25 g/l dla win Riserva). Proponuje się również, by w przypadku Chianti Classico Gran Selezione zawartość ekstraktu wynosiła 26 g/l, gdyż kategoria ta obejmuje wina, które dojrzewały przez długi czas i mają pełniejszą strukturę.

W przypadku Chianti Classico Riserva w ramach zmiany proponuje się, aby produkcję tego wina w jak największym stopniu znormalizować.

Przedmiotowa zmiana występuje w jednolitym dokumencie:

- w pkt 4 „Opis wina” pod nagłówkami „Chianti Classico”, „Chianti Classico Riserva” i „Chianti Classico Gran Selezione”.

2.4. Zmiana art. 7 specyfikacji produktu

Zmiana art. 7 dotyczy jedynie obrazkowego logo „Gallo Nero” („Czarny Kogut”). Zgodnie z art. 17 ust. 7 dekretu legislacyjnego nr 61/2010 wyróżniającym elementem „Chianti Classico” jest wizerunek czarnego koguta, który od 2005 r. musi widnieć na wszystkich butelkach wina Chianti Classico DOCG. W ramach proponowanej zmiany specyfikacji produktu zmieniono nieco styl i kolor wizerunku czarnego koguta; nowa wersja zastąpiła zatem wcześniej używane logo.

Obrazkowe logo i słowa „Gallo Nero” nie mogą w żadnych okolicznościach zastępować nazwy Chianti Classico ChNP. Przedmiotowe oznaczenie jest jedynie dodatkowym elementem, który musi być umieszczany na butelkach wina Chianti Classico ChNP.

Przedmiotowa zmiana występuje w jednolitym dokumencie:

- w pkt 9 „Dodatkowe wymogi zasadnicze” pod nagłówkami „Chianti Classico”, „Chianti Classico Riserva” i „Chianti Classico Gran Selezione” (element końcowy).

2.5. Zmiana art. 8 specyfikacji produktu

Konsorcjum proponujące zmianę postanowiło zakazać rozlewania win Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione do toskańskich butelek w oplocie typu „fiasco” ze względu na proponowane zmiany, które mają na celu podwyższenie jakości produktu i umocnienie jego pozycji w górnym segmencie rynku.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Zarejestrowana nazwa

Chianti Classico

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

4. Opis wina

Chianti Classico

- barwa: rubinowa, o zróżnicowanej intensywności,
- aromat: intensywny, kwiatowy, charakterystyczny,
- smak: wytrawny, świeży, przyjemny, lekko taninowy, dojrzewający z czasem,
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,0 %,
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Chianti Classico Riserva

- barwa: intensywnie rubinowa, z czasem nabierająca koloru kamienia granatu,
- aromat: intensywny, owocowy i długotrwały,
- smak: wytrawny, dobrze zrównoważony i bardzo taninowy,
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 %,
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Chianti Classico Gran Selezione

- barwa: intensywnie rubinowa, z czasem nabierająca koloru kamienia granatu,
- aromat: korzenny i długotrwały,
- smak: wytrawny, trwały i zrównoważony,
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,0 % vol.,
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	130

Pozostałe właściwości analityczne przedmiotowych win są zgodne z odpowiednimi przepisami unijnymi.

5. Praktyki wytwarzania wina**a. Podstawowe praktyki enologiczne**

Szczególne praktyki enologiczne

Chianti Classico Gran Selezione

Chianti Classico Gran Selezione może być otrzymywane wyłącznie z winogron pochodzących z winnic prowadzonych przez przedsiębiorstwo butelkujące.

b. Maksymalne zbiory

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione:

52,5 hektolitra z hektara

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione:

7 500 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar

Obszar produkcji win Chianti Classico (w tym win „Riserva” i „Gran Selezione”) znajduje się w środkowej części Toskanii, na terytorium prowincji Florencja i Siena. Jego granice określono w dekreście międzyministerialnym z dnia 31 lipca 1932 r.

Opis:

Opis wyznaczonego obszaru, który znajduje się w prowincji Siena, należy rozpocząć od opisu jego granic. Punkt początkowy znajduje się w miejscu przecięcia się linii granicznej między prowincjami Siena i Arezzo z wąwozem Borro Ambrella della Vena w pobliżu Pancole w gminie Castelnuovo Berardenga.

Od tego punktu granica przebiega wzdłuż rzeki Ambra i jednego z jej dopływów, który nie posiada nazwy, aż do gospodarstwa Ciarpella, a następnie drogą wiejską do gospodarstwa Casa al Frate. Od tego punktu granica stanowi wirtualną linię biegnącą do Ombrone (wysokość 298 m).

Następnie granica przebiega wzdłuż drogi wiejskiej i schodzi na wysokość 257 m, gdzie spotyka się ze ścieżką prowadzącą do drogi wiodącej do Castelnuovo Berardenga. Droga ta wznosi się na wysokość 354 m, a następnie przebiega przez jar Malena Morta do miejsca, w którym łączy się on z wąwozem Borro Spugnaccio. Granica wiedzie dalej wzdłuż jaru Malena Morta do Piali (wysokość 227 m), a następnie przez krótki odcinek wzdłuż jaru Malena Viva, po czym biegnie wzdłuż wirtualnej linii w kierunku Santa Lucia (wysokość 252 i 265 m) i rzeki Arbia. Granica biegnie następnie w górę rzeki wzdłuż granicy administracyjnej między gminami Siena i Castelnuovo Berardenga.

Granica obszaru produkcyjnego ciągnie się następnie wzdłuż administracyjnych granic gmin Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni i Poggibonsi aż do granicy z prowincją Florencja, którą napotyka przy wąwozie Borro di Granaio i wzdłuż której biegnie do gospodarstwa Le Valli. Następnie podąża drogą gminną obok źródeł San Giorgio i Cinciano i biegnie dalej wzdłuż tej linii aż do ponownego połączenia się z granicą prowincji, która stanowi również granicę między gminami Poggibonsi i Barberino. Następnie biegnie wzdłuż rzeki Drove do miejsca, w którym przecina ona granicę prowincji Florencja. Dalszy opis dotyczy części omawianego obszaru znajdującej się w prowincji Florencja. Początkowo granica prowadzi wzdłuż rzeki Drove aż do Mulino della Chiara, gdzie na niewielkim odcinku łączy się z granicą administracyjną między gminami Tavarnelle i Barberino. Następnie skręca na wschód wzdłuż kolejnego małego strumienia, mijając Biricucci i Belvedere, po czym zaczyna podążać drogą San Donato-Tavarnelle. Biegnie tą drogą do Morocco, a następnie przebiega wzdłuż wirtualnej linii, która, mijając Figlinella, dobiega do miejscowości Sambuca i rzeki Pesa. Ciągąc się nadal wzdłuż biegu rzeki, granica zbiega się początkowo z administracyjną granicą między gminami San Casciano Val di Pesa i Tavarnelle, a następnie, za Ponte Rotto, powraca do rzeki. Od tego punktu granica obszaru zbiega się z administracyjną granicą między gminami San Casciano i Greve. Granica obszaru produkcyjnego Chianti Classico powraca następnie do prowincji Siena i biegnie wzdłuż administracyjnej granicy gmin Radda in Chianti i Gaiole, a potem na krótkim odcinku wzdłuż granicy Castelnuovo Berardenga, po czym osiąga punkt wyjścia określony w niniejszym opisie.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Sangiovese N. – Sangioveto

8. Opis związku(-ów)

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

Jeśli chodzi o budowę morfologiczną, na przedmiotowym obszarze występują wzgórza o wysokości od 200 m do 600 m n.p.m., o niezbyt długich, lecz czasem stromych zboczach. Pod względem geologicznym główną część regionu stanowi tarcza z metamorficznych skał łupkowych (wł. *galestro*) oraz obszary płatkowatej gliny naprzemiennie z obszarami pokrytymi drobnopiękistym wapiennym piaskowcem i wapienno-kamienistą glebą „alberese”. Warstwa gleby jest na ogół płytka, młoda, od piaszczysto-gliniastej do kamienistej ze średnią zawartością gliny. Pod względem chemicznym charakteryzuje się niską zawartością materii organicznej, ograniczoną obecnością przyswajalnego fosforu i dużą liczbą wymiennych kationów. Pagórkowaty teren powoduje, że występują tam rwące potoki i dość trudno jest kontrolować nawodnienie, również ze względu na specyficzny przebieg opadów. Na omawianym obszarze panuje klimat kontynentalny: zimą temperatury mogą być bardzo niskie, a lata są suche. Dzienny zakres temperatur jest umiarkowany, a roczne opady deszczu wynoszą około 850 mm.

Tradycja winiarska w tym regionie sięga wiele wieków wstecz: wzmianki na temat wina sięgają czasów etruskich i rzymskich. Od końca średniowiecza uprawa winorośli zaczęła zajmować duże obszary, przynosić znaczne korzyści finansowe i cieszyć się międzynarodową renomą. Wzmianki o winie wytwarzanym na tym obszarze występują w dokumentach historycznych od 1200 r., a pierwszy akt notarialny, w którym nazwa Chianti odnosi się do takiego wina, pochodzi z roku 1398. Obszar Chianti Classico był pierwszym obszarem winiarskim na świecie, który został określony w proklamacji z 1716 r. przez Kosmę III, wielkiego księcia Toskanii; tym samym określono granice obszaru, na którym można było produkować wino Chianti. Chianti produkowano wyłącznie z winorośli należącej do odmiany Sangiovese. W latach 1834–1837 baron Bettino Ricasoli, włoski mąż stanu, który w 1861 r. sprawował urząd premiera, opublikował najodpowiedniejszy skład pozwalający na uzyskanie przyjemnego w smaku, półmusującego czerwonego wina, które stało się następnie podstawą oficjalnego składu Chianti: 70 % Sangiovese, 15 % Canaiolo, 15 % Malvasia; oraz zastosowanie techniki „Governo all’uso Toscano”.

Jako że produkcja na tym obszarze nie mogła nadążyć za rosnącym popytem, wino zaczęto produkować również na sąsiednich obszarach z zastosowaniem tych samych technik i mieszanek odmian co na obszarze Chianti. W związku z tym w 1924 r. 33 producentów założyło konsorcjum, aby chronić wino Chianti i oznaczenie jego pochodzenia, a dekretem z 1932 r. przyznano winu pochodzącemu z najstarszego obszaru winiarskiego Chianti prawo do używania marki „Classico” na oznaczenie wina produkowanego na tym historycznym obszarze. W 1996 r., po procedurze, która trwała 70 lat, Chianti Classico uznano za niezależne od standardowego Chianti i nadano mu odrębne specyfikacje.

Producenci tego wina zawsze woleli wykorzystywać miejscową odmianę Sangiovese i nadal zachowują techniki uprawy, które nie wpływają na szczególne cechy tej odmiany winogron.

Tradycyjne metody prowadzenia winorośli to system „toskańskiego łuku” Guyota i sznura skośnego (wł. *cordone speronato*). Ustalona jest również wysokość zbiorów winogron i wina, najniższa we Włoszech: 7,5 t winogron lub 52,50 hl wina na hektar. Wino z danego rocznika nie może zostać przekazane do konsumpcji przed 1 października roku następującego po roku zbiorów.

Połączenie czynników przyrodniczych i ludzkich nadaje Chianti Classico owocowy, okrągły, wytrawny, wyrazisty smak, intensywnie czerwoną barwę, dobrą strukturę, zawartość alkoholu nie mniejszą niż 12 % i umiarkowaną kwasowość.

Sangiovese, główna odmiana winogron w produkcji wina Chianti Classico, jest wrażliwa na czynniki zewnętrzne i ma wyjątkową cechę polegającą na zdolności do interpretowania cech gleby i dostosowywania się do podłoża, w którym rośnie. Nie jest przypadkiem, że uprawa odmiany Sangiovese daje najlepsze wyniki jedynie na kilku obszarach Toskanii. Cechą organoleptyczną, która charakteryzuje Chianti Classico, jest jego kwiatowy bukiet (irysy i fiołki) typowy dla piaskowca z tego obszaru, z aromatem dzikich jagód cechującym gleby zawierające wapień.

Klimat, pagórkowaty teren i morfologia obszaru tworzą środowisko przepelnione światłem, idealne dla odpowiedniego dojrzewania winogron. Wysokie temperatury latem, słoneczne dni aż do września i października oraz stosunkowo wysoki zakres temperatur dziennych umożliwiają powolne dojrzewanie winogron i odpowiadają za typowe organoleptyczne i chemiczne cechy Chianti Classico, a w szczególności za jego kolor, bukiet i zawartość alkoholu. Niskie zbiory z hektara wpływają na poziom cukru winogron, który jest dzięki temu kompatybilny z zawartością alkoholu wynoszącą nie mniej niż 12 °. Techniki produkcji wina mogą być różne dla różnych odmian winorośli; wino produkuje się z nich zazwyczaj oddzielnie, aby w pełni uwolnić ich właściwości organoleptyczne.

Profesjonalizm producentów wina Chianti dowiedziony przez historię tego terytorium utrwala renomę i reputację Chianti Classico.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Przepisy dotyczące butelkowania w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego zostały ustanowione zgodnie z przepisami UE (art. 8 rozporządzenia nr 607/2009) oraz prawa krajowego (art. 10 ust. 3 i 4 dekretu z mocą ustawy nr 61 z dnia 8 kwietnia 2010 r. (obecnie art. 35 ust. 3 i 4 ustawy nr 238/2016)). Zgodnie z powyższymi przepisami, wyjąwszy specyficzne zaistniałe uprzednio sytuacje, o których mowa w art. 5 specyfikacji, butelkowanie należy przeprowadzać w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego, aby zadbać o jakość i renomę Chianti Classico, dać gwarancję jego pochodzenia oraz zapewnić skuteczność odpowiednich kontroli. Szczególne cechy i właściwości wina Chianti Classico, które są związane z geograficznym obszarem pochodzenia i renomą nazwy, są w większym stopniu gwarantowane, jeżeli wino jest butelkowane na obszarze produkcji, gdyż za stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania są odpowiedzialne gospodarstwa na tym obszarze, które posiadają odpowiednią wiedzę fachową, a utrzymanie osiągniętej renomy leży w ich interesie. Ponadto wymóg ten zapewnia, by producenci wina podlegali skutecznemu systemowi kontroli butelkowania prowadzonych przez właściwe organy, gdyż unika się w ten sposób wszystkich potencjalnych zagrożeń związanych z transportem produktu poza obszar butelkowania. Przepis ten jest zatem korzystny dla samych producentów wina, którzy są odpowiedzialni za ochronę jakości i renomy nazwy i świadomi konieczności tej ochrony.

Chianti Classico Gran Selezione

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Zgodnie z art. 66 ust. 1 rozporządzenia nr 607/2009 wina wprowadzane do obrotu we Wspólnocie mogą być opatrzone informacjami odnoszącymi się do niektórych metod produkcji. Określenie „Gran Selezione” jest używane do opisu win wyprodukowanych z wykorzystaniem ściśle określonych metod produkcji winogron i przetwarzania wina. W szczególności wina takie mogą być otrzymywane wyłącznie z winogron pochodzących z winnic prowadzonych przez przedsiębiorstwo butelkujące, nie mogą być wzbogacane produktami zewnętrznymi i muszą mieć lepsze cechy chemiczne/fizyczne i organoleptyczne niż wina typu „Riserva”. Podsumowując, celem było zagwarantowanie, by produkcja winogron i butelkowanie były przeprowadzane przez tego samego producenta, bez nakładania żadnych dalszych ograniczeń dotyczących obszaru butelkowania w porównaniu z ograniczeniami, które zostały ustanowione i uzasadnione ogólnie w odniesieniu do nazwy. „Gran Selezione” jest najbardziej renomowanym produktem Chianti Classico i jest otrzymywane przez staranny dobór najlepszych winnic i winogron przez producentów tego wina na własną odpowiedzialność. Warunek dodatkowy, zgodnie z którym producenci wina „Gran Selezione” muszą je butelkować we własnym zakresie, wynika z konieczności zapewnienia osiągnięcia wszystkich specyficznych cech produktu, który jest szczególnie złożony i wyjątkowy. Konieczne jest zatem, w jeszcze większym stopniu niż w przypadku standardowego Chianti Classico, by etapy produkcji, winifikacji i butelkowania odbywały się w tym samym miejscu, tak aby odpowiedzialność za jakość produktu należała do jednego podmiotu gospodarczego.

Chianti Classico, Chianti Classico Riserva i Chianti Classico Gran Selezione

Ramy prawne:

Przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na podstawie art. 17 ust. 7 dekretu z mocą ustawy nr 61/2010 (obecnie art. 41 ust. 9 ustawy nr 238/2016) cechą wyróżniającą „Chianti Classico” jest obraz czarnego koguta, który od 2005 r. musi być umieszczany na wszystkich butelkach wina Chianti Classico DOCG.

Obrazkowe logo i słowa „Gallo Nero” nie mogą w żadnych okolicznościach zastępować nazwy Chianti Classico ChNP. Przedmiotowe oznaczenie jest jedynie dodatkowym elementem, który musi być umieszczany na butelkach wina Chianti Classico ChNP.

Link do specyfikacji produktu

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