

Legislative, Giuridiche e Istituzionali”, a fare data dall’ 8 aprile 2013;

Preso atto altresì che la comunicazione alla Giunta regionale ai sensi dell’articolo 17, comma 1, della L.R. 1/2009, è stata effettuata nella seduta del 8 aprile 2013;

Visto il D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali e successive modifiche e integrazioni”;

Vista la Direttiva per l’attuazione del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196, recante “Codice in materia di protezione dei dati personali”, approvata con deliberazione della Giunta regionale n. 25 del 24/01/2012, che attribuisce ai direttori generali la nomina dei responsabili dei trattamenti;

DECRETA

Per le motivazioni espresse in narrativa, di:

- attribuire, alla D.ssa Patrizia Magazzini la responsabilità dell’Area di coordinamento “Attività Legislative, Giuridiche e Istituzionali”, interna a questa Direzione Generale della Presidenza;

- dare atto che la durata dell’incarico è soggetta alle disposizioni di cui all’art. 17 comma 2 della L.R. 1/2009;

- attribuire, in via temporanea ed in attesa di soluzioni organizzative diverse, alla stessa dirigente D.ssa Patrizia Magazzini la responsabilità a scavalco del settore complesso “Attività Legislativa e Giuridica II”, interno all’Area di Coordinamento “Attività Legislative, Giuridiche e Istituzionali”;

- attribuire alla dirigente D.ssa Patrizia Magazzini la responsabilità dei trattamenti dei dati personali, come

definiti dal D.lgs. 196/2003, relativamente alle attività e funzioni dalla stessa presiedute;

- disporre che la dirigente D.ssa Patrizia Magazzini, responsabile dei trattamenti, adotti, nell’ambito della propria struttura dirigenziale, le disposizioni previste dal D.lgs 196/2003 e le misure previste dalla direttiva regionale di cui alla delibera della Giunta regionale n. 25 del 24.1.2012, con particolare riferimento alla nomina degli incaricati di trattamento e all’aggiornamento sistematico dell’archivio regionale dei trattamenti;

- far decorrere gli effetti del presente provvedimento dall’ 8 aprile 2013.

Il presente atto è pubblicato integralmente sul B.U.R.T. ai sensi dell’art. 5 comma 1 lett. e) della L.R. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta Regionale ai sensi dell’art. 18) comma 2 della medesima L.R. 23/2007.

Il Direttore Generale
Antonio Davide Barretta

DIREZIONI E UFFICI REGIONALI

- Comunicati

**Direzione Generale Competitività del Sistema
Regionale e Sviluppo delle Competenze
Area di Coordinamento Sviluppo Rurale
Settore Produzioni Agricole Vegetali**

**Domanda presentata dal Consorzio Vino Chianti
Classico per la modifica del disciplinare di produzione
del vino a DOCG “Chianti Classico”.**

SEGUE ALLEGATO

REGIONE TOSCANA

COMUNICATO DEL RESPONSABILE DEL SETTORE PRODUZIONI AGRICOLE VEGETALI

Domanda presentata dal Consorzio Vino Chianti Classico per la modifica del disciplinare di produzione del vino a DOCG "Chianti Classico"

Ai sensi dell'articolo 6 del decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 7 novembre 2012 si comunica che il Direttore Generale del Consorzio Vino Chianti Classico ha presentato alla Regione Toscana - Direzione generale Competitività del sistema regionale e sviluppo delle competenze - Settore produzioni agricole vegetali, domanda di modifica del disciplinare di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Chianti Classico".

Di seguito si riporta il testo del disciplinare proposto:

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2

Il vino "Chianti Classico" deve essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal successivo art. 3 e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese dall'80% fino al 100%.

Possono inoltre concorrere alla produzione le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana nella misura massima del 20% della superficie iscritta all'Albo Vigneti.

Articolo 3

... omissis...

Articolo 4

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.

Le partite di vino Chianti Classico possono essere oggetto di commercializzazione solo se provviste del relativo giudizio d'idoneità rilasciato dal competente Organismo di controllo. In caso di assemblaggio di partite acquistate già certificate, per la partita assemblata deve essere prodotto un nuovo giudizio di idoneità.

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

Articolo 5

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

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.

Restano valide le autorizzazioni fino ad oggi rilasciate.

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

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 DOP, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.

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.

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

Inoltre, in presenza di particolari situazioni contingenti ed in ogni caso per un periodo transitorio non superiore a tre anni, le operazioni di imbottigliamento e/o di affinamento in bottiglia possono essere consentite, previo parere favorevole del Consorzio Vino Chianti Classico, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali a cantine che siano situate nelle province di Firenze e Siena e limitrofe alle province suddette nell'ambito della Regione Toscana, alle seguenti condizioni:

- le cantine siano di pertinenza di aziende che già imbottigliano vino "Chianti Classico" in zona di produzione da almeno 10 anni.
- tali operazioni riguardino vino che è stato trasferito già certificato Chianti Classico DOP e vengono eseguite entro il termine di validità della certificazione stessa.

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

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

L'eventuale arricchimento dovrà essere effettuato o con mosto concentrato prodotto con uve originarie della zona di produzione del vino "Chianti Classico", oppure con mosto concentrato rettificato o zucchero d'uva.

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

All'atto della richiesta del giudizio d'idoneità il detentore della partita da sottoporre ad esame chimico-fisico ed organolettico deve specificare la destinazione della medesima partita ad una delle tre tipologie: Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Chianti Classico GRAN SELEZIONE.

Il vino "Chianti Classico" destinato a "Riserva" può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad almeno 24 mesi di invecchiamento di cui affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

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

La pratica dell'affinamento del vino "Chianti Classico" destinato a "Riserva" e del vino "Chianti Classico" destinato a "GRAN SELEZIONE" potrà essere svolta anche fuori dalla zona di vinificazione, purché sulle bottiglie risultino già applicate etichetta e fascetta sostitutiva del Contrassegno di Stato.

Il vino "Chianti Classico" destinato a "GRAN SELEZIONE" deve essere interamente ottenuto da uve raccolte in vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice.

Le uve oggetto di conferimento a società cooperative devono essere vinificate, e i relativi vini imbottigliati, separatamente.

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

Articolo 6

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

limpidezza: limpido

colore: da rubino vivace a rosso brillante e intenso;

odore: vinoso con profumo floreale e con pronunziata finezza;

sapore: fresco, asciutto, sapido, leggermente tannico che si affina col tempo;

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,00%;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

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

limpidezza: limpido

colore: rosso rubino spesso e consistente

odore: intenso, fruttato fine, complesso

sapore: armonico, equilibrato, di buona tannicità;

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

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

limpidezza: limpido

colore: rosso rubino spesso e consistente;

odore: elegante, speziato, persistente;

sapore: generoso, persistente e complesso;

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7

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

Entro 12 mesi dall'entrata in vigore del presente disciplinare tutti i confezionatori hanno l'obbligo di apporre il marchio "Gallo Nero" sulla bottiglia. Essi potranno applicarlo alternativamente:

1. in posizione univoca frontale sul collo della bottiglia secondo quanto previsto da apposito regolamento. In tal caso il marchio "Gallo Nero" è stampato e distribuito esclusivamente dal Consorzio anche ai non associati alle medesime condizione economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.
2. sulla parte superiore della retro etichetta aziendale in posizione centrale. In tal caso il marchio dovrà avere le stesse caratteristiche estetiche, di colore e dimensione previste dall'allegato al presente disciplinare e da apposito regolamento. La retro etichetta dovrà essere preventivamente depositata ed approvata dal Consorzio di tutela vino Chianti Classico.

Nella designazione del vino Chianti Classico può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

E' consentito l'uso di menzioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o a marchi individuali o collettivi che non abbiano significato laudativo o non siano tali da poter trarre in inganno l'acquirente circa l'origine e la natura del prodotto, nel rispetto delle specifiche norme vigenti in materia.

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

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

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

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

Articolo 8

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Chianti Classico" è consentita l'immissione al consumo soltanto in recipienti di vetro del tipo bottiglia bordolese in tutti i formati ammessi e fiasco toscano come definito nelle sue caratteristiche dall'art. 1 comma 2 lett. c) della legge 82 del 20 febbraio 2006.

L'uso del fiasco toscano non è consentito per il confezionamento del vino Chianti Classico "Riserva" e del vino Chianti Classico "GRAN SELEZIONE".

E' inoltre vietato l'uso dei fiaschi usati.

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

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.

Il Responsabile del Settore
Stefano Barzagli