

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 267/2013**z dnia 18 marca 2013 r.****zawierające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Chianti Classico (ChNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 weszło w życie z dniem 3 stycznia 2013 r. Uchyliło ono i zastąpiło rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾.
- (2) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja przeanalizowała wniosek Włoch w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Chianti Classico”, zarejestrowanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 2446/2000⁽³⁾ zmienionego rozporządzeniem (UE) nr 216/2011⁽⁴⁾.

(3) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji poprzez doprecyzowanie opisu produktu, metody otrzymywania i pakowania.

(4) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury ustanowionej w art. 50–52 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Chianti Classico” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 18 marca 2013 r.

*W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji*

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Dz.U. L 281 z 7.11.2000, s. 12.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 59 z 4.3.2011, s. 17.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Chianti Classico” zatwierdza się następujące zmiany:

— Opis produktu

Dodano odniesienie do toskańskiego rejestru zasobów genowych oliwy z oliwek, gdyż dokument ten jest okresowo aktualizowany w celu uwzględniania wyników badań naukowych i genetycznych prowadzonych obecnie nad starymi materiałami sadzeniowymi rosnącymi na naszym terytorium.

Zmiana ta nie wynika z chęci wprowadzenia nowych odmian, ale z pogłębienia stanu wiedzy, co pozwala na wprowadzenie odmian istniejących od dawna, ale nigdy nieopisanych ani niezarejestrowanych.

— Metoda otrzymywania*Cechy charakterystyczne uprawy*

Jeśli chodzi o cechy środowiska uprawy, uznano za użyteczne obniżenie do 20 m minimalnej wysokości, poniżej której uprawiane drzewa oliwne nie mogą zostać wpisane do rejestru, gdyż minimalna wysokość całego obszaru wynosi 180 metrów powyżej poziomu morza. Podczas redagowania pierwszej wersji specyfikacji systemy pomiarowe nie były tak dokładne jak dziś. Dzięki nowoczesnym systemom GPS ten brak dokładności można było zweryfikować.

Produkcja oliwy z oliwek

W odniesieniu do gajów oliwnych o gęstości obsady powyżej 500 drzew na hektar wprowadzono nowy poziom produkcji, gdyż na obszarze uprawy Chianti Classico znajdują się gaje z lat 90. XX w. spełniające ówczesne kryteria techniczne. Dla tych obszarów limit 650 kg oliwy z oliwek na hektar jest wysoce niekorzystny, jeśli chodzi o gospodarkę i rozwój sektora.

Metoda zbioru i przechowywania

W transporcie oliwy oprócz skrzynek można używać również pojemników lub wózków, chociaż w tym przypadku transport do młyna w celu przetworzenia oliwek musi nastąpić w dniu zbioru lub w ciągu trzech (3) dni, o ile używano ażurowych skrzynek.

Metoda wytwarzania oliwy z oliwek i przygotowywanie partii

Obecnie jest już możliwe wykorzystanie powietrza do czyszczenia oliwek, w przypadku gdy wdrożono nowe systemy technologiczne stosowane w innych krajach produkujących oliwę z oliwek, ze względu na coraz większe znaczenie przykładane do oszczędzania wody.

Ważność świadectwa zgodności

Zgodna ze specyfikacją oliwa z oliwek może być butelkowana do dnia 31 października roku następującego po roku zbioru, jeżeli do 31 grudnia lub najpóźniej do dnia złożenia wniosku o certyfikację była poddana procesowi filtrowania klarującego.

Jeżeli oliwa z oliwek posiada właściwości chemiczne i organoleptyczne odpowiadające specyfikacji, a jej warunki przechowywania są prawidłowe, podczas jej przechowywania mogą wystąpić pewne różnice jakościowe, które jednak nie są sprzeczne z kryteriami wymaganymi dla oliwy Chianti Classico ChNP. Dodano wymóg o praktyce filtrowania, precyzując, że ma ona na celu klarowanie (a nie zwykle usunięcie zanieczyszczeń) oraz że należy przeprowadzić ją najpóźniej dnia 31 grudnia, tak aby móc rozpocząć szkolenie producentów oliwy z oliwek w zakresie technik konserwacji bardziej odpowiadających sprzedaży produktu wysokiej jakości.

Precyzuje się ponadto, że właściwości fizyczne oliwy z oliwek powinny mieć ostateczny charakter w momencie pobrania próbki, tzn. jeżeli chce się butelkować zgodną z wymogami oliwę najpóźniej dnia 31 października roku następującego po zbiorze oraz że filtrowanie klarujące należy przeprowadzić najpóźniej dnia 31 grudnia lub w każdym razie przed pobraniem próbki, jeżeli przedmiotowy wniosek wpłynął przed dniem 31 grudnia.

Wprowadzona zmiana pozwala na nieprzeprowadzanie filtrowania, tak aby nie ograniczać swobody producenta, ale obowiązkowe jest przechowywanie oliwy w atmosferze obojętnego gazu w celu lepszego zachowania jej właściwości jakościowych.

— Inne (pakowanie)

Do objętości poniżej 3 i 5 litrów można obecnie stosować pojemniki metalowe.

Dodano również objętości poniżej 100 ml, pod warunkiem że nie będą sprzedawane oddzielnie, ale wprowadzane do obrotu w opakowaniach, których całkowita objętość odpowiada wielkościom dopuszczonym przepisami prawa. Zmiana ta spowodowana jest obowiązkiem spełnienia wymogów rynkowych, zgodnie z którymi takie małe objętości pozwalają spełnić oczekiwania sektora gastronomii, w którym unika się używania butelek już otworzonych, oraz zagwarantować promocję produktu w celu zwiększenia jego widoczności.

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie (WE) nr 510/2006 (*)

„CHIANTI CLASSICO”

Nr WE: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Chianti Classico”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” jest produkowana z owoców drzew oliwnych wpisanych do rejestru i należących do odmian Frantoio, Correggiolo, Moraiolo i Leccino, w stosunku wynoszącym co najmniej 80 % (oddzielnie lub razem), oraz z innych odmian obecnych w regionie i wpisanych do tokańskiego rejestru zasobów genowych oliwy z oliwek, w stosunku wynoszącym nie więcej niż 20 %.

W chwili wprowadzania na rynek jako ChNP „Chianti Classico” oliwa musi posiadać następujące właściwości:

- kwasowość (wyrażona jako procent zawartości kwasu oleinowego): maksymalnie 0,5 %,
- liczba nadtlenkowa: maksymalnie 12 (milorównoważników tlenu),
- absorpcja ultrafioletu: K232 maksymalnie 2,1 i K270 maksymalnie 0,2,
- wysoka zawartość kwasu oleinowego: > 72 %,
- łączna zawartość składników jonowych (przeciwutleniacze fenolowe): więcej niż 150 ppm,
- łączna zawartość tokoferoli: więcej niż 140 ppm.

Ponadto oliwa musi mieć:

- barwę od intensywnej zielonej do zielonej ze złotawymi odcieniami;
- wyraźny zapach oliwy z oliwek i owocowy aromat.

W szczególności karta degustacji określona przez test panelowy musi wykazywać:

- a) zielony owoc 3–8;
- b) goryczkę 2–8;
- c) pikantność 2–8.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

(*) Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Czynności związane z uprawą, produkcją i rozdrabnianiem oliwek na oliwę najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” muszą odbywać się wyłącznie na obszarze geograficznym produkcji, o którym mowa w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Oliwa z oliwek „Chianti Classico” musi być pakowana na obszarze produkcji w pojemniki szklane lub metalowe zgodnie z określonymi objętościami, których pojemność nominalna nie przekracza 5 (pięciu) litrów. Dopuszcza się również pojemniki szklane, metalowe lub z politereftalanu etylenu, o objętości poniżej 100 ml, pod warunkiem że opakowanie całkowite jest zgodne z całkowitą pojemnością dopuszczoną obowiązującymi przepisami. Każdy pojemnik musi być hermetycznie zamknięty, tak aby jego otwarcie spowodowało złamanie pieczęci gwarancyjnej.

Pakowanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” musi odbywać się na obszarze geograficznym produkcji, w celu skuteczniejszego zagwarantowania kontroli pochodzenia produktu oraz uniknięcia sytuacji, w której transport produktu luzem poza odnośny obszar spowodowałby jego uszkodzenie i utratę charakterystycznych właściwości określonych w pkt 3.2 powyżej, w szczególności jeśli chodzi o gorzki i pikantny smak tej oliwy z oliwek, spowodowany zawartością przeciwutleniaczy fenolowych i profilem substancji aromatycznych. Działanie tlenu z powietrza podczas przelewania, pompowania, transportu i wyładowania, które to czynności powtarzałyby się częściowo w przypadku butelkowania poza obszarem produkcji, może spowodować utratę charakterystycznych właściwości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” określonych w pkt 3.2.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietach umieszczanych na opakowaniach, poza informacjami wymaganymi przepisami prawa i przepisami handlowymi, należy umieścić napis „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico”, a po nim wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia), podając w sposób wyraźny nieusuwalną czcionką rok produkcji.

Zabrania się dodawania do nazwy jakichkolwiek określeń, które nie są wyraźnie przewidziane w niniejszej specyfikacji. Niemniej dopuszcza się stosowanie znaków towarowych spółdzielni, nazw przedsiębiorstw, gospodarstw oraz określeń toponimicznych, odnoszących się do faktycznego miejsca produkcji oliwek.

Nazwa produktu musi być umieszczona na etykiecie wyraźną, nieusuwalną czcionką w kolorze mocno kontrastującym z kolorem etykiety. Rozmiar czcionki użytej dla ewentualnych dodatkowych napisów musi być co najmniej o połowę (50 %) mniejszy od czcionki użytej dla chronionej nazwy pochodzenia.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy „Chianti Classico” obejmuje obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Siena i Florencja: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti i Radda in Chianti – cały obszar gmin, a także części gmin Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa oraz Tavarnelle Val di Pesa.

Obszar ten pokrywa się z obszarem wyznaczonym dla produkcji wina „Chianti Classico” opisanym w rozporządzeniu międzyministerialnym z dnia 31 lipca 1932 r., opublikowanym w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 209 z dnia 9 września 1932 r.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwy z oliwek „Chianti Classico” charakteryzuje się specyficznymi cechami klimatycznymi i hydrologicznymi, a z geograficznego punktu widzenia jest wyraźnie określony od XIV w.

Obszar produkcji jest stosunkowo jednorodny pod względem gleb i klimatu i charakteryzuje się ciepłymi i suchymi jesieniami oraz surowymi zimami. Środowisko jako całość posiada cechy pozwalające na uprawę drzew oliwnych na granicy ich naturalnego występowania, co ma wpływ również na cykl owocowania i dojrzewania owoców.

Zgodnie z tradycyjnymi dla tego obszaru technikami uprawy owoce zbiera się bezpośrednio z drzewa przed osiągnięciem dojrzałości fizjologicznej.

Warunki termiczne wpływają również na kształt drzew oliwnych (na ogół prowadzenie metodą otwartej korony) wybierany przez rolników, który umożliwia koronie rozrost pozwalający na lepsze rozłożenie ciepła i światła wewnątrz korony, które z kolei sprzyjają rozwojowi drzew podczas krótkich okresów w ciągu roku.

5.2. Specyfika produktu

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” jest produkowana z odmian uprawianych tradycyjnie w Toskanii. Wyróżnia się profilem sensorycznym charakteryzującym się w szczególności intensywnie gorzkim i pikantnym smakiem, któremu towarzyszą nuty owocowe wyraźnie odczuwalne w zapachu.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” zawdzięcza swoje właściwości chemiczne i organoleptyczne warunkom klimatycznym panującym na obszarze produkcji, które mają bezpośredni wpływ na skład jakościowy i ilościowy fenoli, natężenie gorzkich i pikantnych nut w smaku oraz intensywność owocowego posmaku.

Wziąwszy pod uwagę konieczność ochrony owoców przed pierwszymi jesiennymi przymrozkami, wykształciła się tradycja wczesnego zbioru oliwek (tzn. przed osiągnięciem ich pełnej dojrzałości). Praktyka ta, choć niekorzystnie wpływa na ilość produkowanej oliwy, pozwala jednak zbierać owoce w momencie, gdy zawartość polifenoli jest jeszcze wysoka, co pogłębia wyczuwalne smakowo gorzkie i pikantne nuty charakterystyczne dla oliwy „Chianti Classico”. Ponadto, dzięki dużym wahaniom temperatury, charakterystycznym dla tego obszaru na jesieni, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” wyróżnia się wyraźnym owocowym aromatem.

Wyraźnym uznaniem specyfiki obszaru produkcji było wydanie w 1716 r. edyktu, na mocy którego książę Kosma III wyznaczył obecne granice obszaru, aby uznać jakość i wyjątkowość produkcji pochodzącej z winnic i gajów oliwnych tego regionu; był to rodzaj ChNP *ante litteram*. Już w 1819 r. w *Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo* (Kompletny teoretyczno-praktyczny traktat o drzewie oliwnym) autorstwa G. Tavantiego wymieniono najważniejsze odmiany istniejące na obszarze Chianti Classico.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej) (www.politicheagricole.it) po wybraniu „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.