

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 267/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 18ης Μαρτίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Chianti Classico (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 τέθηκε σε ισχύ την 3η Ιανουαρίου 2013. Κατήργησε και αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽²⁾.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Chianti Classico», η οποία καταχωρίσθηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2446/2000 της Επιτροπής ⁽³⁾, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 216/2011 ⁽⁴⁾.

(3) Η αίτηση έχει ως στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών με την προσθήκη διευκρινίσεων όσον αφορά την περιγραφή του προϊόντος, τη μέθοδο παραγωγής και τη συσκευασία.

(4) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να ανατρέξει στη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 50 έως 52 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Chianti Classico» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 18 Μαρτίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOS
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

⁽³⁾ ΕΕ L 281 της 7.11.2000, σ. 12.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 59 της 4.3.2011, σ. 17.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Όσον αφορά τις προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Chianti Classico», εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση:

— Περιγραφή του προϊόντος

Προστέθηκε αναφορά στο μητρώο ελαιοκομικού βλαστοπλάσματος της Τοσκάνης επειδή το εν λόγω μητρώο υποβάλλεται σε περιοδικές επικαιροποιήσεις προκειμένου να ληφθούν υπόψη επιστημονικά και γενετικά αποτελέσματα μελετών που βρίσκονται σήμερα σε εξέλιξη και αφορούν τα παλαιά ελαιόδεντρα που είναι παρόντα στην περιοχή.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση, επομένως, δεν είναι αποτέλεσμα της πρόθεσης για εισαγωγή νέων ποικιλιών αλλά για βελτίωση των γνώσεων, χάρη στην οποία εισάγονται ποικιλίες που υφίστανται από παλαιωτάτων χρόνων και οι οποίες δεν είχαν ακόμη περιγραφεί και καταγραφεί.

— Μέθοδος παραγωγής

Χαρακτηριστικά της καλλιέργειας

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος καλλιέργειας, κρίθηκε σκόπιμο να μειωθεί κατά 20 μέτρα το ελάχιστο υψόμετρο κάτω από το οποίο τα ελαιόδεντρα δεν μπορούν να καταχωριστούν στο μητρώο, στον βαθμό που το ελάχιστο υψόμετρο για το σύνολο της γεωγραφικής περιοχής είναι τα 180 μέτρα. Την εποχή που συντάχθηκαν οι προδιαγραφές, τα συστήματα μέτρησης που χρησιμοποιούνταν δεν ήταν τόσο ακριβή όσο είναι σήμερα. Χάρη στα σύγχρονα GPS, κατέστη δυνατή η μέτρηση αυτής της έλλειψης ακρίβειας.

Παραγωγή του ελαιολάδου

Εισήχθη νέο επίπεδο παραγωγής για τους ελαιώνες πυκνότητας μεγαλύτερης από 500 δέντρα ανά εκτάριο, στον βαθμό που η περιοχή παραγωγής του Chianti Classico περιλαμβάνει ελαιώνες που φυτεύθηκαν κατά τη δεκαετία του 1990, οι οποίοι ανταποκρίνονται στα τεχνικά κριτήρια της εποχής εκείνης και για τους οποίους το όριο των 650 χιλιογράμμων ελαιολάδου ανά εκτάριο είναι υπερβολικά περιοριστικό για την οικονομία και την ανάπτυξη του κλάδου.

Μέθοδος συγκομιδής και διατήρησης

Για τη μεταφορά των ελιών, επιπλέον των κιβωτίων, μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν τελάρα και καρότσια, αλλά, στην περίπτωση αυτή, η μεταφορά των ελιών προς το ελαιοτριβείο για μεταποίηση πρέπει να εκτελείται την ημέρα της συγκομιδής και εντός της προβλεπόμενης προθεσμίας των τριών (3) ημερών εάν χρησιμοποιούνται διάτρητα κιβώτια.

Μέθοδος έκθλιψης και σύστασης των παρτίδων

Είναι πλέον δυνατή η χρησιμοποίηση αέρα για τον καθαρισμό των ελιών αφού έχουν εγκατασταθεί τα νέα τεχνολογικά συστήματα τα οποία έχουν αναπτυχθεί από τους κατασκευαστές και χρησιμοποιούνται ήδη σε άλλες χώρες παραγωγής, ώστε να αποκτήσει αυξανόμενη σημασία η εξοικονόμηση ύδατος.

Ισχύς του πιστοποιητικού συμμόρφωσης

Η εμφιάλωση του ελαιολάδου το οποίο είναι σύμφωνο με τα πρότυπα των προδιαγραφών επιτρέπεται έως τις 31 Οκτωβρίου του έτους που έπεται εκείνου της συγκομιδής των καρπών εφόσον αυτό έχει υποβληθεί σε διαγνωστική διήθηση έως τις 31 Δεκεμβρίου και, σε κάθε περίπτωση, το αργότερο την ημερομηνία υποβολής της αίτησης πιστοποίησης.

Όταν το ελαιόλαδο παρουσιάζει τα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προβλέπονται στις προδιαγραφές και οι συνθήκες διατήρησής του είναι οι ενδεδειγμένες, επιτρέπεται η διατήρησή του με ελαφρές ποιοτικές διακυμάνσεις οι οποίες ωστόσο δεν θίγουν τα εφαρμοζόμενα κριτήρια για τον χαρακτηρισμό ενός ελαιολάδου ως «Chianti Classico» ΠΟΠ. Προστίθεται η πρακτική της διήθησης, διευκρινίζοντας ότι στόχος της είναι η διαύγαση (και όχι η απλή αφαίρεση των στερεών ουσιών) και ότι πρέπει να εκτελείται το αργότερο στις 31 Δεκεμβρίου, με στόχο να εκπαιδευτούν οι ελαιοκόμοι σε τεχνικές διατήρησης καταλληλότερες για την εμπορία ενός προϊόντος ποιότητας.

Διευκρινίζεται επίσης ότι τα φυσικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου πρέπει να είναι οριστικά κατά τη στιγμή της δειγματοληψίας, δηλαδή, εάν το ελαιόλαδο που είναι σύμφωνο προς τις προδιαγραφές πρέπει να εμφιαλωθεί, το αργότερο στις 31 Οκτωβρίου του έτους που έπεται της συγκομιδής, και η διαγνωστική διήθηση πρέπει να εκτελείται το αργότερο στις 31 Δεκεμβρίου ή, σε κάθε περίπτωση, πριν τη δειγματοληψία εάν η συγκεκριμένη αίτηση έχει παραληφθεί πριν τις 31 Δεκεμβρίου.

Η τροποποίηση προσθέτει τη δυνατότητα να μην εκτελείται διήθηση προκειμένου να μην περιορίζεται η ελευθερία του παραγωγού, αλλά είναι υποχρεωτική η διατήρηση του ελαιολάδου σε αδρανές αέριο ώστε να διατηρούνται καλύτερα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

— Άλλο [Συσκευασία]

Τα μεταλλικά δοχεία μπορούν πλέον να χρησιμοποιούνται και για συσκευασίες χωρητικότητας μικρότερης των 3 και των 5 λίτρων.

Προστέθηκαν επίσης και οι συσκευασίες χωρητικότητας μικρότερης των 100 ml εφόσον δεν πωλούνται χωριστά αλλά διατίθενται στο εμπόριο με εξωτερική συσκευασία ώστε ο ολικός όγκος να αντιστοιχεί με τις επιτρεπόμενες από τη νομοθεσία χωρητικότητες. Η τροποποίηση προκύπτει από την υποχρέωση να ανταποκρίνεται το προϊόν στις απαιτήσεις της αγοράς, καθώς οι μικρές αυτές χωρητικότητες καλύπτουν τις ανάγκες των επαγγελματιών του κλάδου της εστίασης οι οποίοι δεν επιθυμούν να χρησιμοποιούν φιάλες που έχουν ήδη ανοιχτεί και χρησιμοποιηθεί, εξασφαλίζοντας επομένως την προώθηση του προϊόντος ώστε να βελτιωθεί η προβολή του.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΙΑΙΟ ΕΙΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου (*)

«CHIANTI CLASSICO»

N° CE: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Chianti Classico»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Chianti Classico» παράγεται από τους καρπούς ελαιοδέντρων τα οποία είναι εγγεγραμμένα στο μητρώο και ανήκουν στις ποικιλίες Frantoio, Correggiolo, Moraiolo και Leccino κατά τουλάχιστον 80 %, χωριστά ή σε συνδυασμό, και κατά 20 % το μέγιστο σε άλλες ποικιλίες της περιοχής, που πρέπει ωστόσο να είναι εγγεγραμμένες στο μητρώο ελαιοκομικού βλαστοπλάσματος της Τοσκάνης.

Κατά τη διάθεση στην κατανάλωση ως ΠΟΠ «Chianti Classico», το ελαιόλαδο πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- οξύτητα (εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ): μέγιστο 0,5 %
- αριθμός υπεροξειδίων: μέγιστο 12 (μεq οξυγόνου)
- απορρόφηση στο υπεριώδες: K232 μέγιστο 2,1 και K270 μέγιστο 0,2
- υψηλή περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ: > 72 %
- ολικά CMP (φαιολικά αντιοξειδωτικά) ανώτερα από 150 ppm
- ολικές τοκοφερόλες ανώτερες από 140 ppm

Το ελαιόλαδο πρέπει επιπλέον να παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά:

- χρώμα από έντονο πράσινο έως πράσινο με χρυσές ανταύγειες
- καθαρό άρωμα ελαιολάδου και φρουτώδους.

Ιδίως από την οργανοληπτική εξέταση που διενεργείται από ομάδα γευστιγνοστών πρέπει να προκύπτουν τα εξής χαρακτηριστικά:

- α) άγουρο φρουτώδες 3-8
- β) πικρό 2-8
- γ) πικάντικο 2-8

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

(*) Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι εργασίες καλλιέργειας, παραγωγής και έκθλιψης του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Chianti Classico» πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής που οριοθετείται στο σημείο 4.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Το ελαιόλαδο «Chianti Classico» πρέπει να συσκευάζεται εντός της περιοχής παραγωγής, σε γυάλινα ή μεταλλικά δοχεία, στους καθορισμένους όγκους και σε ονομαστικές ποσότητες που δεν υπερβαίνουν τα 5 (πέντε) λίτρα. Είναι επίσης αποδεκτά τα δοχεία χωρητικότητας μικρότερης των 100 ml από γυαλί, μέταλλο ή PET, εφόσον η συσκευασία τους επιτρέπει να τηρούνται οι ολικές χωρητικότητες που επιτρέπονται βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας. Τα δοχεία πρέπει να κλείνουν με ερμητικό τρόπο, ώστε με το άνοιγμά τους να θραύεται η ταινία ασφαλείας.

Η συσκευασία του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Chianti Classico» πρέπει να εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, ώστε να είναι καλύτερα εγγυημένος ο έλεγχος της προέλευσης του προϊόντος και για να μην προκαλείται, λόγω μεταφοράς του προϊόντος εκτός της περιοχής ασυσκευάστου, υποβάθμισή του και απώλεια των ειδικών χαρακτηριστικών του που ορίζονται στο σημείο 3.2 ανωτέρω, όπως είναι ιδίως οι τυπικές νότες πικρού και καυστικού του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Chianti Classico», οι οποίες εξαρτώνται από την περιεκτικότητα σε φαινολικά αντιοξειδωτικά και από το προφίλ των αρωματικών ουσιών. Η δράση του οξυγόνου του αέρα κατά τη φάση της μετάγγισης, αντίληψης, μεταφοράς και εκφόρτωσης, εργασίες που θα επαναλαμβάνονταν συχνότερα σε περίπτωση εμφιάλωσης εκτός της περιοχής, μπορεί να προκαλέσει την απώλεια των ειδικών χαρακτηριστικών του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Chianti Classico» που περιγράφονται στο σημείο 3.2.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Στις ετικέτες των δοχείων, εκτός από τις συνήθεις ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία και τα εμπορικά πρότυπα, πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη «Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico» (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Chianti Classico), ακολουθούμενη απευθείας από την ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) και να αναγράφεται με ευκρινείς και με ανεξίτηλους χαρακτήρες το έτος παραγωγής.

Απαγορεύεται η προσθήκη στην ονομασία κάθε χαρακτηρισμού που δεν προβλέπεται ρητώς στις παρούσες προδιαγραφές του προϊόντος. Επιτρέπεται, ωστόσο, η χρήση σημάτων που αφορούν ομάδες παραγωγών, ονόματα επιχειρήσεων, κτήματα ή αγροκτήματα και ονομασίες τοποθεσιών που αναφέρονται στον πραγματικό τόπο παραγωγής των ελαιοκάβπων.

Η ονομασία πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα με ευκρινείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες, χρώματος επαρκώς έντονου σε σχέση με το χρώμα της ετικέτας. Οι γραφικοί χαρακτήρες τυχόν πρόσθετων ενδείξεων σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να υπερβαίνουν το 50 % του μεγέθους της προβλεπόμενης ονομασίας.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του ελαιολάδου «Chianti Classico» περιλαμβάνει, στις επαρχίες της Σιένα και της Φλωρεντίας, τα διοικητικά εδάφη των ακόλουθων κοινοτήτων: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti και Radda in Chianti στο σύνολό τους και, εν μέρει, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa και Tavarnelle Val di Pesa.

Η περιοχή αυτή αντιστοιχεί στην οριοθετημένη περιοχή για τον οίνο «Chianti Classico», όπως ορίζεται στην κοινή υπουργική απόφαση της 31ης Ιουλίου 1932, η οποία δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας αριθ. 209 της 9ης Σεπτεμβρίου 1932.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του ελαιολάδου «Chianti Classico» εμφανίζει συγκεκριμένες κλιματικές και υδρογεωλογικές ιδιαιτερότητες και είναι καλά προσδιορισμένη γεωγραφικά ήδη από τον 14ο αιώνα.

Η περιοχή παραγωγής είναι αρκετά ομοιογενής όσον αφορά το έδαφος και το κλίμα, χαρακτηριζόμενη από φθινοπωρινές περιόδους μέτριας θερμοκρασίας και ξηρές που ακολουθούνται από δριμείς χειμώνες. Το περιβάλλον, στο σύνολό του, παρουσιάζει χαρακτηριστικά τα οποία επιτρέπουν την καλλιέργεια της ελιάς στα όρια της περιοχής φυσικής κατανομής της, γεγονός που επηρέασε και επηρεάζει ακόμη τη διαδικασία καρποφορίας και ωρίμασης των καρπών.

Σύμφωνα με τις ανάκαθεν εφαρμοζόμενες στην περιοχή τεχνικές καλλιέργειας, ο καρπός συγκομίζεται απευθείας από το δέντρο, πριν την ολοκλήρωση της φυσιολογικής ωρίμασης.

Οι συνθήκες θερμοκρασίας επηρεάζουν επίσης την τυπολογία του σχήματος των ελαιοδέντρων (το οποίο είναι γενικά εκτεταμένο και σε μορφή κυπέλλου) την οποία εφαρμόζουν οι τοπικοί γεωργοί, γεγονός που επιτρέπει στις στεφάνες να αποκτήσουν όγκο ώστε να γίνεται καλύτερη κατανομή της θερμότητας και του φωτός στο εσωτερικό της στεφάνης, στοιχεία που συνοδεύουν την ανάπτυξη των ελαιοδέντρων επί σύντομα χρονικά διαστήματα κατά τη διάρκεια του έτους.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Chianti Classico» παράγεται από ποικιλίες καλλιεργούμενες στην Τοσκάνη με τον παραδοσιακό τρόπο και διακρίνεται από το οργανοληπτικό προφίλ του, το οποίο χαρακτηρίζεται από την έντονη γεύση πικρού και καυστικού, η οποία συνδυάζεται με φρουτώδεις νότες οσφρητικά αντιληπτές.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΠΕ)

Τα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου της ΠΟΠ «Chianti Classico» συνδέονται με τις κλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής που επηρεάζουν άμεσα την ποιοτική και ποσοτική σύσταση των φαινολών και την αίσθηση πικρού και καυστικού όσον αφορά τη γεύση καθώς και την ένταση του φρουτώδους.

Λόγω της ανάγκης προστασίας των φρούτων από τους πρώτους φθινοπωρινούς παγετούς, καθιερώθηκε η πρακτική της πρόωρης συγκομιδής των ελιών (δηλαδή πριν το τέλος της ωρίμασης). Η εν λόγω πρακτική, αν και μειώνει την παραγόμενη ποσότητα ελαιολάδου, επιτρέπει ωστόσο τη συγκομιδή των ελιών, όταν η περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες είναι ακόμη υψηλή, και συμβάλλει επομένως στο να είναι εντονότερη η αίσθηση του πικρού και του καυστικού όσον αφορά τη γεύση, η οποία αποτελεί αναγνωριστικό στοιχείο του ελαιολάδου «Chianti Classico». Επιπλέον, χάρη στις σημαντικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας που χαρακτηρίζουν την περιοχή κατά τη φθινοπωρινή περίοδο, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Chianti Classico» διακρίνεται επίσης από το φρουτώδες άρωμά του που ξεχωρίζει.

Η αναγνώριση που αφορά ακόμη πιο συγκεκριμένα την περιοχή παραγωγής υπήρξε η έκδοση ενός διατάγματος, το έτος 1716, με το οποίο ο δούκας Κόζιμος ΙΙΙ καθόριζε τα σημερινά όρια της περιοχής ώστε να αναγνωριστούν η αξία και η ιδιαιτερότητα της αμπελουργικής και ελαιοκομικής παραγωγής της περιοχής, αναγνώριση που αποτελεί ένα είδος ΠΟΠ πολύ πριν την εμφάνιση του όρου αυτού. Το 1819 ο G. Tavanti, στο έργο του «Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo» (Πλήρης θεωρητική-πρακτική πραγματεία για το ελαιόδεντρο), ανέφερε ήδη τις κυριότερες ποικιλίες της περιοχής του Chianti Classico.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στον δικτυακό τόπο:

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

είτε

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it) – επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».