

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti».
(19A02689)

(GU n.98 del 27-4-2019)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 UE della Commissione e del regolamento di esecuzione UE 2019/34 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 217 del 30 agosto 1967 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Chianti» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 2 luglio 1984, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 290 del 20 ottobre 1984 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato approvato il disciplinare consolidato della DOP «Chianti»;

Visto il decreto ministeriale 13 dicembre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 2 del 3 gennaio 2014, con il quale è stato integrato il comma 6 dell'art. 5 del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Chianti»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Chianti»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Toscana su istanza del Consorzio di tutela del vino Chianti con sede in Firenze, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOCG «Chianti», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Toscana;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 27 marzo 2019, nell'ambito

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 4

della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOCG «Chianti»;

Considerato altresì che ai sensi del citato regolamento UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» del disciplinare in questione sono considerate «ordinarie» e come tali sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'art. 10, comma 8, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, per le modifiche «minori», che non comportano variazioni al documento unico;

Ritenuto tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale di presentazione, esame e pubblicizzazione delle domande in questione, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della modifica «ordinaria» del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Provvede alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica «ordinaria» del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Chianti».

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo Ufficio PQAI IV, via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della predetta proposta.

Allegato

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti»

All'art. 6, le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche della DOCG dei vini «Chianti» sono modificate come di seguito riportato:

«Chianti»:

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

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

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

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

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colli Aretini»:

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

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

con piu' pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

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

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colli Fiorentini»:

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

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con piu' pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

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

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colli Senesi»:

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

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con piu' pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

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

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Colline Pisane»:

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

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con piu' pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

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

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Montalbano»:

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

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con piu' pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

sapore: secco, armonico, sapido, leggermente tannico, che si

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

affina col tempo al morbido vellutato; il prodotto dell'annata che ha subito il «governo» presenta vivezza e rotondita';

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

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

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Montespertoli»:

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

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con piu' pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

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

«Chianti» con il riferimento alla sottozona «Rufina»:

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

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con piu' pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

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

«Chianti» Superiore:

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

odore: intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con piu' pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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