

| | |
|--|-----------------------------------|
| <p>Tali costi sono determinati come segue: impianti su scala ridotta per i quali non è individuabile un investimento meno rispettoso dell'ambiente in quanto non esistono impianti di dimensioni analoghe; i costi di investimento totali per conseguire un livello più elevato di tutela dell'ambiente costituiscono i costi ammissibili;</p> <p>il costo dell'investimento per l'efficienza energetica è individuabile come investimento distinto all'interno del costo complessivo dell'investimento: il costo ammissibile corrisponde al costo per l'efficienza energetica.</p> <p>Si applicano i divieti di cui agli articoli 38 e 41 del regolamento (UE) n. 651/2014.</p> | <p>30 % dei costi ammissibili</p> |
|--|-----------------------------------|

L'intensità di aiuto può essere aumentata di:

20 punti percentuali per gli aiuti concessi alle piccole imprese;

10 punti percentuali per gli aiuti concessi alle medie imprese;

15 punti percentuali per investimenti effettuati nelle zone assistite che soddisfano le condizioni di cui all'art. 107, par. 3, lettera a) del trattato.

23A03736

DECRETO 22 giugno 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti Classico».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

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 delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda

le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 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;

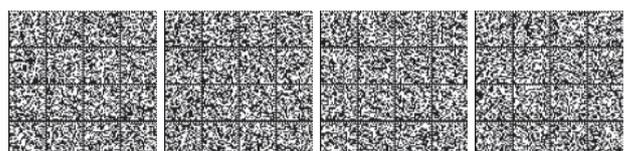
Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 217 del 30 agosto 1967 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Chianti classico» 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 «Chianti classico» ed approvato il relativo disciplinare di produzione

Visto il reg. esecuzione (UE) n. 2018/1786 del 19 novembre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea n. L/293 del 20 novembre 2018 e la rettifica pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea n. C/373 del 5 novembre 2019, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti classico»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Toscana, su istanza del Consorzio vino Chianti classico con sede in Tavarnelle Val di Pesa (FI), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Chianti classico», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, nonché dell'analogo preesistente decreto ministeriale 7 novembre 2012;



Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012 (articoli 6, 7, e 10) e dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), successivamente alla sua entrata in vigore, e 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 10 febbraio 2023, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Chianti classico»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 90 del 14 aprile 2023, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la nota datata 31 marzo 2023 del Consorzio vino Chianti classico concernente la richiesta per rendere retroattive le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione nei riguardi delle produzioni derivanti dalla vendemmia 2022 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo;

Vista la nota del 19 aprile 2023 della Regione Toscana, indirizzata al Consorzio vino Chianti classico, con la quale la medesima dichiara che nulla osta all'accoglimento della richiesta del Consorzio, a condizione che sia garantita la piena tracciabilità dei prodotti che intendono fregiarsi del riferimento alle Unità geografiche aggiuntive, suggerendo di consentire l'utilizzo delle UGA in etichetta a decorrere dai prodotti della vendemmia 2021;

Vista la comunicazione presentata in data 2 maggio 2023 dal competente organismo di controllo, con la quale il medesimo dichiara di poter verificare l'utilizzo delle Unità geografiche aggiuntive anche a tutte le vendemmie antecedenti l'entrata in vigore delle nuove disposizioni, previa comunicazione sistematica da parte delle aziende delle movimentazioni di vino atto e di vino certificato con la specifica delle UGA;

Vista la nota del 26 maggio 2023 della Regione Toscana con la quali la medesima regione, in seguito alla richiesta da parte del Ministero di eventuali osservazioni in merito alla sopra citata dichiarazione dell'Organismo di controllo, dichiara di non avere ulteriori osservazioni da rappresentare in merito a quanto già espresso con nota del 19 aprile 2023, rispetto a quanto dichiarato dall'OdC;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Chianti classico» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonché per rendere applicabili le modifiche in questione nei riguardi delle produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2023/2024 e, relativamente alla possibilità di indicare in etichetta il riferimento alle Unità geografiche aggiuntive, anche per le giacenze di prodotti derivanti dalle vendemmie 2022 e precedenti che siano rispondenti ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione consolidato con le medesime modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 118468 del 22 febbraio 2023 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

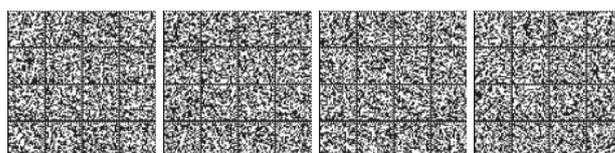
Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Chianti classico» così come da ultimo modificato con il reg. esecuzione UE n. 2018/1786, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 90 del 14 aprile 2023.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Chianti classico», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.



2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2023/2024.

Inoltre, le modifiche relative alla possibilità di inserire in etichetta il riferimento alle Unità geografiche aggiuntive sono applicabili anche nei riguardi delle produzioni di vini già certificati o atti a diventare DOCG «Chianti classico» con menzione Gran selezione derivanti dalle vendemmie 2022 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente Organismo di controllo. Tali partite possono essere immesse al consumo successivamente alla data di entrata in vigore del presente decreto di cui al comma 1, allorché per le relative tipologie di prodotti siano rispettati i tempi di elaborazione ed i termini di immissione al consumo stabiliti dall'art. 5 dell'allegato disciplinare.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Chianti classico» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 giugno 2023

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «CHIANTI CLASSICO».

Art. 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.

Art. 2.

Base ampelografica

1. Il vino «Chianti classico» ed il vino Chianti classico con menzione Riserva devono essere ottenuti 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%;

Possono inoltre concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana nella misura massima del 20% della superficie iscritta.

Tali vitigni, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, sono riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2. Il vino «Chianti classico» con menzione Gran selezione 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 dal 90% fino al 100%.

Possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni Colorino, Canaiolo, Cilieggiolo, Mammolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Foglia Tonda, Sanforte, insieme o disgiuntamente nella misura massima del 10% della superficie iscritta.

3. Le disposizioni di cui al punto 2 entrano in vigore a partire dalla 5^a vendemmia successiva alla data di approvazione della presente modifica del disciplinare.

Fino a tale data sono da ritenere idonei alla produzione del vino Chianti classico Gran selezione anche i vigneti conformi al comma 1.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti classico» è la zona delimitata con decreto interministeriale 31 luglio 1932, confermata con l'art. 5 del decreto del Presidente della Repubblica 930 del 12 luglio 1963, dall'art. 3 del decreto del Presidente della Repubblica 9 agosto 1967, dall'art. 3 del decreto del Presidente della Repubblica 2 luglio 1984 e dall'art. 5 della legge 164 del 10 febbraio 1992, dall'art. 6 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61 e dall'art. 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 art. 6 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

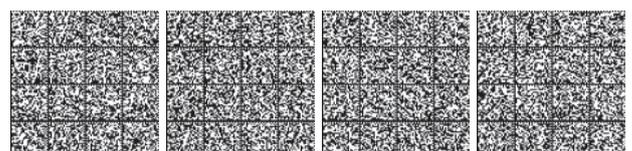
Tale zona è così delimitata:

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 Umbrella 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'Ombro (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 Piali (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-Tavarnelle 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 Rad- da in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

Art. 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 sestri 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. È vietata qualsiasi pratica di forzatura. È 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 così 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 soggetti che intendono commercializzare in zona di produzione partite di vino nuovo ancora in fermentazione destinato alla DOCG Chianti classico, devono darne comunicazione all'Organismo di controllo incaricato, almeno due giorni lavorativi prima del trasferimento stesso.

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, an-

che 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.

Art. 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 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 art. 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, garantime 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 dieci 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.

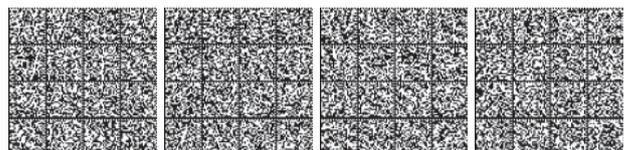
10. È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, ferma restando la produzione massima di vino per ettaro ed il rispetto del titolo alcolometrico minimo naturale delle uve di cui all'art. 4.

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 ventiquattro mesi di invecchiamento di cui affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.



14. Il vino «Chianti classico» destinato a «Gran selezione» può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno trenta mesi di invecchiamento di cui affinamento in bottiglia per almeno tre 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.

Art. 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:

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% vol;

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.

Art. 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 dodici mesi dall'autorizzazione transitoria di cui all'art. 13 del decreto ministeriale 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'art. 17, comma 7, del decreto legislativo n. 61 dell'8 aprile 2010.

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 figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

4. Per il vino «Chianti classico» con menzione Gran selezione, è consentito inoltre l'uso in etichetta di una delle seguenti unità geografiche aggiuntive riferite ad aree dalle quali provengono effettivamente le uve da cui il vino è stato ottenuto e la cui delimitazione territoriale è definita nell'allegato 3 al presente disciplinare:

1. Castellina;

2. Castelnuovo Berardenga;

3. Gaiole;

4. Greve;

5. Lamole;

6. Montefioralle;

7. Panzano;

8. Radda;

9. San Casciano;

10. San Donato in Poggio;

11. Vagliagli.

Le unità geografiche Lamole, Montefioralle e Vagliagli sono utilizzabili in etichetta a decorrere dalla fine del terzo anno dall'entrata in vigore della presente modifica del disciplinare. Alla conclusione di tale periodo, le aziende con vigneti ricadenti nelle predette unità, che per almeno una vendemmia nel triennio precedente abbiano utilizzato in etichetta i nomi delle rispettive Unità Greve o Castelnuovo Berardenga, possono continuare tale esclusivo utilizzo in via definitiva, a condizione che tale scelta sia comunicata al Consorzio di tutela ed all'Organismo di certificazione competente.

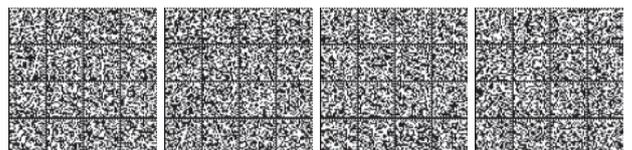
Nella etichettatura e presentazione dei vini Chianti classico di cui all'art. 1, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati o collettivi, purché non si confondano con le unità geografiche aggiuntive, fatto salvo il rispetto dei diritti acquisiti, non abbiano significato laudativo e 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.

È consentito l'uso di menzioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o a marchi individuali o collettivi che non abbiano significato laudativo

Nella etichettatura e presentazione del vino Chianti classico Gran selezione, il nome dell'Unità geografica aggiuntiva dovrà essere riportato in etichetta nel medesimo campo visivo delle indicazioni obbligatorie.

L'Unità geografica aggiuntiva dovrà seguire la menzione tradizionale «Gran selezione».

I caratteri per l'indicazione delle Unità geografiche aggiuntive devono avere un'altezza non superiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Chianti classico e la menzione Gran selezione.



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.

Art. 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, lettera 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.

2. L'uso del fiasco toscano non è consentito per il confezionamento del vino «Chianti classico» Riserva e del vino «Chianti classico» Gran selezione.

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.

Art. 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 fiumi 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 una 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 quali, 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 Sangiovese (denominazione locale per il Sangiovese), 15% di Canaiolo, 15% di Malvasia; e l'applicazione della pratica del Governo all'uso Toscano.

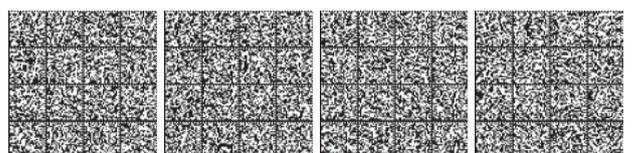
Non essendo la produzione del territorio, a quel tempo, in grado di far fronte alla crescente domanda, si cominciò a produrre vino, con i sistemi e gli uvaggi utilizzati nel Chianti, anche nei territori limitrofi, ottenendo prodotti che, in un primo tempo, venivano chiamati all'«uso Chianti», e che in 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 plagii. 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 ventiquattro 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 comprovata dalla storia di questo territorio rende possibile il perdurare della notorietà del vino Chianti classico e della sua storia.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

1. Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia S.r.l. - Società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane

via Piave, 24, 00187 Roma

Tel.: +39 06 45437975;

Fax: +39 06 45438908;

e-mail: info@valoritalia.it

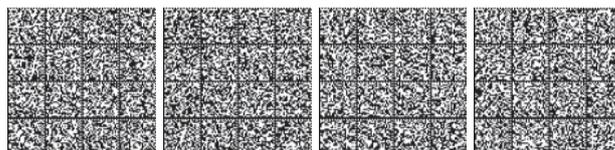
2. La società Valoritalia S.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane, è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 61/2010, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1, 1° capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 26 del reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 14 giugno 2012, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 150 del 29 giugno 2012.

ALLEGATO I

Elenco vitigni complementari idonei alla produzione del vino a DOCG Chianti classico

| Nome |
|--------------------------------|
| Abrusco N. |
| Aleatico N. |
| Alicante Bouschet N. |
| Alicante N. |
| Ancellotta N. |
| Barbera N. |
| Barsagliana N. |
| Bonamico N. |
| Bracciola Nera N. |
| Cabernet Franc N. |
| Cabernet Sauvignon N. |
| Calabrese N. |
| Caloria N. |
| Canaiolo Nero N. |
| Canina Nera N. |
| Carignano N. |
| Carmenere N. |
| Cesane d'Affile N. |
| Ciliegiolo N. |
| Colombana Nera |
| Colorino N. |
| Foglia Tonda N. |
| Gamay N. |
| Groppello di S. Stefano N. |
| Groppello Gentile N. |
| Lambrusco Maestri N. |
| Malbec N. |
| Malvasia N. |
| Malvasia Nera di Brindisi N. |
| Malvasia Nera di Lecce N. |
| Mammolo N. |
| Mazzeze N. |
| Merlot N. |
| Mondeuse N. |
| Montepulciano N. |
| Petit Verdot N. |
| Pinot Nero N. |
| Pollera Nera N. |
| Prugnolo Gentile N. |
| Pugnetello |
| Rebo N. |
| Refosco dal Peduncolo Rosso N. |
| Sagrantino N. |
| Sanforte N. |
| Schiava Gentile N. |
| Syrah N. |
| Tempranillo N. |
| Teroldego N. |
| Vermentino Nero N. |



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 APPLICARE LE VERNICIATURE TRASPARENTI, LA RAGGIERA VIENE ASSOTTIGLIATA SULLE PUNTE E STAMPATA IN PANTONE WARM GRAY 2

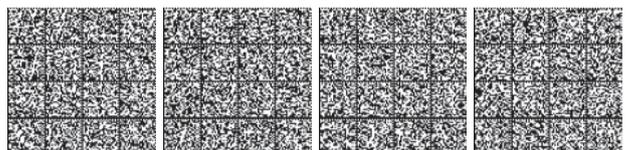


VERNICE LUCIDA TRASPARENTE SPESSORATA
 ricopre tutta la grafica (gallo, cornice e scritte) ad eccezione della parte centrale bianca dove è inserita la raggiera

20,4 mm.







ALLEGATO 3

1. U.G.A. Castellina

I confini della UGA di Castellina coincidono con i confini amministrativi del Comune di Castellina in Chianti.

2. U.G.A. Castelnuovo Berardenga

Partendo dal ponte della strada provinciale di Castelnuovo Berardenga n. 62 sul torrente Arbia in località Pianella, il confine della U.G.A. segue, direzione nord est, quello amministrativo del Comune di Castelnuovo Berardenga e quindi quello della zona di produzione del vino Chianti classico DOCG fino a raggiungere il torrente Arbia a sud dell'abitato di Pianella. Da qui il confine segue per un breve tratto il corso del fiume Arbia in direzione nord fino al ponte della strada provinciale di Castelnuovo Berardenga n. 62 sul torrente Arbia.

3. U.G.A. Gaiole

I confini della UGA di Gaiole coincidono con i confini amministrativi del Comune di Gaiole in Chianti.

4. U.G.A. Greve

Partendo dalla confluenza del "Fosso delle Spugne nel fiume «Greve», il confine dell'UGA risale il corso del fiume «Greve», in direzione sud, passando attraverso l'abitato di Greve in Chianti fino al toponimo Molino (delle due Colte); risale il borro della Luicella in direzione nord-est fino all'imbocco di un sentiero che procede in direzione ovest fino all'incrocio fra la strada comunale di Lamole e la strada vicinale per Casole, a sud ovest dell'abitato di Castellinuzza.

Da tale incrocio il confine segue un sentiero che si addentra nel bosco, in direzione nord, che si congiunge alla vecchia strada «Comunale delle Corti» alla quota di 420 mslm, ad est del toponimo di Prenzano; segue quindi il percorso della strada «Comunale delle Corti» in direzione nord est passando a nordovest dell'abitato di Castellinuzza, attraversando il borro della Lastra e raggiungendo la casa denominata Le Lastre. Seguendo ancora la strada «Comunale delle Corti» il confine arriva fino al «Borro dell'Anderiglia»; risale il corso del «Borro dell'Anderiglia» e il corso del «Borro delle Palacce» in direzione est; dall'origine del borro, proseguendo per circa 50 metri in direzione est il confine raggiunge la strada poderale posta a valle del toponimo «Poggio Corvo» e seguendo detta strada in direzione sud - est, attraversa il borro delle Ramacce in prossimità del Piano di Lettieri, ad ovest del toponimo «Fattoria di San Michele». Il confine prosegue quindi su un sentiero, che sempre in direzione sud - est si congiunge alla strada vicinale da Lamole a S. Michele a una quota di 839 metri; da lì segue in direzione sud - ovest la strada vicinale da Lamole a S. Michele per circa 700 metri fino all'imbocco di una strada poderale che, procedendo in direzione sud - est, si ricongiunge con la strada vicinale di Pian dell'Ospedale, che segue in direzione sudest fino al ricongiungimento con i confini amministrativi del Comune di Greve in Chianti. Da qui, segue il confine amministrativo in verso antiorario fino alla confluenza del fosso delle Spugne nel torrente Greve.

5. U.G.A. Lamole

Il confine della U.G.A. di Lamole, partendo dal toponimo «Il Sodo», segue la strada «comunale di Bracciano» in direzione ovest per circa 350 metri per poi seguire in direzione nord est il fosso che si immette come primo affluente di sinistra nel Torrente Greve in prossimità di Casa Le Volpaie. Da qui segue quindi il percorso del torrente Greve in direzione nord fino all'immissione del «Borro della Luicella» in prossimità del toponimo Molino (delle due Colte) e risale il borro della Luicella in direzione nord-est fino all'imbocco di un sentiero che procede in direzione ovest fino all'incrocio fra la strada comunale di Lamole e la strada vicinale per Casole, a sud ovest dell'abitato di Castellinuzza.

Da tale incrocio il confine segue un sentiero che si addentra nel bosco, in direzione nord e che si congiunge alla vecchia strada comunale delle Corti alla quota di 420 mslm, ad est del toponimo di Prenzano. Il confine segue quindi il percorso della strada comunale delle Corti in direzione nord est passando a nordovest dell'abitato di Castellinuzza, attraversando il borro della Lastra e raggiungendo la casa denominata Le Lastre. Seguendo ancora il tracciato della strada comunale delle Corti il confine arriva fino al Borro dell'Anderiglia.

Da questo punto il confine risale il corso del Borro dell'Anderiglia e quindi il corso del Borro delle Palacce in direzione est. Dall'origine del borro, proseguendo per circa 50 metri in direzione est, il confine raggiunge la strada poderale posta a valle del toponimo Poggio Corvo e seguendo detta strada in direzione sud - est, attraversa il borro delle Ramacce in prossimità del Piano di Lettieri, ad ovest della Fattoria di San Michele. Il confine prosegue su un sentiero, che sempre in direzione sud - est si congiunge alla strada vicinale da Lamole a S. Michele a una quota di 839 metri; da lì segue in direzione sud - ovest la strada vicinale da Lamole a S. Michele per circa 700 metri fino all'imbocco di una strada poderale che, procedendo in direzione sud - est, si ricongiunge con la strada vicinale di Pian dell'Ospedale, che segue in direzione sudest fino al ricongiungimento con i confini amministrativi del Comune di Greve in Chianti. Da qui, seguendo il confine amministrativo in direzione sudovest raggiunge il toponimo «Il Sodo».

6. U.G.A. Montefioralle

Partendo dal toponimo «Casa La Paurosa», all'incrocio della s.p. 118 «Panzano - Testalepre» e la S. C. «del Castello di Montefioralle», il confine della U.G.A. di Montefioralle segue in direzione nord ovest il confine amministrativo del Comune di Greve in Chianti, rappresentato dalla s.p. 118 «Panzano - Testalepre», dal fosso delle Fontanelle e poi dal fosso delle Spugne, fino alla sua confluenza nel torrente Greve.

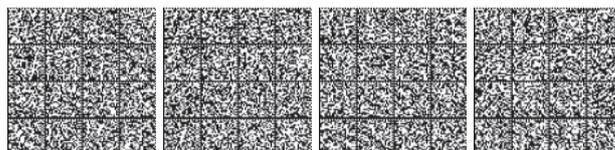
Da qui il confine dell'UGA risale il corso del Torrente Greve, in direzione sud, passando attraverso l'abitato di Greve in Chianti fino al toponimo «Ponte nuovo», in corrispondenza del Borro della Rimbecca. Segue quindi il corso del Borro della Rimbecca per tutta la sua lunghezza e, una volta raggiunto il punto iniziale continua in linea retta fino a trovare il sentiero che si snoda in prossimità del crinale di Punta Pernano, fra i toponimi Panzanello e Pernano e costeggia il lato esposto a nord ovest di «Punta Pernano», per poi ricongiungersi alla strada provinciale 118 a sud del toponimo Santa Teresa.

Il confine prosegue lungo la s.p. 118 per circa 1,4 km in direzione nord, per poi svoltare ad est nella strada vicinale dell'Acquadiaccia e fino a raggiungere, con una strada poderale, il toponimo «Casa Acquadiaccia». Da questa il confine segue una strada interpodereale in direzione nord-ovest per circa 120 metri per poi svoltare ad est in direzione del toponimo «Casalone», sempre su strada interpodereale per circa 100 metri, quindi svolta in direzione nord ovest e procede seguendo la strada poderale che delimita il bosco fino a raggiungere la quota di 500 mslm da qui, in linea retta, raggiunge lo spigolo nord est del fabbricato ovest del toponimo «Le Fate»; segue il percorso della strada privata di accesso fino alla strada comunale del Castello di Montefioralle e ne segue l'andamento in direzione ovest fino al ricongiungimento alla s.p. 118 in prossimità di Casa La Paurosa.

7. U.G.A. Panzano

Partendo dal toponimo «Casa La Paurosa», all'incrocio della s.p. 118 «Panzano - Testalepre» e la s. c. «del Castello di Montefioralle», il confine della U.G.A. di Panzano procede in direzione ovest seguendo il confine amministrativo del Comune di Greve in Chianti e continuando a seguire il confine comunale in direzione sud ed est fino a raggiungere il toponimo «Il Sodo», sulla strada «comunale di Bracciano». Da questo punto il confine segue la strada «comunale di Bracciano» in direzione ovest per circa 350 metri per poi seguire in direzione nord est il fosso che si immette come primo affluente di sinistra nel torrente «Greve» in prossimità di Casa Le Volpaie. Da qui il confine segue verso nord il percorso del torrente Greve fino al toponimo «Ponte Nuovo», in corrispondenza dell'immissione del «Borro della Rimbecca». Segue quindi il corso del borro della Rimbecca per tutta la sua lunghezza e, una volta raggiunto il punto iniziale continua in linea retta fino a trovare il sentiero che si snoda in prossimità del crinale di Punta Pernano, fra i toponimi Panzanello e Pernano, costeggia il lato esposto a nord ovest di «Punta Pernano», per poi ricongiungersi alla strada provinciale 118 a sud del toponimo Santa Teresa.

Il confine prosegue lunga la s.p. 118 per circa 1,4 km in direzione nord, per poi svoltare ad est nella strada vicinale dell'Acquadiaccia e fino a raggiungere, con una strada poderale, il toponimo «Casa Acquadiaccia». Da questa il confine segue una strada interpodereale in direzione nord-ovest per circa 120 metri per poi svoltare ad est in direzione del toponimo «Casalone», sempre su strada interpodereale per circa 100 metri, quindi svolta in direzione nord ovest e procede seguendo la strada poderale che delimita il bosco fino a raggiungere la quota di 500 mslm da qui, in linea retta, raggiunge lo spigolo nord



est del fabbricato ovest del toponimo «Le Fate»; segue il percorso della strada privata di accesso fino alla strada comunale del Castello di Montefioralle e ne segue l'andamento in direzione ovest fino al ricongiungimento alla s.p. 118 in prossimità di Casa La Paurosa.

8. U.G.A. Radda

I confini della UGA di Radda coincidono con i confini amministrativi del Comune di Radda in Chianti.

9. U.G.A. San Casciano

I confini della UGA di San Casciano coincidono con i confini della zona di produzione del vino Chianti classico DOCG compresa nei limiti amministrativi del Comune di San Casciano in Val di Pesa.

10. U.G.A. San Donato in Poggio

I confini della UGA di San Donato in Poggio coincidono con i confini della zona di produzione del vino Chianti classico DOCG compresa nei limiti amministrativi dei Comuni di Barberino Tavarnelle e Poggibonsi.

11. U.G.A. Vagliagli

Partendo dal ponte della strada provinciale di Castelnuovo Berardenga n. 62 sul torrente Arbia in località Pianella e procedendo in direzione nordovest, i confini della U.G.A. di Vagliagli seguono i confini del limite amministrativo Comunale per la parte ovest del territorio comunale, fino alla confluenza del Borro di Querciola nel Torrente Arbia. Da qui il confine della U.G.A. segue per un breve tratto il corso del fiume Arbia in direzione nord fino a ricongiungersi al limite comunale al ponte della strada provinciale di Castelnuovo Berardenga n. 62 sul torrente Arbia.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Chianti classico

2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini:

1. Chianti classico

Breve descrizione testuale

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% vol.

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 20,00 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

2. Chianti classico «Riserva»

Breve descrizione testuale

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;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 20,00 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

3. Chianti classico «Gran selezione»

Breve descrizione testuale

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;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

| Caratteristiche analitiche generali | |
|--|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | |
| Acidità totale minima | 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 20,00 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | |

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

il vino Chianti classico Gran selezione deve essere ottenuto esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti aziendali dell'imbottigliatore

5.2. Rese massime:

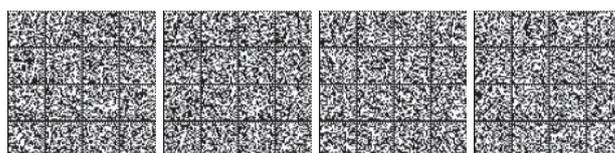
1. Chianti classico (anche Riserva e Gran selezione)

7.500 chilogrammi di uve per ettaro

52,50 ettolitri di vino per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione del vino Chianti classico (anche Riserva e Gran selezione) è situata al centro nella Regione Toscana, nel territorio delle Province di Firenze e Siena. È stata delimitata con decreto interministeriale 31 luglio 1932.



Descrizione:

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 Province 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 Piali (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 pò a oriente lungo altro torrentello, passando per cà Biricucci e Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S. Donato-Tavarnelle 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.

7. Varietà di uve da vino

Sangiovese N.

8. Descrizione del legame/dei legami

Chianti classico (anche Riserva e Gran selezione)

Morfologicamente la zona è un complesso collinare con altitudine compresa tra 200 e 600 m s.l.m., con pendenze non prolungate ma talvolta ripide. Geologicamente, il corpo della regione, 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, 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 corsi d'acqua a regime torrentizio e un notevole difficoltà nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici. Il clima è continentale, con temperature anche molto basse in inverno ed estati siccitose. Discrete sono le escursioni termiche giornaliere. Le precipitazioni annue sono attorno a 850 millimetri di pioggia.

Il territorio ha antiche tradizioni vinicole, con testimonianze etrusche e romane legate al mondo del vino. Dalla fine del Medioevo grandi spazi furono dedicati alla coltivazione della vite che acquistò importanza economica e fama internazionale. Il vino prodotto viene menzionato in documenti storici dal 1200; al 1398 risale il primo atto notarile in cui il nome Chianti appare riferito al vino prodotto in questa zona. La zona del Chianti classico è la prima zona di produzione vinicola al mondo ad essere stata definita con un bando del 1716 del Granduca di Toscana Cosimo III, che specificava i confini della zona entro i quali potevano essere prodotti i vini Chianti, il vino Chianti veniva prodotto utilizzando solo il vitigno sangiovese. Il Barone Bettino Ricasoli, tra il 1834 ed il 1837 divulgò la composizione più idonea per ottenere un vino rosso piacevole, frizzante che sarebbe poi diventata la base della composizione ufficiale del vino Chianti: 70% Sangiovese, 15% Canaiolo, 15% Malvasia; e l'applicazio-

ne della pratica del governo all'uso Toscano. Non essendo la produzione del territorio 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. Quindi nel 1924, 33 produttori dettero vita al Consorzio per la difesa del vino Chianti e della sua marca di origine e nel 1932 un decreto riconobbe al vino della zona di origine più antica Chianti il diritto di avvalersi della specificazione «Classico» in quanto prodotto nella zona storica. A conclusione di un iter durato 70 anni nel 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, perpetuando il mantenimento di tecniche colturali che non modificano le caratteristiche peculiari dell'uva.

Le forme di allevamento tradizionali sono il *guyot* - «archetto toscano» ed il cordone speronato. Sono inoltre stabilite le rese di uva e vino ad ettaro (75 q.li uva pari a 52,50 hl di vino), le più basse d'Italia. Il vino d'annata può essere immesso al consumo non prima del 1° ottobre successivo alla vendemmia.

L'insieme dei fattori naturali ed umani 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.

Il Sangiovese, prevalente nel vino Chianti classico, è sensibile ai fattori esterni ed ha la peculiarità di ben interpretare le caratteristiche del suolo e modificandosi 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 il *bouquet* floreale di giugliolo e mammola propri del terreno arenario di questa zona, elemento organolettico caratterizzante, con aroma di frutti di bosco derivanti dalla componente calcarea.

Il clima, l'orografia collinare, la morfologia dei terreni determinano un ambiente luminoso adatto alla corretta maturazione delle uve. Le temperature estive elevate, l'ottima insolazione che permane a settembre ed ottobre, le escursioni termiche giornaliere piuttosto elevate, consentono alle uve di maturare lentamente determinando le caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche del Chianti classico, in particolare il colore, il *bouquet*, la gradazione alcolica. La bassa resa di uva ad ettaro agiscono sull'uva determinando un livello di zuccheri compatibile con gradazioni alcoliche che non scendono al di sotto dei 12°. Le tecniche di vinificazione possono essere diverse per i diversi vitigni che generalmente vengono vinificati in maniera separata per consentire la massima espressione delle loro 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.

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

1. Chianti classico (anche Riserva e Gran selezione)

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

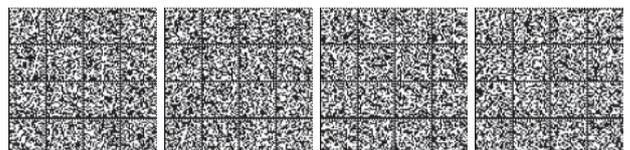
imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento fatte eccezione per particolari situazioni indicate all'art. 5 del disciplinare deve aver luogo nella zona geografica per salvaguardare la qualità e la reputazione del vino Chianti classico, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli;

Le qualità e caratteristiche particolari del vino Chianti classico derivano dalla combinazione di fattori naturali e umani, sono connesse alla zona geografica d'origine e per essere conservate, richiedono vigilanza e sforzi. Assicurando agli operatori del settore vitivinicolo della zona del Chianti classico il controllo anche dell'imbottigliamento, si è inteso salvaguardare meglio la qualità del prodotto e, di conseguenza, la reputazione della denominazione, di cui i detti operatori hanno la responsabilità;

Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della regione di produzione potrebbero mettere in pericolo la qualità del vino. L'imbottigliamento in zona di produzione contribuisce in modo decisivo alla salvaguardia delle caratteristiche particolari e della qualità del prodotto in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento sono affidate alle aziende che posseggono le cognizioni e il *know-how* necessari, e che hanno un interesse fondamentale al mantenimento della reputazione acquisita. Solo tali aziende hanno una conoscenza approfondita delle caratteristiche specifiche del vino in questione, delle quali occorre evitare lo snaturamento o la scomparsa al momento della messa in bottiglia;



È infatti pacifico che l'imbottigliamento del vino costituisce un'operazione importante la quale, se non viene effettuata nel rispetto di condizioni rigorose, può nuocere gravemente alla qualità del prodotto. Infatti, l'operazione dell'imbottigliare non si riduce al mero riempimento di recipienti vuoti, ma comporta di norma, prima del travaso, una serie di complessi interventi enologici (filtraggio, chiarificazione, trattamento a freddo, ecc.) che, se non sono eseguiti in conformità delle regole dell'arte, possono compromettere la qualità e modificare le caratteristiche del vino.

2. Chianti classico Gran selezione

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento da parte del produttore

Descrizione della condizione:

per la particolare tipologia Gran selezione i vini devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice.

In sostanza il soggetto produttore/conduttore del vigneto deve coincidere con il soggetto imbottigliatore, senza ulteriori specifici obblighi relativi alla zona di imbottigliamento oltre quelli già previsti e giustificati per tutta la denominazione.

La Gran selezione rappresenta la massima espressione qualitativa del vino Chianti classico e per questo è ottenuta dopo un'accurata selezione dei vigneti e delle uve migliori, ad opera e sotto la responsabilità del viticoltore.

L'ulteriore condizione dell'obbligo di imbottigliare il vino Gran selezione a cura dello stesso produttore delle uve deriva pertanto dalla necessità di garantire il raggiungimento di tutte le peculiari caratteristiche di un prodotto particolarmente complesso ed unico.

Pertanto per questa tipologia, ancor più che per il Chianti classico generico, è necessario unificare in un unico soggetto sia la fase di produzione/vinificazione che quella di imbottigliamento al fine di mantenere su un unico operatore ogni forma di responsabilità sulla qualità del prodotto.

3. Chianti classico (anche Riserva e Gran selezione)

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il segno distintivo del vino Chianti classico è rappresentato dalla figura di un «Gallo Nero» che dal 2005 deve apparire obbligatoriamente su tutte le bottiglie di vino DOCG Chianti classico.

Questo logo figurativo e nemmeno le parole «Gallo Nero» non può e non deve mai sostituire il nome della DOP Chianti classico. Il *brand* in questione è solo un elemento aggiuntivo obbligatorio da porre sopra le bottiglie di vino DOP Chianti classico.

4. Chianti classico Gran selezione - Impiego delle Unità geografiche aggiuntive

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

nella designazione dei vini «Chianti classico Gran selezione» è consentito fare riferimento alle seguenti Unità geografiche aggiuntive regolarmente delimitate:

1. Castelnuovo Berardenga
2. Gaiole
3. Greve
4. Lamole
5. Montefioralle
6. Panzano
7. Radda
8. San Casciano
9. San Donato in Poggio
10. Vagliagli

23A03731

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

DECRETO 13 giugno 2023.

Adozione del piano straordinario per la gestione e il contenimento della fauna selvatica.

IL MINISTRO DELL'AMBIENTE
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA,
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Vista la legge 8 luglio 1986, n. 349, che ha istituito il Ministero dell'ambiente e ne ha definito le funzioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 e, in particolare, gli articoli da 35 a 40, come da ultimo modificato dal decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, relativo alle attribuzioni e all'ordinamento del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 29 luglio 2021, n. 128, recante «Regolamento di organizzazione del Ministero della transizione ecologica»;

Vista la direttiva 92/43/CEE del Consiglio del 21 maggio 1992, relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche;

Vista la direttiva 2009/147/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 novembre 2009, concernente la conservazione degli uccelli selvatici;

Vista la legge 11 febbraio 1992, n. 157, recante «Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio»;

Vista la legge 6 dicembre 1991, n. 394, recante «Legge quadro sulle aree protette»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 settembre 1997, n. 357 «Regolamento recante attuazione della direttiva 92/43/CEE relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche»;

Visto il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, recante «Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali», e, in particolare, gli articoli 50 e 54, relativi al potere di ordinanza contingibile e urgente del sindaco;

Visto il decreto-legge 30 settembre 2005, n. 203, convertito, con modificazioni, dalla legge 2 dicembre 2005, n. 248, recante «Misure di contrasto all'evasione fiscale e disposizioni urgenti in materia tributaria e finanziaria» e, in particolare, l'art. 11-quattordicesimo, comma 5, il quale prevede la possibilità che le regioni e province autonome adottino piani di abbattimento selettivo degli ungulati appartenenti alle specie cacciabili anche al di fuori dei periodi e degli orari di cui alla legge 11 febbraio 1992, n. 157;

