

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 267/2013**ze dne 18. března 2013,****kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Chianti Classico (CHOP))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (EU) č. 1151/2012 vstoupilo v platnost dne 3. ledna 2013. Zrušilo a nahradilo nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾.
- (2) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 přezkoumala Komise žádost Itálie o schválení změn specifikace chráněného označení původu „Chianti Classico“ zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 2446/2000 ⁽³⁾ ve znění nařízení (EU) č. 216/2011 ⁽⁴⁾.

(3) Cílem žádosti je změnit specifikaci upřesněním popisu produktu, způsobu produkce a balení.

(4) Komise prozkoumala danou změnu a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu, může ji Komise schválit bez postupu stanoveného v člancích 50 až 52 nařízení (EU) č. 1151/2012,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Chianti Classico“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 18. března 2013.

*Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise*

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Úř. věst. L 281, 7.11.2000, s. 12.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 59, 4.3.2011, s. 17.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Chianti Classico“ se schvaluje tato změna:

— Popis produktu

Byl doplněn odkaz na toskánský registr zárodečné plazmy olivovníků, neboť tento dokument je pravidelně aktualizován s cílem zohlednit vědecké a genetické výsledky probíhajícího výzkumu starých olivovníků přítomných na našem území.

Tato změna tedy není zapříčiněna přáním zavést nové odrůdy, nýbrž je důsledkem zlepšení znalostí, jež umožňuje zavést odrůdy, které existují již dlouhou dobu a které však dosud nebyly popsány a zaregistrovány.

— Způsob produkce*Charakteristiky pěstování*

Co se týče vlastností prostředí, ve kterém se olivovníky pěstují, považovalo se za vhodné snížit minimální nadmořskou výšku, pod níž olivovníky nelze zapsat do registru, o 20 metrů s tím, že minimální nadmořská výška celé oblasti činí 180 metrů. V době, kdy byla vypracována první verze specifikace, nedosahovaly používané měřicí systémy takové přesnosti, jaké dosahují dnes. Větší přesnosti bylo možné dosáhnout díky moderním systémům GPS.

Výroba oleje

Nově byly doplněny podmínky pro produkci v určitém rozsahu pro olivové háje s hustotou vyšší než 500 stromů na hektar, zahrnuje-li oblast Chianti Classico výsadbu z 90. let, jež odpovídá moderním technickým kritériím a u níž má omezení 650 kilogramů oleje na hektar značně negativní dopad na hospodářství a rozvoj daného odvětví.

Způsob sklizně a uchovávání

K přepravě oliv lze kromě beden používat přepravy a vozíky, avšak v tomto případě se přeprava do lisovny ke zpracování musí uskutečnit v den sklizně a do tří dnů v případě, že jsou používány perforované bedny.

Způsob výroby oleje a stanovení šarží

Nyní je díky zavedení nových technologických systémů, jež byly vyvinuty výrobci a používány již v dalších producentních zemích, možné používat k čištění oliv vzduch, což umožní lépe zohlednit větší význam hospodářského nakládání s vodou.

Platnost certifikátu shody

Olej, který splňuje normy specifikace, lze plnit do lahví do 31. října roku následujícího po roku sklizně oliv, je-li u něj do 31. prosince provedeno filtrační čištění, a v každém případě nejpozději do dne podání žádosti o certifikaci.

Má-li olej chemické a organoleptické vlastnosti uvedené ve specifikaci a jsou-li podmínky jeho uchovávání správné, lze jej uchovávat za podmínek, jež mohou být co do jakostních vlastností mírně různorodé, nesmí však být narušena kritéria pro olej Chianti Classico CHOP. Doplnuje se použití filtrace se zdůrazněním, že jejím cílem je čištění (a nikoli pouhé odfiltrování pevných částecí) a že je třeba, aby byla provedena nejpozději do 31. prosince, aby se pěstitelé oliv mohli seznámit s technikami uchovávání, jež jsou vhodnější pro uvádění jakostního produktu na trh.

Dále se upřesňuje, že fyzikální vlastnosti oleje musí být v okamžiku odběru konečné, tj. olej, který splňuje normy specifikace, lze plnit do lahví do 31. října roku následujícího po roku sklizně oliv, je-li u něj nejpozději do 31. prosince provedeno filtrační čištění, a v každém případě před odebráním vzorku, je-li žádost o certifikaci podána do 31. prosince.

Změna přidává možnost neprovádět filtraci, aby se neomezovala svoboda zemědělce, olej se však musí uchovávat v inertní atmosféře, aby se nejlépe zachovaly jeho jakostní vlastnosti.

— Jiné (balení)

Nyní lze používat kovové nádoby pro balení s obsahem menším než 3 a 5 litrů.

Byla přidána balení s objemem menším než 100 ml pod podmínkou, že nejsou prodávána samostatně, nýbrž že jsou uváděna na trh v baleních, jejichž celkový objem odpovídá objemům povoleným právními předpisy. Změna vyplývá z povinnosti reagovat na požadavky trhu, podle kterých tato maloobjemová balení umožní uspokojit očekávání odvětví gastronomie, jež preferuje nepoužívat již otevřené lahve, a zajistit propagaci produktu zvýšením jeho viditelnosti.

PŘÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 (*)

„CHIANTI CLASSICO“

č. ES: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

CHZO () CHOP (X)

1. **Název**

„Chianti Classico“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Druh produktu*

Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ se vyrábí z plodů olivovníků, jež jsou zapsány do registru a z nichž alespoň 80 % náleží k odrůdám Frantoio, Correggiolo, Moraiolo a Leccino (posuzováno zvlášť či dohromady) a zbývajících nanejvýš 20 % k ostatním místním odrůdám, které musejí být v každém případě zapsány do toskánského registru zárodečné plazmy olivovníků.

V okamžiku uvedení na trh musí mít olej „Chianti Classico“ tyto vlastnosti:

— kyselost (vyjádřená jako podíl kyseliny olejové): nejvýše 0,5 %,

— peroxidové číslo: nejvýše 12 (mEq kyslíku),

— spektrometrie: K232 maximálně 2,1 a K270 maximálně 0,2,

— obsah kyseliny olejové: > 72 %,

— CMP celkem (fenolické antioxidanty) více než 150 ppm,

— tokoferoly celkem vyšší než 140 ppm.

Olej mimo to musí mít:

— barvu od intenzivní zelené do zelené se zlatavými odstíny,

— čisté aroma olivového oleje a ovocnou chuť.

Zvlášť pak tabulka ochutnávky Panel – testu musí vykazovat:

a) ovocnou chuť zeleného ovoce 3–8;

b) hořkost 2–8;

c) štiplavost 2–8.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

(*) Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Pěstování, produkce a lisování extra panenského olivového oleje „Chianti Classico“ musí probíhat výhradně na území zeměpisné oblasti produkce uvedené v bodě 4.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Olej „Chianti Classico“ musí být v oblasti produkce stáčen do skleněných nebo kovových nádob v definovaném objemu a nominálním množství do 5 (pěti) litrů. Lze používat i nádoby menší než 100 ml (skleněné, kovové či PET), pokud balení splňuje požadavky na celkový objem povolený platnými předpisy. Nádoby musí být hermeticky uzavřené tak, aby se otevřením zlomila záruční pečť.

Balení extra panenského olivového oleje „Chianti Classico“ musí probíhat v rámci zeměpisné oblasti produkce, aby byla lépe zaručena kontrola původu produktu a aby se zamezilo zhoršení a ztrátě specifických vlastností popsaných výše v bodě 3.2, jež by mohla způsobit přeprava nebaleného produktu mimo tuto oblast, zejména typické hořkosti a štiplavosti extra panenského olivového oleje „Chianti Classico“, které jsou dány obsahem fenolických antioxidantů a profilem aromatických látek. V důsledku působení vzdušného kyslíku během fáze přelévání, čerpání, přepravy a vykládky, což jsou operace, které se opakují častěji v případě stáčení do lahví mimo oblast produkce, může dojít ke ztrátě specifických vlastností extra panenského olivového oleje „Chianti Classico“ popsaných výše v bodě 3.2.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Mimo běžných označení stanovených zákonem a obchodními předpisy musí být na etiketách umístěno označení „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico“ (Extra panenský olej Chianti Classico) a ihned po něm označení „Denominazione di Origine Protetta“ (chráněné označení původu), s jasným uvedením roku produkce nesmazatelným písmem.

K názvu je zakázáno připojení jakékoliv kvalifikace, pokud není výslovně určena touto specifikací. Je povoleno užívat značky konsorcií, jména zemědělských podniků, farem, statků, a dále toponomastických údajů, odkazujících na důvěryhodné oblasti produkce oliv.

Znění názvu musí být vytisknuto na etiketě jasným nesmazatelným písmem, kolorimetricky ve značném kontrastu s barvou etikety. Grafické písmo pro další případná označení nesmí v žádném případě překročit 50 % velikosti písma, jímž je napsáno chráněné označení původu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce oleje „Chianti Classico“ zahrnuje v provinciích Siena a Firenze celé správní území obcí: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti a Radda in Chianti a dále části obcí Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa a Tavarnelle Val di Pesa.

Tato oblast odpovídá oblasti vymezené pro území vína „Chianti Classico“, která je popsána již v meziministerské vyhlášce ze dne 31. července 1932, publikované v úředním věstníku Italské republiky č. 209 ze dne 9. 9. 1932.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Oblast produkce oleje „Chianti Classico“ je klimaticky a hydrogeologicky svébytná a geograficky je dobře vymezena již od čtrnáctého století.

Oblast je dosti homogenním úsekem co do půdy i klimatu, vyznačuje se mírnými a suchými podzimy s průměrnými teplotami, po nichž následují tuhé zimy. Prostředí ve svém celku umožňuje pěstování olivovníků na hranici jejich přirozeného rozšíření, což mělo a stále má vliv na proces tvorby a zrání plodů.

Podle technik pěstování, které se v této oblasti vždy uplatňovaly, se olivy trhají přímo ze stromu dříve, než fyziologicky dozrají.

Teplotní potřeby určují i tvarovou typologii stromu (většinou tvar otevřené vázy) používanou místními zemědělci. Tento tvar umožňuje lepší rozložení tepla a světla v koruně, což napomáhá růstu olivovníků během krátkých období v roce.

5.2 Specifičnost produktu

Extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ se vyrábí z odrůd tradičně pěstovaných v Toskánsku a vyznačuje se senzorickým profilem určeným zejména intenzivní hořkostí a štiplavostí spojenou s ovocnými, čichem seznatelnými odstíny.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, povětí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Chemické a organoleptické vlastnosti extra panenského olivového oleje CHOP „Chianti Classico“ jsou spojené s klimatickými podmínkami oblasti produkce, jež mají přímý vliv na jakostní a kvantitativní složení fenolů, na chuťové poznatelný stupeň hořkosti a štiplavosti a na intenzitu ovocné chuti.

Vzhledem k nutnosti chránit plody před prvními podzimními mrazy se vyvinula tradice předčasné sklizně oliv (tj. před jejich dozráním). Tento postup sice snižuje množství oleje, umožňuje však sklizeň oliv v okamžiku, kdy mají ještě vysoký obsah polyfenolů, čímž přispívá ke zvýraznění chuťově poznatelné hořkosti a štiplavosti, jimiž se olej „Chianti Classico“ vyznačuje. Díky významným teplotním výkyvům, jež jsou pro danou oblast na podzim charakteristické, získává extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ kromě toho rovněž typickou čistou ovocnou vůni.

Významným okamžikem pro uznání oblasti produkce bylo vyhlášení ediktu, jímž v roce 1716 toskánský velkovévoda Cosimo III vymezoval hranice území pro uznání kvality a specifik produkce vína a oleje v oblasti, historický předchůdce CHOP „*ante litteram*“. V roce 1819 pak „*Trattato teorico – pratico completo sull'ulivo*“ (úplný teoreticko-praktický traktát o olivovníku) G. Tavantioho již vyjmenovával hlavní odrůdy existující v oblasti Chianti Classico.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese:

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

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce podléhající posouzení EU).