

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 234/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«Chianti Classico»

N. UE: PDO-IT-0108-AM03 — 20.3.2019

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio olio DOP Chianti Classico con sede in via Sangallo, 41 – loc. Sambuca – Tavernelle Val di Pesa- (FI).

Il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'articolo 13, comma 1 del DM 14 ottobre 2013, n. 12511.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☐ Nome del prodotto
- ☒ Designazione del prodotto
- ☒ Zona geografica
- ☐ Prova di Origine
- ☒ Metodo di produzione
- ☒ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☒ Immissione al consumo; modalità di confezionamento; controlli.

4. Tipo di modifica

- ☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- ☐ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

— Si propongono alcune variazioni relative all'articolo 10 del disciplinare, punto 3.2 del documento unico.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

La modifica riguarda la valutazione chimica per l'olio extra vergine di oliva DOP «Chianti Classico», in particolare è stata eliminata l'analisi dell'estinzione all'ultravioletto, si propone di eliminare il riferimento al metodo analitico relativo ai polifenoli totali, si è introdotto l'analisi dei biofenoli a basso peso molecolare, inoltre al posto dell'analisi dei tocoferoli totali è stata introdotta l'analisi relativa all'alfa-tocoferolo.

Pertanto dove è scritto:

«Valutazione chimica

- a) acidità (espressa in acido oleico) $\leq 0,5 \%$;
- b) numero massimo di perossidi 12 (meq di ossigeno);
- c) assorbenza alla radiazione all'ultravioletto K232 al massimo 2,1 e K270 al massimo 0,2;
- d) alto tenore di acido oleico $> 72 \%$;
- e) CMP totali (antiossidanti fenolici) superiori a 150 ppm;
- f) tocoferoli totali superiori a 140 ppm.»

Si è scritto:

«Valutazione chimica

- a) acidità (espressa in acido oleico) $\leq 0,5 \%$;
- b) numero massimo di perossidi 12 (meq di ossigeno);
- c) alto tenore di acido oleico $> 72 \%$;
- d) polifenoli totali superiori a 150 ppm;
- e) alfa-tocoferolo superiore a 140 ppm.»

Si ritiene di potere eliminare l'analisi dell'estinzione all'ultravioletto.

Tale analisi si effettua per determinare il valore del K270 e del K232.

Il K270 è utile per evidenziare la presenza di olio rettificato in un olio vergine in quanto il valore del K270 sale in presenza di questa tipologia di frode.

Dopo anni di controllo è possibile escludere con certezza questa tipologia di frode negli oli DOP e/o IGP nazionali e pertanto si preferisce sostituire questa determinazione analitica con altre più utili per la valorizzazione e la tutela dell'olio DOP «Chianti Classico».

Il K232 fornisce informazioni qualitative sul grado di ossidazione dell'olio e questo valore sale quando l'olio sta invecchiando.

Si ritiene, sempre nell'ottica di non gravare ulteriormente sui costi dei produttori, che tale informazione sia ampiamente soddisfatta dall'analisi del numero dei perossidi.

Pertanto tali modifiche hanno lo scopo di migliorare la qualità delle informazioni analitiche sull'olio DOP «Chianti Classico», senza appesantire ulteriormente i costi.

Per quanto riguarda la precisazione sui polifenoli totali, si propone di eliminare il riferimento al metodo analitico messo a punto dalla Stazione Sperimentale di Milano, in quanto tale metodo non esiste più e tutti i laboratori nazionali abilitati a certificare gli oli DOP utilizzano un metodo uguale e accreditato.

Con l'analisi chimica dei biofenoli si introduce un'informazione che oggi sappiamo essere molto importante per il consumatore perché consente di comprendere l'effettivo valore qualitativo di un olio DOP «Chianti Classico».

In sostituzione dell'analisi generica dei tocoferoli (vitamine), analisi che fornisce indicazione sul totale di questi composti presenti in un olio, viene introdotta quella dell'alfa-tocoferolo e cioè quella di uno dei tocoferoli normalmente presenti.

Tale parametro appare più appropriato e significativo in quanto il totale dei tocoferoli in un olio è rappresentato per circa il 90-95 % proprio dal solo alfa-tocoferolo che è anche quello con maggiore potere bio-attivo. Pertanto, pur mantenendo il limite minimo di 140 ppm ma indicandolo come riferito all'alfa-tocoferolo, si garantisce un olio con un più alto tenore di vitamine totali (le altre sono rappresentate da gamma-tocoferolo, delta-tocoferolo e beta-tocoferolo).

Zona geografica

- La zona geografica è rimasta invariata. Questa modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico Tale articolo recepisce quanto stabilito con Legge Regionale 26 novembre 2019, n. 63, che istituisce il comune di Barberino-Tavarnelle, costituito dalla fusione dei comuni di Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa.

Pertanto dove è scritto:

La zona di produzione dell'olio del «Chianti Classico» comprende, nelle provincie di Siena e di Firenze, i territori amministrativi dei seguenti Comuni: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti per tutto il loro territorio, e, in parte Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa.

Si è scritto:

«La zona di produzione dell'olio del “Chianti Classico” comprende, nelle provincie di Siena e di Firenze, i territori amministrativi dei seguenti Comuni: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti per tutto il loro territorio, ed in parte Barberino-Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa.»

Metodo di produzione

- È stato modificato l'articolo 2 del disciplinare di produzione, punto 3.2 del documento unico. Inoltre tali informazioni sono state spostate al punto 3 del documento unico in quanto più pertinente.

Pertanto il comma:

«L'olio extra vergine di oliva “Chianti Classico” è prodotto con olivi iscritti all'Albo che, per almeno l'80 % devono appartenere alle varietà Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino, da sole o congiuntamente, e un massimo del 20 % di altre varietà della zona, e comunque iscritte nell'elenco del germoplasma olivicolo toscano.»

Si è scritto:

«L'olio extra vergine di oliva del “Chianti Classico” deve essere prodotto esclusivamente con le olive provenienti da oliveti della zona geografica di produzione presenti nell'area geografica delimitata dall'articolo 3 del disciplinare di produzione, iscritti all'albo e che in ambito aziendale siano costituiti da un minimo dell'80 % da olivi delle varietà “Frantoio”, “Correggiolo”, “Moraiolo”, “Leccino”, “Leccio del Corno”, da sole o congiuntamente, ed un massimo del 20 % da olivi da altre varietà della zona, e comunque iscritte nell'elenco del germoplasma olivicolo toscano.»

La precisazione viene proposta per chiarire meglio che è consentito iscrivere particelle di oliveti mono varietali anche non appartenenti alle varietà principali (Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo). Per la valutazione della rispondenza al disciplinare di produzione è necessario che la singola azienda olivicola abbia nel suo complesso del patrimonio olivicolo, non meno dell'80 % delle varietà principali. Pertanto, è possibile iscrivere all'albo degli oliveti per la DOP «Chianti Classico» anche impianti con cultivar «minori» fermo restando il rispetto delle percentuali minime previste dal disciplinare di produzione.

Inoltre, è stata aggiunta tra le varietà principali che devono rappresentare almeno l'80 % del delle piante di olivo atte a produrre olive per l'olio DOP «Chianti Classico», anche il Leccio del Corno la cui origine e scoperta è proprio in un'azienda del territorio, nel comune di San Casciano Val di Pesa. La qualità dell'olio di Leccio del Corno presenta caratteristiche molto simili a quelle della varietà principali, con note intense di fruttato e sapore deciso in amaro e piccante.

Tale inserimento trova giustificazione da anni di analisi che dimostrano che il profilo organolettico medio dell'olio DOP «Chianti Classico» e il profilo organolettico medio dell'olio mono varietale «Leccio del Corno» nonché le caratteristiche chimico-fisiche dell'olio mono varietale «Leccio del Corno» rientrano pienamente nelle caratteristiche del «Chianti Classico» DOP.

- È stato modificato l'articolo 5 del disciplinare di produzione relativo alla produzione

Pertanto il comma:

«La produzione di olio non può superare 650 chilogrammi per ettaro per oliveti con densità di almeno 200 piante.

Per gli impianti con densità inferiore, la produzione non può superare 3,25 chilogrammi a pianta.

Tale limite non può superare i 2 chilogrammi di olio a pianta negli impianti con densità superiore alle 500 piante per ettaro.»

Si è scritto:

«La produzione di olive non può superare i:

20 chilogrammi a pianta per oliveti con densità fino a 250 piante per ettaro e per unità aziendale;

12 chilogrammi a piante per oliveti con densità compresa tra 251 e 500 piante per ettaro e per unità aziendale;

8 chilogrammi a pianta per oliveti con densità superiore a 501 piante per ettaro e per unità aziendale.

In ogni caso la resa massima aziendale in olio, riferita a quintale di olive, non può superare il 20 %.

Tali limiti devono essere rispettati anche in caso di miscelazione di olive tra partite provenienti da più unità aziendali. La resa definita sarà quella media della partita lavorata.»

Con la modifica di questo articolo è stata effettuata la «conversione» da olio a olive riferita alle tre classi di densità olivicola già previste nell'articolo 5, senza di fatto introdurre limitazioni o incrementi nella capacità produttiva delle unità olivicole

Tale modifica ha lo scopo di rendere più agevole i controlli a carico degli olivicoltori.

— È stato modificato l'articolo 7 del disciplinare relativo alle modalità di raccolta e conservazione

Pertanto il comma:

«Le olive devono essere direttamente staccate dalla pianta, raccolte eventualmente su reti o teli, trasportate e conservate in cassette sovrapponibili forate su 5 lati, in strati non superiori ai 30 cm in cassoni sempre forati o in carrelli. L'eventuale conservazione delle olive deve avvenire in appositi locali freschi e ventilati e per non più di tre giorni dalla raccolta. Il trasporto al frantoio può avvenire nelle stesse cassette o in altri recipienti idonei. È vietato l'uso di sacchi o balle.

Nel caso si utilizzino cassoni e/o carrelli, il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata di raccolta.

La conservazione nei frantoi prima della molitura, deve avvenire in locali ed in contenitori idonei a garantire le caratteristiche di pregio del prodotto conferito.

La trasformazione delle olive deve avvenire entro le ventiquattro ore dal conferimento nei frantoi, che devono essere situati nell'ambito del territorio indicato nell'articolo 3 del presente disciplinare, ed idonei in base ai requisiti richiesti nel successivo articolo 8.»

Si è scritto:

«Le olive devono essere direttamente staccate dalla pianta, raccolte eventualmente su reti o teli, trasportate e conservate in cassette sovrapponibili forate su 5 lati, in strati non superiori ai 30 cm o in cassoni sempre forati o in carrelli. L'eventuale conservazione delle olive deve avvenire in appositi locali freschi e ventilati e per non più di tre giorni dalla raccolta. Il trasporto al frantoio può avvenire nelle stesse cassette o in altri recipienti idonei. È vietato l'uso di sacchi o balle.

La conservazione nei frantoi prima della molitura, deve avvenire in locali ed in contenitori idonei a garantire le caratteristiche di pregio del prodotto conferito.

Nel caso si utilizzino per la raccolta in campo, cassoni e/o carrelli, il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata di raccolta.

La trasformazione delle olive deve avvenire entro le ventiquattro ore dal conferimento nei frantoi, che devono essere situati nell'ambito del territorio indicato nell'articolo 3 del presente disciplinare, ed idonei in base ai requisiti richiesti nel successivo articolo 8.»

Per maggiore precisione dopo 30 cm è stata inserita una «o» in modo da chiarire il senso della frase.

Inoltre, l'aggiunta del penultimo capoverso intende specificare che il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nello stesso giorno della raccolta qualora si utilizzino i cassoni o i carrelli come contenitori di stoccaggio delle olive raccolte. Tale modifica è necessaria per garantire di avviare velocemente alla lavorazione olive maggiormente soggette a danneggiamento.

— È stato modificato l'articolo 8 del disciplinare relativo alle modalità di oleificazione e formazione delle partite

Pertanto il comma:

«L'estrazione dell'olio del "Chianti Classico" deve essere fatta, dopo lavaggio delle olive con acqua, o aria, a temperatura ambiente, con metodi meccanici e fisici leali e costanti, la temperatura degli impianti di estrazione deve essere regolata su valori non superiori a 27°C.»

Si è scritto:

«L'estrazione dell'olio del "Chianti Classico" deve essere fatta, dopo lavaggio delle olive con acqua, con o senza aria, a temperatura ambiente, con metodi meccanici e fisici leali e costanti, la temperatura degli impianti di estrazione deve essere regolata su valori non superiori a 27°C.»

Tale integrazione si è resa necessaria per chiarire che nella fase di lavaggio dei frutti può essere adottato l'utilizzo dell'acqua e dell'aria anche contemporaneamente

Legame

— Non si tratta di una vera e propria modifica. Il legame non è presente nel disciplinare vigente ma solo nel documento unico pubblicato. Pertanto il testo presente nel documento unico è stato inserito in uno specifico articolo del disciplinare.

Di seguito si riporta il testo inserito nel disciplinare

«Legame

Articolo 18

Il territorio di produzione dell'olio "Chianti Classico" ha specifiche peculiarità climatiche ed idrogeologiche ed è geograficamente ben definito dal XIV secolo.

La zona è una placca abbastanza omogenea per terreno e clima, caratterizzata da autunni mediamente tiepidi ed asciutti seguiti da inverni rigidi. L'ambiente, nel suo insieme, ha caratteristiche tali che rendono la coltivazione dell'olivo al limite dell'areale naturale e questo ha influenzato ed influenza il processo di fruttificazione e maturazione delle olive.

Da sempre la tecnica olivicola di questo territorio vede applicata la raccolta dei frutti direttamente dalla pianta, in epoca anticipata rispetto a quella che sarebbe della maturazione fisiologica.

Le esigenze termiche hanno determinato anche la tipologia della forma di allevamento degli olivi adottata dagli agricoltori locali, generalmente espansa e a vaso aperto, che consente lo sviluppo delle chiome in volume così da favorire la distribuzione del calore e della luce all'interno della chioma, elementi questi che accompagnano lo sviluppo degli olivi per brevi periodi dell'anno.

L'olio extra vergine di oliva "Chianti Classico" è prodotto da varietà tradizionalmente coltivata in Toscana e si contraddistingue per il suo profilo sensoriale, riconducibile nello specifico all'intensità gustativa dell'amaro e del piccante unite a note fruttate percepibili all'olfatto.

Le caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio extra vergine DOP "Chianti Classico" sono legate agli aspetti climatici della zona di produzione che influenzano in modo diretto la composizione quali – quantitativo dei fenoli, il livello di amaro e piccante del gusto e l'intensità del fruttato.

A seguito della necessità di proteggere i frutti dalle prime gelate autunnali, si è determinata tradizionalmente una tendenza a raccogliere le olive precocemente, ovvero prima del termine della maturazione. Questa pratica se da un lato determina una perdita di quantità di olio, dall'altro permette di cogliere le olive quando il contenuto in polifenoli è ancora elevato e quindi contribuisce all'esaltazione delle note gustative riconducibili all'amaro e al piccante che rendono riconoscibile l'olio "Chianti Classico". Inoltre, grazie alle ampie escursioni termiche che caratterizzano questo territorio nel corso della stagione autunnale, l'olio extravergine di oliva "Chianti Classico" riesce a distinguersi anche per una evidente componente aromatica fruttata.

Un riconoscimento importante alla zona di produzione fu la promulgazione di un editto del 1716 con il quale il duca Cosimo III tracciava gli attuali confini del territorio per riconoscere il pregio e le peculiarità delle produzioni viticola ed olivicola della zona; una sorta di DOP ante litteram. Nel 1819 con il "Trattato teorico- pratico completo sull'ulivo", il Tavanti elencava già le principali varietà esistenti nella zona del "Chianti Classico".»

Etichettatura

— Si è modificato l'articolo 17 Designazione e Presentazione nel disciplinare di produzione ed il punto 3.6 del documento unico.

Si è sostituito al 2° rigo «leggi e dalle norme commerciali» con il più appropriato «normative vigenti».

Si è eliminata la parola «immediatamente» per l'apposizione della dicitura «Denominazione di Origine Protetta» dopo il nome della denominazione e si è consentito l'utilizzo dell'acronimo DOP.

Pertanto il comma:

«Sulle etichette dei contenitori di cui al precedente articolo, oltre alle normali dizioni previste dalle leggi e dalle norme commerciali, deve essere riportata la dizione “Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico”, seguita immediatamente dalla dicitura “Denominazione di Origine Protetta”, riportando evidente e con caratteri indelebili l'annata di produzione, come indicato nell'Art. 6 del presente disciplinare.

Alla denominazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista da presente disciplinare. È tuttavia consentito l'uso di marchi di consorzi, nomi di aziende, tenute, fattorie ed indicazioni toponomastiche che fanno riferimento a località veritiere di produzione delle olive.

Il nome della denominazione deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta; i caratteri grafici per le eventuali diciture aggiuntive non potranno in ogni modo superare il 50 % della dicitura di denominazione prevista.»

Si è scritto:

«Sulle etichette dei contenitori di cui al precedente articolo, oltre alle normali dizioni previste dalle normative vigenti, deve essere riportata la dizione “Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico”, e la dicitura “Denominazione di Origine Protetta” o l'acronimo DOP, riportando evidente e con caratteri indelebili l'annata di produzione, come indicato nell'articolo 6 del presente disciplinare.»

Alla denominazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi espressione laudativa non espressamente prevista da presente disciplinare. È tuttavia consentito l'uso di marchi di consorzi, nomi di aziende, tenute, fattorie ed indicazioni toponomastiche che fanno riferimento a località veritiere di produzione delle olive.

Il nome della denominazione deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta; i caratteri grafici di tutte le altre diciture, non potranno in ogni modo superare il 50 % della dicitura di denominazione prevista.”

Tali modifiche hanno lo scopo di consentire di adeguare le modalità di inserimento di queste dizioni alla tipologia di etichetta.

Immissione al consumo; modalità di confezionamento; controlli

Immissione al consumo

- È stato modificato l'articolo 13 del disciplinare di produzione e tali informazioni sono state inserite anche al punto 3.5 del documento unico relativo alla tempistica relativa all'immissione al consumo ed al termine di imbottigliamento

Pertanto il comma:

È consentito l'imbottigliamento dell'olio del «Chianti Classico» sino al 31 ottobre dell'anno successivo a quello di produzione, e la immissione al consumo nel mese di febbraio dell'anno seguente.

L'annata di produzione deve essere sempre chiaramente evidenziata nella etichettatura dell'olio del «Chianti Classico».

Si è scritto:

È consentito l'imbottigliamento dell'olio del «Chianti Classico» sino al 31 gennaio del secondo anno successivo a quello di produzione. L'annata di produzione deve essere sempre chiaramente evidenziata nella etichettatura dell'olio del «Chianti Classico».

Si propone di eliminare l'obbligo dell'immissione al consumo (cioè della vendita da parte dell'azienda confezionatrice) al 28 febbraio in quanto tale vincolo si è rivelato eccedente e limitante per l'attività delle imprese. La corretta informazione al consumatore è comunque garantita dall'obbligo di riportare l'annata in modo evidente sull'etichetta, e soprattutto dalla presenza in etichetta della data di scadenza dell'olio. Inoltre si propone di indicare come nuovo termine per l'imbottigliamento il 31 gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta.

L'olio, per sua natura e nella nostra realtà, si conserva meglio sfuso che confezionato. Le aziende pertanto tendono ad effettuare l'operazione di imbottigliamento preferibilmente in base agli ordini e cercano di avere magazzini minimali di bottiglie o lattine. Ciò appunto per preservare la freschezza e la qualità del prodotto.

Pertanto, alla luce di quanto sopra indicato, per superare ed evitare in futuro il determinarsi di problematiche di conservazione e di sbocco commerciale dell'olio DOP «Chianti Classico», in considerazione del fatto che l'olio DOP «Chianti Classico» riporta comunque obbligatoriamente in etichetta il termine di consumazione, si ritiene congruo ed opportuno indicare come nuovo termine per l'imbottigliamento il 31 gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta.

— È stato modificato l'articolo 15 del disciplinare relativamente al nuovo termine di imbottigliamento alle modalità di conservazione dell'olio che non subisce il processo di filtrazione brillantante.

Pertanto il comma:

In deroga a quanto previsto dal primo comma del presente articolo, l'olio conforme alle norme del disciplinare può essere imbottigliato entro il 31 ottobre dell'anno successivo a quello della raccolta delle olive, nel caso in cui venga sottoposto a processo di filtrazione-brillantante entro il 31 dicembre dell'anno di produzione, ed in ogni caso entro la data di richiesta di certificazione.

Si è scritto:

In deroga a quanto previsto dal primo comma del presente articolo, l'olio conforme alle norme del disciplinare può essere imbottigliato entro il 31 gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta delle olive, nel caso in cui venga sottoposto a processo di filtrazione-brillantante entro il 31 dicembre dell'anno di produzione, ed in ogni caso entro la data di richiesta di certificazione.

Si propone di indicare come nuovo termine per l'imbottigliamento il 31 gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta.

Questa modifica è la conseguenza della modifica dell'articolo 13 sopra indicato.

Si riporta di seguito la frase eliminata:

«Nel caso in cui l'olio, entro il 31 dicembre dell'anno di raccolta non abbia subito il processo di filtrazione brillantante dovrà essere obbligatoriamente conservato anche sotto gas inerte».

Si propone di eliminare l'obbligo di conservare sotto gas inerte un olio non filtrato mantenendo il limite di confezionamento entro 45 giorni dalla data della certificazione di idoneità.

Infatti, pur consapevoli che un olio non filtrato ma conservato sotto gas inerte mantiene le sue caratteristiche rispetto a oli non filtrati e conservati senza gas, si ritiene di poter tutelare ampiamente il consumatore obbligando le aziende a un imbottigliamento entro 45 giorni dalla data di idoneità. Qualora infatti l'imbottigliamento non avvenga entro 45 giorni sarà necessario ripetere i controlli chimici ed organolettici.

Modalità di confezionamento

— È stato modificato l'articolo 16 del disciplinare di produzione, punto 3.5 del documento unico.

La formulazione:

«L'olio del "Chianti Classico" dovrà essere confezionato nella zona di produzione, in contenitori di vetro o metallici, nei volumi definiti e con quantità nominali fino a 5 (cinque) litri. Sono ammessi formati anche inferiori a 100 ml in vetro, metallo o PET purché si preveda il loro confezionamento in modo che siano rispettate le capacità totali ammesse dalla normativa in vigore. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente, in modo che l'apertura rompa il sigillo di garanzia.»

Si è scritto:

«L'olio "Chianti Classico" dovrà essere confezionato nella zona di produzione di cui all'articolo 3, in contenitori di materiali e quantità a norma di legge.

Le confezioni devono essere chiuse a norma di legge e munite di sigillo di garanzia. Per contenitori di capacità inferiore a 100 ml può essere omessa la capacità.»

Si propone di consentire l'utilizzo di contenitori di materiale e capacità diverse per permettere agli operatori di poter meglio rispondere alle richieste del mercato.

Inoltre, si consente agli operatori di apporre il sigillo di garanzia nel modo più consono a seconda della tipologia del contenitore.

Controlli

— È stato inserito uno specifico articolo nel disciplinare di produzione relativo al Controllo inserendo tutte le informazioni relative all'organismo di controllo.

Si riporta di seguito il testo dell'articolo introdotto:

«Controlli

Articolo 19

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo incaricato è Valoritalia Srl, sede legale Via Piave, 24, 00187 ROMA, Tel. +390645437975; Fax +390645438908; E-mail: info@valoritalia.it.»

DOCUMENTO UNICO

«Chianti Classico»

N. UE: PDO-IT-0108-AM03 — 20.3.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Chianti Classico»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

«Chianti Classico», è un olio extra vergine di oliva che per l'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

Valutazione chimica

- a) acidità (espressa in acido oleico) $\leq 0,5$ %;
- b) numero massimo di perossidi 12 (meq di ossigeno);
- c) alto tenore di acido oleico > 72 %;
- d) polifenoli totali superiori a 150 ppm;
- e) alfa-tocoferolo superiore a 140 ppm.

Valutazione organolettica

L'olio deve essere:

- di colore da verde intenso a verde con sfumature dorate;
- con aroma netto di olio di oliva e di fruttato.

In particolare, la scheda di assaggio con Panel-test deve risultare:

- a) fruttato verde 3-8
- b) amaro 2-8
- c) piccante 2-8

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'olio extra vergine di oliva «Chianti Classico» è prodotto con olivi iscritti all'albo e che in ambito aziendale per almeno l'80 % devono appartenere alla varietà «Frantoio», «Correggiolo», «Moraiolo», «Leccino», «Leccio del Corno», da sole o congiuntamente, ed un massimo del 20 % da olivi di altre varietà della zona e comunque iscritte all'elenco del germoplasma olivicolo toscano.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo di produzione (coltivazione, raccolta, oleificazione) devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'olio «Chianti Classico» può essere confezionato entro il 31 gennaio del secondo anno successivo a quello di produzione. L'annata di produzione deve essere sempre chiaramente evidenziata in etichetta.

L'olio extra vergine di oliva «Chianti Classico» dovrà essere confezionato nella zona di produzione di cui al punto 4, in contenitori di materiali e quantità a norma di legge. Le confezioni devono essere chiuse a norma di legge e munite di sigillo di garanzia. Per contenitori di capacità inferiore a 100 ml può essere omessa la capacità.

Il confezionamento dell'olio extra vergine di oliva «Chianti Classico» deve avvenire all'interno dell'area geografica di produzione per meglio garantire il controllo dell'origine del prodotto nonché per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso al di fuori di tale area geografica possa causare il deterioramento e la perdita delle sue peculiari caratteristiche definite al precedente punto 3.2, in particolare le tipiche note di amaro e piccante dell'olio extravergine di oliva «Chianti Classico», determinate dal contenuto in antiossidanti fenolici e dal profilo delle sostanze aromatiche. L'azione dell'ossigeno dell'aria durante la fase di travaso, pompaggio, trasporto e scarico, operazioni che si ripeterebbero con maggiore frequenza nell'eventualità dell'imbottigliamento fuori zona, può causare la perdita delle caratteristiche peculiari dell'olio extra vergine di oliva «Chianti Classico» descritte al punto 3.2.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Sulle etichette dei contenitori, oltre alle normali dizioni previste dalle normative vigenti, deve essere riportata la dizione «Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico», e la dicitura «Denominazione di Origine Protetta» o l'acronimo DOP, riportando evidente e con caratteri indelebili l'annata di produzione.

Alla denominazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi espressione laudativa non espressamente prevista da presente disciplinare. È tuttavia consentito l'uso di marchi di consorzi, nomi di aziende, tenute, fattorie ed indicazioni toponomastiche che fanno riferimento a località veritiere di produzione delle olive.

Il nome della denominazione deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta; i caratteri grafici per le eventuali diciture aggiuntive non potranno in ogni modo superare il 50 % della dicitura di denominazione prevista.”

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dell'olio «Chianti Classico» comprende, nelle province di Siena e di Firenze, i territori amministrativi dei seguenti comuni: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti per tutto il loro territorio, ed in parte Barberino-Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa.

Tale zona corrisponde a quella delimitata per il territorio del vino «Chianti Classico», già descritta nel decreto interministeriale del 31 luglio 1932, pubblicato sulla G.U. n. 209 del 9 settembre 1932.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Il territorio di produzione dell'olio «Chianti Classico» ha specifiche peculiarità climatiche ed idrogeologiche ed è geograficamente ben definito dal XIV secolo.

La zona è una placca abbastanza omogenea per terreno e clima, caratterizzata da autunni mediamente tiepidi ed asciutti seguiti da inverni rigidi. L'ambiente, nel suo insieme, ha caratteristiche tali che rendono la coltivazione dell'olivo al limite dell'areale naturale e questo ha influenzato ed influenza il processo di fruttificazione e maturazione delle olive.

Da sempre la tecnica olivicola di questo territorio vede applicata la raccolta dei frutti direttamente dalla pianta, in epoca anticipata rispetto a quella che sarebbe della maturazione fisiologica.

Le esigenze termiche hanno determinato anche la tipologia della forma di allevamento degli olivi adottata dagli agricoltori locali, generalmente espansa e a vaso aperto, che consente lo sviluppo delle chiome in volume così da favorire la distribuzione del calore e della luce all'interno della chioma, elementi questi che accompagnano lo sviluppo degli olivi per brevi periodi dell'anno.

Specificità del prodotto

L'olio extra vergine di oliva «Chianti Classico» è prodotto da varietà tradizionalmente coltivata in Toscana e si contraddistingue per il suo profilo sensoriale, riconducibile nello specifico all'intensità gustativa dell'amaro e del piccante unite a note fruttate percepibili all'olfatto.

Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio extra vergine DOP «Chianti Classico» sono legate agli aspetti climatici della zona di produzione che influenzano in modo diretto la composizione quali – quantitativo dei fenoli, il livello di amaro e piccante del gusto e l'intensità del fruttato.

A seguito della necessità di proteggere i frutti dalle prime gelate autunnali, si è determinata tradizionalmente una tendenza a raccogliere le olive precocemente, ovvero prima del termine della maturazione. Questa pratica se da un lato determina una perdita di quantità di olio, dall'altro permette di cogliere le olive quando il contenuto in polifenoli è ancora elevato e quindi contribuisce all'esaltazione delle note gustative riconducibili all'amaro e al piccante che rendono riconoscibile l'olio «Chianti Classico». Inoltre, grazie alle ampie escursioni termiche che caratterizzano questo territorio nel corso della stagione autunnale, l'olio extravergine di oliva «Chianti Classico» riesce a distinguersi anche per una evidente componente aromatica fruttata.

Un riconoscimento importante alla zona di produzione fu la promulgazione di un editto del 1716 con il quale il duca Cosimo III tracciava gli attuali confini del territorio per riconoscere il pregio e le peculiarità delle produzioni viticola ed olivicola della zona; una sorta di DOP ante litteram. Nel 1819 con il «Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo», il Tavanti elencava già le principali varietà esistenti nella zona del «Chianti Classico».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
