Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Chianti Classico (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Consorzio Vino Chianti Classico
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di Tutela Vino
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	155 Scopeti 50026 san casciano Val di Pesa - FI Italia
Telefono:	+3905582285
Fax:	+390558290864
e-mail:	gori@chianticlassico.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOCG Chianti Classico - Disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 10.06.2010
Base giuridica:	DM 30.11.2011 - Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Chianti Classico (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Chianti Classico anche con la menzione Riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,00%; vol, per la "Riserva" 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
limpidezza: limpido; colore: rubino che può divenire talvolta secondo l'origine intenso e profondo; odore: note floreali di mammole e giaggiolo unite ad un tipico carattere di frutti rossi. Fini note speziate e balsamiche in alcune riserve e selezioni; sapore: armonico, asciutto (con un massimo di 4 gr./l di zuccheri riduttori), sapido, buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva
Classico

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Chianti Classico anche riserva

Resa massima:
Resa Uva T. 7,5. Resa Vino Hl. 52,50.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino "Chianti Classico" è la zona delimitata con decreto interministeriale 31luglio 1932, confermata con l'art.5 del DPR 930 del 12.7.1963, dall'art.3 del DPR 9 agosto 1967, dall'art.3 del DPR 2 luglio 1984 e dall'art.5 della Legge 164 del 10.2.1992, regolata autonomamente ai sensi del menzionato art.5 della Legge 164/92. Tale zona è così delimitata: Incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le due provincie di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole in comune di Castelnuovo Berardenga.
Da questo punto il confine segue il torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298).
Di qui seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga. Risale detta strada fino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena
Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a Pialli (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S.Lucia (quota

252 e 265) verso l'Arbia. Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo fra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga.
Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S.Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che è pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino, poi il torrente Drove, entrando in provincia di Firenze. A questo punto si inizia la descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Firenze. Il detto confine per un primo tratto segue il torrente Drove fino al Mulino della Chiara, dove incontra il confine amministrativo fra i comuni di Tavarnelle e Barberino, che segue per breve tratto, per poi piegare un po' a oriente lungo altro torrentello, passando per cà Biricucci e Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S.Donato-Tavernelle che segue fino a Morocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sambuca, dove incontra il torrente Pesa.
Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto col confine amministrativo fra i comuni di S.Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, poi ritrova il torrente dopo Ponte Rotto. Da questo punto il confine della zona coincide con i confini amministrativi dei comuni di San Casciano e Greve.
Qui si rientra nella provincia di Siena ed il confine della zona del Chianti Classico coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

-

a. Zona NUTS

ITE19	Siena
ITE14	Firenze
ITE1	Toscana
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colombana Nera N
Colorino N
Aleatico N
Bracciola Nera N
Foglia Tonda N
Abrusco N
Cesanese d'Affile N
Sangiovese N
Refosco dal Peduncolo Rosso N
Ancellotta N
Teroldego N
Tempranillo N
Montepulciano N
Rebo N
Pugnitello N
Petit Verdot N
Lambrusco Maestri N
Carignano N
Carmenere N
Barbera N
Bonamico N
Mazzese N
Calabrese N
Malvasia Nera di Lecce N
Malvasia Nera di Brindisi N
Malvasia N
Cabernet Franc N
Cabernet-Sauvignon N
Pollera Nera N
Syrah N
Canina Nera N
Canaiolo Nero N

Prugnolo Gentile N
Mammolo N
Vermentino Nero N
Barsaglina N
Merlot N
Malbech N
Pinot Nero N
Caloria N
Groppello Gentile N
Ciliegiolo N
Alicante N
Groppello di S. Stefano N
Gamay N
Sagrantino N
Schiava Gentile N
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

Sanforte N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOCG Chianti Classico

Informazioni sulla zona geografica:
A1) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita ”Chianti Classico”si estende per 71.800 ettari, è situata al centro della Regione Toscana e comprende parte del territorio delle province di Firenze (30.400 ettari) e Siena (41.400). In particolare fanno interamente parte della zona i Comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti. Vi rientrano invece parzialmente i Comuni di San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Il territorio può essere assimilato ad una placca di forma rettangolare, incernierata dai Monti del Chianti che ne costituiscono il confine orientale; a Nord i confini seguono il corso del fiume Greve, ad ovest il fiume Pesa e Elsa, a Sud le sorgenti dei fiume Ombrone e Arbia. *Morfologicamente* l’ambiente può essere definito un altipiano, trattandosi di un complesso collinare con quota base intorno ai 200 metri s.l.m. ed una elevazione media non superiore, in generale, ai 600, scavato con pendenze non prolungate

ma talvolta ripide. *Geologicamente,* il corpo della regione, articolato sui Monti del Chianti, è uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini.
Il suolo è in genere poco profondo, recente, bruno, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso, al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili.
L'*orografia* collinare determina una notevole complessità della idrografia di superficie, con corsi d'acqua a regime torrentizio e un notevole difficoltà nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici.
Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno – al di sotto dei 4-5 gradi, - ed estati siccitose e roventi, durante le quando non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 800/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.
La vite ha da sempre, qui, rappresentato la principale coltura per l'eccellente qualità della sua produzione.

A2) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame
Il territorio sopra descritto è una terra di antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze etrusche e romane proprie legale al mondo del vino. In epoca medievale il Chianti fu terra di continue battaglie fra le città di Firenze e Siena e in quel periodo, nacquero villaggi e badie, castelli e roccaforti, trasformati poi in parte in ville e residenze. Fu quindi alla fine del Medioevo che grandi spazi furono dedicati alla coltivazione della vite che acquistò progressivamente importanza economica e fama internazionale.
Del vino che nasce in questa terra se ne fa menzione a partire dal 1200 su manoscritti, cronache, documenti storici. Al 1398 risale il primo documento notarile in cui il nome Chianti appare riferito al vino prodotto in questa zona. Già nel '600 le esportazioni in Inghilterra non erano più occasionali.
La zona di produzione del Chianti Classico è la prima zona di produzione vinicola al mondo ad essere stata definita per legge, con un bando del 1716 del granduca di Toscana Cosimo III. Detto bando specificava i confini delle zone entro i quali potevano essere prodotti i vini *Chianti* ("*per il Chianti è restato determinato e sia. Dallo Spedaluzzo fino a Greve; di lì a Panzano, con tutta la Podesteria di Radda, che contiene tre terzi, cioè Radda, Gajole e Castellina, arrivando fino al confine dello Stato di Siena")* ed istituiva una *congregazione* di vigilanza sulla produzione la spedizione, il controllo contro le frodi ed il commercio dei vini (una sorta di progenitore dei *Consorzi).*
Fino a tutto il 1700 il vino della zona del Chianti veniva prodotto utilizzando solo le uve del vitigno sangiovese; dai primi anni del 1800 si iniziò ad applicare la pratica

di mescolare varietà diverse di uve per migliorare la qualità del vino prodotto.
In quel periodo vennero sperimentate varie miscele, ma fu il Barone Bettino Ricasoli, tra il 1834 ed il 1837 a divulgare la composizione da lui ritenuta più idonea per ottenere un vino rosso *piacevole, frizzante e di pronta beva* e che sarebbe poi diventata la base della composizione ufficiale del vino Chianti: 70% di Sangioveto (denominazione locale per il Sangiovese), 15% di Canaiolo, 15% di Malvasia; e l'applicazione della pratica del *governo all'uso Toscano*.
Non essendo la produzione del territorio, a quel tempo, in grado di far fronte alla crescente domanda, si cominciò a produrre vino, con i sistemi e gli uvaggi utilizzati nel Chianti, anche nei territori limitrofi, ottenendo prodotti che, in un primo tempo,venivano chiamati all' "uso Chianti", e che in seguito, vennero addirittura venduti come Chianti *tout court*.
Il famoso vino prodotto nella zona geografica del Chianti veniva quindi "imitato" in altre parti della Toscana rendendo necessaria la creazione di un organismo che lo tutelasse dai plagi. A tale scopo il 14 maggio 1924 un gruppo di 33 produttori dà vita al Consorzio per la difesa del vino Chianti e della sua marca di origine. Nel 1932 un decreto interministeriale riconobbe al vino della zona di origine più antica Chianti il diritto di avvalersi della specificazione "Classico" in quanto prodotto nella zona storica. Fu quindi in questa occasione che per la prima volta venne definitiva la denominazione Chianti Classico.
A conclusione di un iter durato 70 anni con il decreto 5 agosto 1996 al vino Chianti Classico viene riconosciuta la propria autonomia dal Chianti generico con un disciplinare specifico.
I produttori di questa denominazione hanno sempre privilegiato l'utilizzo del vitigno autoctono Sangiovese, tanto che il vino Chianti Classico può essere prodotto anche con il 100% di questo vitigno perpetuando il mantenimento di tecniche colturali che non modificano le caratteristiche peculiari dell'uva. A questo proposito nel 1987 ha avuto inizio un importantissimo Progetto di ricerca denominato "Chianti Classico 2000" che ha selezionato ed omologato nuovi cloni di Sangiovese e Colorino.
Le forme di allevamento tradizionali sono rappresentate dal guyot e da una sua derivazione denominata "archetto toscano" e dal cordone speronato. Sono inoltre stabilite le rese di uva e vino ad ettaro (75 q.li uva pari a 52,50 ettolitri di vino) che risultano essere le più basse d'Italia. Il vino d'annata può essere immesso al consumo non prima del 1° ottobre successivo alla vendemmia mentre per la Riserva si devono attendere 24 mesi di cui almeno 3 con affinamento in bottiglia.
La gestione della denominazione è assegnata ed assicurata dal Consorzio Vino Chianti Classico fondato nel 1924, il primo in Italia, organismo che racchiude tutte le categorie produttive (viticoltori, vinificatori, imbottigliatori) e è rappresentativo del 90% della produzione medesima.

Informazioni sul prodotto:

L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati rende il vino Chianti

Classico profumato , fruttato, rotondo di color rosso intenso di sapore asciutto, sapido, con buona struttura, gradazione alcolica non inferiore 12% e con discreta acidità.
Legame causale:
Il Sangiovese che compone prevalentemente il vino Chianti Classico, è un'uva molto sensibile ai fattori esterni ed ha la peculiarità di interpretare perfettamente le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a secondo del terreno in cui nasce. Non a caso è solo in poche zone della Toscana che il Sangiovese riesce ad avere le sue migliori performance. Il Chianti Classico ha quindi il bouquet floreale di giaggiolo e mammola propri del terreno arenario di questa zona che costituisce l'elemento organolettico caratterizzante, con aroma di frutti di bosco che gli derivano dalla componente calcarea. Il clima, l'orografia collinare, la morfologia dei terreni sopra descritti determinano un ambiente luminoso particolarmente adatto alla corretta maturazione delle uve. Le temperature estive elevate soprattutto nei mesi di luglio ed agosto, l'ottima insolazione che permane nei mesi di settembre ed anche ottobre, le escursioni termiche tra notte e giorno piuttosto elevate, consentono infatti alle uve di maturare lentamente e completamente determinando le caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche del Chianti Classico, in particolare il colore, il bouquet, la gradazione alcolica. La resa di uva ad ettaro che l'esperienza dei viticoltori ha ricondotto a livelli bassi, agiscono sull'uva determinando un livello di zuccheri compatibile con gradazioni alcoliche che generalmente non scendono al di sotto dei 12°. Le tecniche di vinificazione possono essere diverse per i diversi vitigni che generalmente vengono raccolti e vinificati inizialmente in maniera separata per consentire la massima espressione delle loro specifiche proprietà organolettiche. La professionalità dei viticoltori chiantigiani comprovati dalla storia di questo territorio rende possibile il perdurare della notorietà del vino Chianti Classico e della sua storia.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigno Principale

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
"Chianti Classico" anche riserva: Sangiovese dall'80% fino al 100%	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
All. 1 - Vitigni Regione Toscana
Descrizione:
All. 3 . D.L.vo 61/2010
Descrizione:
All. 4 - DM 2/11/2010
Descrizione:
All. 2 - Marchio gallo Nero DOCG Chianti Classico

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029; +390646656033
Fax:	+390646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, a.sqaurcia@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

Nome e titolo della parte interessata:	Regione Toscana
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente bpubblico regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	26 Di Novoli 50127 Firenze Italia
Telefono:	+390554303747; +390554383078
Fax:	+390554383150
e-mail:	stefano.barzagli@regione.toscana.it,maddalena.guidi@regione.toscana.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Chianti Classico

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA IV

Prot. 6674

Decreto 29 gennaio 2014 concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela Vino Chianti Classico, con sede in Tavarnelle Val di Pesa (FI), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOCG "Chianti Classico", ai sensi dell'art. 72 del Reg. CE n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 8 gennaio 2014.

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Reg. CE n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui Reg. CE n. 1234/2007, art. 118 septies, par. 5 (ex art. 38, par. 5, Reg. CE n. 479/2008) i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Reg. (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo regolamento;

RITENUTO che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Reg. CE n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e

IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono state trasmesse alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 118 septies, par. 5 del Reg. CE n. 1234/2007 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'articolo 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Reg. CE n. 607/2009;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20-12-2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP "Chianti Classico";

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n. 105, rubricato "*Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell'articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135"*, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l'incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 2013, registrato dalla Corte dei Conti in data 8 novembre 2011, reg. 10, fgl. n. 185;

VISTA la domanda presentata in data 27 giugno 2013, tramite la Regione Toscana, dal Consorzio Vino Chianti Classico, con sede in Tavarnelle Val di Pesa (FI), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Chianti Classico", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 8 gennaio 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Chianti Classico" e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 21 gennaio 2014 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio tutela Vino Chianti Classico, ai sensi dell'art. 72 del Reg. CE n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione UE della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 8 gennaio 2014, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini DOCG "Chianti Classico", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Reg. CE n. 607/2009 e all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha allegato il decreto ministeriale datato 20 gennaio 2014 n. 0001243 di approvazione del piano dei controlli relativamente alla proposta di modifica in questione e la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare da parte della Commissione U.E.;

VISTA la nota n. 18977-P del 22 gennaio 2014 con la quale la Regione Toscana ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOP "Chianti Classico", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 8 gennaio 2014, rendendo altresì applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla corrente campagna vendemmiale, nonché nei riguardi delle produzioni derivanti dalle vendemmie precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella proposta di modifica del disciplinare di cui trattasi;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Reg. CE n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini DOCG "Chianti Classico, ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 8 gennaio 2014 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Vino Chianti Classico, con sede in Tavarnelle Val di Pesa (FI), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012 e, questo Ministero e la Regione Toscana sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOP "Chianti Classico" in questione da parte della Commissione U.E. Tale

responsabilità resta in capo al citato Consorzio di tutela del vino Chianti Classico e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Reg. CE n. 607/2009.

3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili anche nei confronti delle produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2013/2014 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegata proposta di modifica del disciplinare.
Tuttavia:
- la disposizione di cui all'articolo 4, comma 13, dell'allegata proposta di modifica si applica a decorrere dal 1° luglio 2014;
- limitatamente alla tipologia qualificata con la menzione "Gran Selezione", la richiesta di certificazione all'idoneità analitico-organolettica può essere presentata al competente Organismo di controllo per le partite giacenti alla data di pubblicazione del presente decreto, anche se già confezionate e/o certificate, che siano comunque in possesso dei requisiti dell'annessa proposta di modifica del disciplinare con esclusione della disposizione di cui all'art. 5, comma 11.

4. All'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle nuove tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente Decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato DM 7 novembre 2012).

Roma, lì 29 gennaio 2014

IL CAPO DIPARTIMENTO
F.to prof. Gianluca M. Esposito

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini DOP "Chianti Classico" di cui al provvedimento ministeriale 8 gennaio 2014.

N.B.: Le modifiche al disciplinare in questione, rispetto al disciplinare consolidato dei vini DOP "Chianti Classico" approvato con il DM 30 novembre 2011, sono evidenziate utilizzando la funzione "Revisione" di Word.

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico", anche accompagnata dalle menzioni "Riserva" e "Gran Selezione", è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2
Base ampelografica

1. Il vino "Chianti Classico" deve essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Sangiovese dall'80% fino al 100%.

2. Possono inoltre concorrere alla produzione le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana nella misura massima del 20% della superficie iscritta allo schedario viticolo. Tali vitigni, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, sono riportati nell'*allegato 1* del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è la zona delimitata con decreto interministeriale 31luglio 1932, confermata con l'art.5 del DPR 930 del 12.7.1963, dall'art.3 del DPR 9 agosto 1967, dall'art.3 del DPR 2 luglio 1984 e dall'art.5 della Legge 164 del 10.2.1992, dall'articolo 6 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 e dall'articolo 3 del disciplinare di produzione annesso al Decreto ministeriale 5 agosto 1996, regolata autonomamente ai sensi del menzionato art. 5 della legge 10 febbraio 1992 n. 164 e articolo 6 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Tale zona è così delimitata**:**

Incominciando dalla descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le due provincie di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole in comune di Castelnuovo Berardenga.

Da questo punto il confine segue il torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al podere Casa al Frate. Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298).

Di qui seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga. Risale detta strada fino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a Pialli (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S.Lucia (quota 252 e 265) verso l'Arbia. Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo fra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga.

Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castellina, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S.Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che è pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino, poi il torrente Drove, entrando in provincia di Firenze. A questo punto si inizia la descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla provincia di Firenze. Il detto confine per un primo tratto segue il torrente Drove fino al Mulino della Chiara, dove incontra il confine amministrativo fra i comuni di Tavarnelle e Barberino, che segue per breve tratto, per poi piegare un po' a oriente lungo altro torrentello, passando per cà Biricucci e Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S.Donato-Tavernelle che segue fino a Morocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sambuca, dove incontra il torrente Pesa. Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto col confine amministrativo fra i comuni di S.Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, poi ritrova il torrente dopo Ponte Rotto. Da questo punto il confine della zona coincide con i confini amministrativi dei comuni di San Casciano e Greve.

Qui si rientra nella provincia di Siena ed il confine della zona del Chianti Classico coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Chianti Classico" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque unicamente quelle atte a conferire all'uva, al mosto e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono 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. E' vietata qualsiasi pratica di forzatura. E' tuttavia consentita la pratica dell'irrigazione di soccorso.

3. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo per la denominazione "Chianti Classico", unicamente i vigneti di giacitura collinare ed orientamento adatti, i cui terreni - situati ad un'altitudine non superiore a 700 metri s.l.m., sono costituiti in prevalenza da substrati arenacei, calcareo marnosi, da scisti argillosi, da sabbie e ciottolami.

4. Sono da considerarsi inadatti, e non possono essere iscritti nello schedario viticolo per la denominazione "Chianti Classico", i vigneti situati in terreni umidi, su fondi valle e infine i terreni a predominanza di argilla pliocenica e comunque fortemente argillosi, anche se ricadenti nell'interno della zona delimitata.

5. Nella zona di produzione di cui all'art. 3 non si potranno impiantare e iscrivere vigneti allo schedario viticolo per la denominazione "Chianti" DOCG né produrre vini "Chianti" DOCG e "Chianti" Superiore DOCG.

6. Al momento dell'impianto la densità minima dei ceppi ad ettaro, dovrà essere di 4400 ceppi.

7. La produzione massima di uva consentita ad ettaro è di T. 7,5 e la resa media per ceppo non può essere superiore a Kg. 2.

8. In deroga a quanto sopra stabilito ai punti 6 e 7,, per gli impianti realizzati prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare si applica la normativa previgente.

9. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" 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.

10. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

11. Le uve destinate alla vinificazione devono essere sottoposte a preventiva cernita, se necessario, in modo da assicurare al vino atto a divenire "Chianti Classico" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50 % vol.

12. La trasformazione delle uve in mosto delle eventuali varietà complementari di cui all'art. 2 e la successiva elaborazione in vino possono avvenire, in tutto o in parte, in maniera separata, purché l'assemblaggio dei vini cosi ottenuti con il vino derivante dalle uve della varietà Sangiovese sia effettuato prima della richiesta della certificazione della relativa partita prevista dalla normativa vigente e/o prima della eventuale commercializzazione di cui al punto successivo.

13. Le partite di vino "Chianti Classico" possono essere oggetto di commercializzazione solo se provviste del relativo certificato di idoneità rilasciato dal competente Organismo di controllo. ~~I~~l soggetti~~o~~ che intendono~~e~~ commercializzare in zona di produzione ~~una~~ partite~~a~~ di vino ~~sfuso~~ nuovo ancora in fermentazione destinato alla DOCG Chianti Classico, deve darne comunicazione all'Organismo di controllo incaricato, almeno 2 giorni lavorativi prima del trasferimento stesso. ~~Tale partita di vino destinato alla DOCG Chianti Classico, oggetto di commercializzazione, deve rispondere alle caratteristiche chimico-fisiche previste al successivo art. 6 e, nel caso, essere stata assemblata secondo quanto disposto al punto precedente.~~
In caso di assemblaggio di partite già certificate, per la partita assemblata deve essere richiesto un nuovo certificato di idoneità analitica ed organolettica.

14. I vini "Chianti Classico" a cui è attribuita la menzione "Gran Selezione" devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice, anche se imbottigliati da terzi per conto della stessa; qualora dette uve vengano conferite a Società Cooperative, le stesse devono essere vinificate separatamente e i vini ottenuti da queste imbottigliati separatamente.

15. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione di vino "Chianti Classico" solo a partire dal terzo anno dall'impianto. Tuttavia, in tale 3° anno la produzione massima consentita di uva è ridotta al 40% e quindi da 7,5 a 3 T./ha.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

2. Tuttavia sono consentite su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e ~~f~~Forestali, previa istruttoria della Regione Toscana e parere favorevole del Consorzio Vino Chianti Classico, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre dieci chilometri in linea d'area dal confine, sempre che tali cantine risultino preesistenti alla data del 1 gennaio 2008 che siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Chianti Classico" ottenute da vigneti propri o in conduzione.

3. Restano valide le autorizzazioni fino ad oggi rilasciate.

4. Le operazioni di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

5. Conformemente all'art. 8 del Reg. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino Chianti Classico DOCG, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.

6. Tuttavia, le cantine, in possesso di autorizzazione a vinificare fuori zona ai sensi del precedente comma 2 del presente articolo possono effettuare, nel medesimo centro aziendale, anche le operazioni di imbottigliamento e/o di affinamento in bottiglia di vino proveniente da vinificazione di uve atte a divenire "Chianti Classico" ottenute da vigneti propri o in conduzione singolarmente o collettivamente.

7. Restano valide tutte le autorizzazioni all'imbottigliamento fino ad oggi rilasciate.

8. Inoltre, in presenza di particolari situazioni contingenti ed in ogni caso per un periodo transitorio non superiore a tre anni, le operazioni di imbottigliamento e/o di affinamento in bottiglia possono essere consentite, previo parere favorevole del Consorzio Vino Chianti Classico, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a cantine che siano situate nelle province di Firenze e Siena e limitrofe alle province suddette nell'ambito della Regione Toscana, alle seguenti condizioni:
   - le cantine siano di pertinenza di aziende che già imbottigliano vino "Chianti Classico" in zona di produzione da almeno 10 anni.
   - tali operazioni riguardino vino che è stato trasferito già certificato Chianti Classico DOCG e vengono eseguite entro il termine di validità della certificazione stessa.

9. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti consentite dalla normativa vigente.

10. E' consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, ferma restando la produzione massima di vino per ettaro ed il rispetto del titolo alcolometrico minimo naturale delle uve di cui all'art. 4.
L'eventuale arricchimento dovrà essere effettuato o con mosto concentrato prodotto con uve originarie della zona di produzione del vino "Chianti Classico", oppure con mosto concentrato rettificato o zucchero d'uva.

11. Per i mosti e i vini destinati a Chianti Classico "Gran Selezione" non è consentito l'arricchimento con l'aggiunta di prodotti esogeni; in ogni caso l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non deve superare l'1% vol.

12. Il vino "Chianti Classico" può essere immesso al consumo soltanto a partire dal 1 ottobre dell'anno successivo alla vendemmia.

13. Il vino "Chianti Classico" destinato a "Riserva" può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno 24 mesi di invecchiamento di cui affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi. ~~La pratica dell'affinamento del vino "Chianti Classico" destinato a "Riserva" potrà essere svolta anche fuori dalla zona di vinificazione, purché sulle bottiglie risultino già applicate etichetta e fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato..~~

14. Il vino "Chianti Classico" destinato a "Gran Selezione" può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno 30 mesi di invecchiamento di cui affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

15. Il periodo dell'affinamento del vino "Chianti Classico" destinato a "Riserva" e del vino "Chianti Classico" destinato a Gran Selezione potrà essere svolto anche fuori dalla zona di vinificazione, purché sulle bottiglie risultino già applicate etichetta e fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato a seguito della certificazione della relativa partita.

16. Il periodo di invecchiamento viene calcolato a decorrere dal 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- ~~limpidezza: limpido;~~
- ~~colore: rubino che può divenire talvolta secondo l'origine intenso e profondo;~~
- ~~odore: note floreali di mammole e giaggiolo unite ad un tipico carattere di frutti rossi. Fini note speziate e balsamiche in alcune riserve e selezioni;~~
- ~~sapore: armonico, asciutto (con un massimo di 4 gr./l di zuccheri riduttori), sapido, buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato;~~
- ~~titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,00% vol, per la "Riserva" 12,50% vol;~~
- ~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
- ~~estratto non riduttore: 23,0 g/l;~~

- **colore**: rosso rubino più o meno intenso;
- **odore**: intenso, floreale, caratteristico;

- **sapore**: secco, fresco, sapido, leggermente tannico che si affina con il tempo;
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo**: 12,00%;
- **acidità totale minima**: 4,5 g/l;
- **estratto non riduttore minimo**: 24,0 g/l.

2. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" Riserva, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche;

- **colore**: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- **odore**: intenso fruttato e persistente;
- **sapore**: secco, equilibrato di buona tannicità;
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo**: 12,50% vol;
- **acidità totale minima**: 4,5 g/l;
- **estratto non riduttore minimo**: 25,0 g/l.

3. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" Gran Selezione, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- **colore**: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- **odore:** speziato e persistente;
- **sapore**: secco, persistente, equilibrato;
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo**: 13.00 % vol;
- **acidità totale minima**: 4,5 g/l;
- **estratto non riduttore minimo**: 26,0 g/l.

4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita **"Chianti Classico"** possono talvolta presentare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria dal marchio "Gallo Nero" nella forma grafica e letterale allegata al presente disciplinare (*Allegato n. 2*) in abbinamento inscindibile con la denominazione Chianti Classico.

2. Entro 12 mesi dall'autorizzazione transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012, tutti i confezionatori hanno l'obbligo di apporre il marchio "Gallo Nero" sulla bottiglia. Tale marchio è distribuito dal Consorzio di tutela del vino Chianti Classico o stampato sull'etichetta dalle Aziende interessate e deve essere utilizzato e apposto sulle bottiglie con le modalità stabilite dal citato Consorzio attraverso apposito regolamento. Le prescrizioni di tale regolamento consortile sono applicate anche nei confronti dei non aderenti al Consorzio ai sensi dell'articolo 17, comma 7, del D.Lgs n. 61 dell'8 aprile 2010.

~~Tale marchio è sempre inserito nella fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato prevista dalla normativa vigente.~~

~~I confezionatori hanno inoltre facoltà di apporre separatamente il marchio "Gallo Nero" stampato e distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela vino Chianti Classico, sul collo della bottiglia.~~

~~L'utilizzo del marchio "Gallo Nero" è curato direttamente dal Consorzio di tutela vino Chianti Classico che deve distribuirlo anche ai non associati alle medesime condizione economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.~~

~~1.~~3. Nella designazione del vino Chianti Classico può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. E' consentito l'uso di menzioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o a marchi individuali o collettivi che non abbiano significato laudativo o non siano tali da poter trarre in inganno l'acquirente circa l'origine e la natura del prodotto, nel rispetto delle specifiche norme vigenti in materia.

4. E' consentito inoltre l'uso di menzioni riferite ad aree dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino è stato ottenuto, a condizione che tali menzioni, diverse dai toponomi delle vigne, siano state riconosciute secondo la procedura prevista dalla normativa vigente in materia.

5. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Chianti Classico" per l'immissione al consumo deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

6. Nell'etichettatura è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "vecchio" e similari, ad eccezione di quelle previste nel presente disciplinare.

~~.~~

7. Il termine "Classico" nell'etichettatura dei vini rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare deve sempre seguire la parola Chianti ed essere riportato in caratteri tipografici uguali a quelli utilizzati per questa.

Articolo 8
Confezionamento

1. Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è consentita l'immissione al consumo soltanto in recipienti di vetro del tipo bottiglia bordolese in tutti i formati ammessi e fiasco toscano come definito nelle sue caratteristiche dall'art. 1 comma 2 lett. c) della legge 82 del 20 febbraio 2006**.**
Sono inoltre consentite altre forme di bottiglie tradizionali consone ai caratteri di un vino di pregio, su apposita autorizzazione del Consorzio di Tutela alle ditte richiedenti.

~~E' inoltre vietato l'uso dei fiaschi usati.~~
2. L'uso del fiasco toscano non è consentito per il confezionamento del vino "Chianti Classico" Riserva e del vino "Chianti Classico" Gran Selezione.

~~Le bottiglie o i fiaschi, contenenti il vino "Chianti Classico", destinato alla vendita, devono essere, anche per quanto riguarda la forma e l'abbigliamento, adeguati ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.~~

3. Per il confezionamento del vino "Chianti Classico" deve essere usato esclusivamente il tappo a sughero raso bocca. Fanno eccezione i recipienti con tappi a corona o capsule a strappo per le capacità fino a litri 0,250.

Articolo 9
Legame con il territorio

A) Informazioni sulla zona geografica

A1) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico"si estende per 71.800 ettari, è situata al centro della Regione Toscana e comprende parte del territorio delle province di Firenze (30.400 ettari) e Siena (41.400). In particolare fanno interamente parte della zona i Comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti. Vi rientrano invece parzialmente i Comuni di San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa, Barberino Val d'Elsa e Castelnuovo Berardenga.

Il territorio può essere assimilato ad una placca di forma rettangolare, incernierata dai Monti del Chianti che ne costituiscono il confine orientale; a Nord i confini seguono il corso del fiume Greve, ad ovest il fiume Pesa e Elsa, a Sud le sorgenti dei fiume Ombrone e Arbia.

Morfologicamente l'ambiente può essere definito un altipiano, trattandosi di un complesso collinare con quota base intorno ai 200 metri s.l.m. ed una elevazione media non superiore, in generale, ai 600, scavato con pendenze non prolungate ma talvolta ripide. *Geologicamente,* il corpo della regione, articolato sui Monti del Chianti, è uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini.

Il suolo è in genere poco profondo, recente, bruno, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso, al ciottoloso con medie percentuali di argilla; chimicamente è caratterizzato da modesta quantità di sostanza organica, ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili.

L'*orografia* collinare determina una notevole complessità della idrografia di superficie, con corsi d'acqua a regime torrentizio e un notevole difficoltà nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici.

Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno – al di sotto dei 4-5 gradi, - ed estati siccitose e roventi, durante le quando non di rado si superano i 35 gradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata, anche a causa di un'altitudine piuttosto accentuata. Le precipitazioni annue si attestano attorno al 800/900 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.

La vite ha da sempre, qui, rappresentato la principale coltura per l'eccellente qualità della sua produzione.

A2) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio sopra descritto è una terra di antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze etrusche e romane proprie legale al mondo del vino. In epoca medievale il Chianti fu terra di continue battaglie fra le città di Firenze e Siena e in quel periodo, nacquero villaggi e badie, castelli e roccaforti, trasformati poi in parte in ville e residenze. Fu quindi alla fine del Medioevo che grandi spazi furono dedicati alla coltivazione della vite che acquistò progressivamente importanza economica e fama internazionale.

Del vino che nasce in questa terra se ne fa menzione a partire dal 1200 su manoscritti, cronache, documenti storici. Al 1398 risale il primo documento notarile in cui il nome Chianti appare riferito al vino prodotto in questa zona. Già nel '600 le esportazioni in Inghilterra non erano più occasionali.

La zona di produzione del Chianti Classico è la prima zona di produzione vinicola al mondo ad essere stata definita per legge, con un bando del 1716 del granduca di Toscana Cosimo III. Detto bando specificava i confini delle zone entro i quali potevano essere prodotti i vini *Chianti* ("*per il Chianti è restato determinato e sia. Dallo Spedaluzzo fino a Greve; di lì a Panzano, con tutta la Podesteria di Radda, che contiene tre terzi, cioè Radda, Gajole e Castellina, arrivando fino al confine dello Stato di Siena")* ed istituiva una *congregazione* di vigilanza sulla produzione la

spedizione, il controllo contro le frodi ed il commercio dei vini (una sorta di progenitore dei *Consorzi).*
Fino a tutto il 1700 il vino della zona del Chianti veniva prodotto utilizzando solo le uve del vitigno sangiovese; dai primi anni del 1800 si iniziò ad applicare la pratica di mescolare varietà diverse di uve per migliorare la qualità del vino prodotto.
In quel periodo vennero sperimentate varie miscele, ma fu il Barone Bettino Ricasoli, tra il 1834 ed il 1837 a divulgare la composizione da lui ritenuta più idonea per ottenere un vino rosso *piacevole, frizzante e di pronta beva* e che sarebbe poi diventata la base della composizione ufficiale del vino Chianti: 70% di Sangioveto (denominazione locale per il Sangiovese), 15% di Canaiolo, 15% di Malvasia; e l'applicazione della pratica del *governo all'uso Toscano*.
Non essendo la produzione del territorio, a quel tempo, in grado di far fronte alla crescente domanda, si cominciò a produrre vino, con i sistemi e gli uvaggi utilizzati nel Chianti, anche nei territori limitrofi, ottenendo prodotti che, in un primo tempo,venivano chiamati all' "uso Chianti", e che in seguito, vennero addirittura venduti come Chianti *tout court*.
Il famoso vino prodotto nella zona geografica del Chianti veniva quindi "imitato" in altre parti della Toscana rendendo necessaria la creazione di un organismo che lo tutelasse dai plagi. A tale scopo il 14 maggio 1924 un gruppo di 33 produttori dà vita al Consorzio per la difesa del vino Chianti e della sua marca di origine. Nel 1932 un decreto interministeriale riconobbe al vino della zona di origine più antica Chianti il diritto di avvalersi della specificazione "Classico" in quanto prodotto nella zona storica. Fu quindi in questa occasione che per la prima volta venne definitiva la denominazione Chianti Classico.
A conclusione di un iter durato 70 anni con il decreto 5 agosto 1996 al vino Chianti Classico viene riconosciuta la propria autonomia dal Chianti generico con un disciplinare specifico.
I produttori di questa denominazione hanno sempre privilegiato l'utilizzo del vitigno autoctono Sangiovese, tanto che il vino Chianti Classico può essere prodotto anche con il 100% di questo vitigno perpetuando il mantenimento di tecniche colturali che non modificano le caratteristiche peculiari dell'uva. A questo proposito nel 1987 ha avuto inizio un importantissimo Progetto di ricerca denominato "Chianti Classico 2000" che ha selezionato ed omologato nuovi cloni di Sangiovese e Colorino.
Le forme di allevamento tradizionali sono rappresentate dal guyot e da una sua derivazione denominata "archetto toscano" e dal cordone speronato. Sono inoltre stabilite le rese di uva e vino ad ettaro (75 q.li uva pari a 52,50 ettolitri di vino) che risultano essere le più basse d'Italia. Il vino d'annata può essere immesso al consumo non prima del 1° ottobre successivo alla vendemmia mentre per la Riserva si devono attendere 24 mesi di cui almeno 3 con affinamento in bottiglia.
La gestione della denominazione è assegnata ed assicurata dal Consorzio Vino Chianti Classico fondato nel 1924, il primo in Italia, organismo che racchiude tutte le categorie produttive (viticoltori, vinificatori, imbottigliatori) e è rappresentativo del 90% della produzione medesima.

B) Informazioni sulla qualità e caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

L'insieme dei fattori naturali ed umani sopra analizzati rende il vino Chianti Classico profumato , fruttato, rotondo di color rosso intenso di sapore asciutto, sapido, con buona struttura, gradazione alcolica non inferiore 12% e con discreta acidità.

C) Descrizione dell'interazioni causale tra gli elementi di cui alla lettera A) e gli elementi di cui alla lettera B)

Il Sangiovese che compone prevalentemente il vino Chianti Classico, è un'uva molto sensibile ai fattori esterni ed ha la peculiarità di interpretare perfettamente le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a secondo del terreno in cui nasce. Non a caso è solo in poche zone della Toscana che il Sangiovese riesce ad avere le sue migliori performance. Il Chianti Classico ha quindi il bouquet floreale di giaggiolo e mammola propri del terreno arenario di questa zona che

costituisce l'elemento organolettico caratterizzante, con aroma di frutti di bosco che gli derivano dalla componente calcarea.
Il clima, l'orografia collinare, la morfologia dei terreni sopra descritti determinano un ambiente luminoso particolarmente adatto alla corretta maturazione delle uve. Le temperature estive elevate soprattutto nei mesi di luglio ed agosto, l'ottima insolazione che permane nei mesi di settembre ed anche ottobre, le escursioni termiche tra notte e giorno piuttosto elevate, consentono infatti alle uve di maturare lentamente e completamente determinando le caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche del Chianti Classico, in particolare il colore, il bouquet, la gradazione alcolica.
La resa di uva ad ettaro che l'esperienza dei viticoltori ha ricondotto a livelli bassi, agiscono sull'uva determinando un livello di zuccheri compatibile con gradazioni alcoliche che generalmente non scendono al di sotto dei 12°.
Le tecniche di vinificazione possono essere diverse per i diversi vitigni che generalmente vengono raccolti e vinificati inizialmente in maniera separata per consentire la massima espressione delle loro specifiche proprietà organolettiche.
La professionalità dei viticoltori chiantigiani comprovati dalla storia di questo territorio rende possibile il perdurare della notorietà del vino Chianti Classico e della sua storia.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

1. Nome e indirizzo

Valoritalia Srl
Sede legale
Via Piave, 24
00187 ROMA
Tel.: +390645437975;
Fax: +390645438908;
e-mail: info@valoritalia.it

2. Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto n. 61/2010 ~~*(allegato n. 3)*~~ che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 697/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25 par. 1, 2° capoverso lettera c).

3. In particolare tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM ~~2 novembre 2010~~ 14 giugno 2012, pubblicato in GU n .~~21 del 19.11.2010~~ 150 del 29.06.2012~~*(allegato n. 3)*~~.

Allegato 1

Elenco vitigni complementari per DOCG Chianti Classico

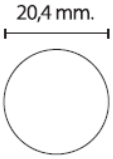
Codice	Nome	Colore bacca	Decreto	Data	Unità amministrativa/zona di produzione
347	ABRUSCO N.	N	5412	18 settembre 2003	Regione Toscana
009	ALEATICO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
010	ALICANTE N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
011	ALICANTE BOUSCHET N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
012	ANCELLOTTA N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
019	BARBERA N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
022	BARSAGLINA N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
034	BONAMICO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
039	BRACCIOLA NERA N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
042	CABERNET FRANC N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
043	CABERNET SAUVIGNON N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
046	CALABRESE N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
047	CALORIA N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
049	CANAIOLO NERO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
050	CANINA NERA N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
336	CARMENERE N.	N	732	4 marzo 2011	Regione Toscana
54	CARIGNANO N.	N	3145	27 luglio 2011	Regione Toscana
061	CESANESE D'AFFILE N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
062	CILIEGIOLO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
066	COLOMBANA NERA	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
067	COLORINO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
082	FOGLIA TONDA N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
091	GAMAY N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
103	GROPPELLO DI S. STEFANO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
104	GROPPELLO GENTILE N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
117	LAMBRUSCO MAESTRI N.	N	1101	29 marzo 2011	Regione Toscana
127	MALBECH N.	N	5255	6 ottobre 2005	Regione Toscana
128	MALVASIA N.	N	2900	16 maggio	Regione Toscana

				2003	
140	MALVASIA NERA DI BRINDISI N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
141	MALVASIA NERA DI LECCE N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
142	MAMMOLO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
389	MONDEUSE N.	N	4068	7 settembre 2012	Regione Toscana
145	MAZZESE N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
146	MERLOT N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
150	MONTEPULCIANO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
355	PETIT VERDOT N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
195	PINOT NERO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
197	POLLERA NERA N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
201	PRUGNOLO GENTILE N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
371	PUGNITELLO	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
301	REBO N.	N	4920	27 agosto 2004	Regione Toscana
205	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
217	SAGRANTINO N.	N	4920	27 agosto 2004	Regione Toscana
412	SANFORTE N.	N	5872	10 dicembre 2008	Regione Toscana
222	SCHIAVA GENTILE N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
231	SYRAH N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
345	TEMPRANILLO N.	N	2754	12 giugno 2009	Regione Toscana
232	TEROLDEGO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana
259	VERMENTINO NERO N.	N	2900	16 maggio 2003	Regione Toscana

RAGGIERA: VERNICE LUCIDA TRASPARENTE (NON SPESSORATA)
N.B. il colore azzurro non viene stampato ma ha la sola funzione di simulare la verniciatura trasparente su fondo bianco



VERNICE LUCIDA TRASPARENTE SPESSORATA
ricopre tutta la grafica (gallo, cornice e scritte) ad eccezione della parte centrale bianca dove è inserita la raggiera





NEI CASI IN CUI NON SIA POSSIBILE
LA RAGGIERA VIENE ASSO
IN PANT

