

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 267/2013

2013 m. kovo 18 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [*Chianti Classico* (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

- (1) 2013 m. sausio 3 d. įsigaliojo Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012. Juo buvo panaikintas ir pakeistas 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾;
- (2) remdamasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos *Chianti Classico*, kuri įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 2446/2000 ⁽³⁾, iš dalies pakeistu Reglamentu (ES) Nr. 216/2011 ⁽⁴⁾, specifikacijos pakeitimo paraišką;

- (3) paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją ir patikslinti produkto aprašymą, gamybos būdą ir pakavimą;
- (4) Komisija pakeitimą išnagrinėjo ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Kadangi pakeitimas nereikšmingas, Komisija gali jį patvirtinti netaikydama Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50–52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos *Chianti Classico* specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Bendrasis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos elementais pateikiamas šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. kovo 18 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Dacian CIOLOȘ
Komisijos narys

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

⁽³⁾ OL L 281, 2000 11 7, p. 12.

⁽⁴⁾ OL L 59, 2011 3 4, p. 17.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos vietos kilmės nuorodos „Chianti Classico“ specifikacijos pakeitimai:

— Produkto aprašymas

Buvo įtraukta nuoroda į genetinį Toskanos alyvmedžių registrą, kuris yra nuolat atnaujinamas siekiant atsivėlgti į mokslo ir genetikos srityse tyrinėjant mūsų teritorijoje augančius senuosius alyvmedžius vykdomus darbus.

Šis pakeitimas nesusijęs su noru įtraukti naujas veisles, bet su žinių pagerinimu – dėl to galima įtraukti nuo seno egzistuojančias, tačiau dar neaprašytas ir neįregistruotas veisles.

— Gamybos būdas*Auginimo ypatybės*

Dėl auginimo vietos ypatybių buvo nuspręsta, kad reikėtų 20 m sumažinti mažiausią aukštį, žemiau kurio augantys alyvmedžiai negali būti įtraukti į registrą, nes mažiausias visos vietovės aukštis yra 180 m virš jūros lygio. Tuo laiku kai buvo parengta pirmoji specifikacijos versija, naudojami matavimo būdai nebuvo tokie tikslūs, kaip dabar. Su modernių GPS sistemų pagalba įmanoma gauti tikslesnius matavimus.

Aliejaus gamyba

Buvo nustatytas naujas gamybos lygis tuo atveju, kai alyvuogių giraičių augalų tankumas yra didesnis nei 500 augalų viename hektare, nes *Chianti Classico* teritorijoje yra XX a. 10 dešimtmečio sodinių, kuriems taikomi ano meto techniniai kriterijai ir kuriems 650 kg aliejaus iš hektaro riba yra didelis trukdis sektoriaus ekonomikos ir plėtros požiūriu

Derliaus nuėmimo ir saugojimo būdas

Alyvuoges į spaudyklą galima vežti ne tik dėžėse, bet ir bakuose, vežimėliuose, tačiau tokiu atveju alyvuogės į spaudyklą perdirbti turi būti vežamos derliaus nuėmimo dieną ir per tris (3) dienas, jei naudojamos atviros dėžės.

Aliejaus gavybos būdas ir partijų sudarymas

Nuo šiol valant alyvuoges galima naudoti orą, jei įrengtos naujosios konstruktorių sukurtos ir kitose šalyse jau naudojamos technologinės sistemos, nes vandenį vis labiau stengiamasi taupyti.

Atitikties sertifikato galiojimas

Aliejus, atitinkantis specifikacijos standartus, gali būti išpilstytas iki metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, spalio 31 d., jei jis yra filtruojamas nuskaidrinimo tikslais iki gruodžio 31 d. ir bet koku atveju ne vėliau kaip pateikiant sertifikavimo paraišką.

Jei aliejus pasižymi cheminėmis ir organoleptinėmis savybėmis, kurios numatytos specifikacijoje ir jei aliejaus laikymo sąlygos tinkamos, laikant jis gali nežymiai pasikeisti kokybiniu požiūriu, tačiau tai neturi poveikio SKVN *Chianti Classico* aliejaus savybėms. Įtraukiamas filtravimo metodas ir nurodoma, kad jis apima skaidrinimą (o ne tik kietųjų dalelių pašalinimą) ir kad jis turi būti atliktas iki gruodžio 31 d. – taip siekiama, kad alyvuogių augintojai taikytų saugojimo metodus, padedančius geriau užtikrinti, kad parduodamas produktas bus kokybiškas.

Taip pat patikslinama, kad fizinės aliejaus savybės mėginių ėmimo metu turi būti galutinai susiformavusios; t. y. jei norima reikalavimus atitinkantį aliejų išpilstyti iki metų, einančių po derliaus nuėmimo metų, spalio 31 d.; kad jį būtų galima filtruoti nuskaidrinimo tikslais ne vėliau kaip iki gruodžio 31 d. arba bet koku atveju iki paimant mėginius, jei paraiška pateikiama iki gruodžio 31 d.

Įrašomas pakeitimas nurodant galimybę nefiltruoti, kad nebūtų apribota augintojo veikimo laisvė, tačiau yra privaloma aliejaus laikymui naudoti inertines dujas, kad būtų kuo geriau išsaugotos kokybinės jo savybės.

— Kita (pakavimas)

Mažesnio nei 3 ir 5 litrų kiekio atveju galima naudoti metalines talpas.

Taip pat leidžiama naudoti mažesnes nei 100ml talpas su sąlyga, kad jos nebus pardavinėjamos atskirai, o aliejus bus pateiktas į rinką pakuotėse, kurių bendra talpa atitinka teisės aktuose numatytą leidžiamą talpą. Pakeitimas susijęs su prievole laikytis rinkos reikalavimų, pagal kuriuos šios mažos talpos leis patenkinti maitinimo sektoriaus lūkesčius, nes jame nėra patogu naudoti jau atidarytus butelius, ir bus užtikrinta geresnė produkto reklama bei matomumas.

II PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 (*)

„CHIANTI CLASSICO“

EB Nr. IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas

„Chianti Classico“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai (sviestas, margarinas, aliejus ir kt.)

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo aliejaus „Chianti Classico“ gaminamas iš *Frantoio*, *Correggiolo*, *Moraiolo* ir *Leccino* veislių alyvmedžių, įtrauktų į alyvmedžių registrą, alyvuogių, kurios turi sudaryti ne mažiau kaip 80 % (kiekvienos veislės atskirai arba kartu) ir kitų regiono veislių alyvuogių, kurių kiekis neviršija 20 %; taip pat iš kitų regiono alyvmedžių, kurie vis dėlto turi būti įtraukti į genetinį Toskanos alyvmedžių registrą, alyvuogių.

SKVN „Chianti Classico“ pateikiant vartoti, aliejus turi pasižymėti šiomis savybėmis:

- rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgštimi: ne daugiau kaip 0,5 %;
- peroksidų skaičius: ne daugiau kaip 12 (meq deguonies);
- ultravioletinių spindulių K270 absorbcija: K232 ne daugiau kaip 2,1, o K270 – ne daugiau 0,2;
- didelis oleino rūgšties kiekis: > 72 %;
- bendras CMP (fenolio antioksidantai) kiekis – daugiau nei 150 ppm;
- bendras tokoferolių kiekis – daugiau nei 140 ppm.

Aliejus taip pat turi pasižymėti tokiomis savybėmis:

- spalva – nuo ryškiai žalios iki žalios su auksiniais atspalviais;
- grynasis kvapas – alyvuogių aliejaus ir vaisių.

Konkrečiai degustacijos testo rezultatų lapas turi būti toks:

- a) neprinokusių vaisių 3–8;
- b) kartumo 2–8;
- c) aštrumo 2–8.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

(*) Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Alyvmedžiai turi būti auginami ir aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo „Chianti Classico“ spaudžiamas ir gaminamas tik 4 punkte nurodytoje gamybos vietovėje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Aliejus „Chianti Classico“ turi būti išpilstytas gamybos vietovėje į stiklines ar metalines talpas, kurių tūris atitinka nustatytus reikalavimus, o nominalusis tūris neviršija 5 (penkių) litrų. Taip pat leidžiama naudoti mažesnes nei 100 ml stiklines, metalines ar PET talpas, jei pakavimas jose leidžia užtikrinti bendrą kiekį, numatytą galiojančiuose įstatymuose. Kiekvienas indas turi būti sandariai uždarytas taip, kad nesugadintus kokybės spaudo jo atidaryti būtų neįmanoma.

Kad būtų geriau užtikrinta produkto kilmės kontrolė ir kad neišpilstytą aliejų išvežant iš tos vietovės nesuprastėtų ir nedingtų 3.2 punkte aprašytos jo specifinės savybės, visų pirma, tipiškos aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo „Chianti Classico“ aliejaus kartumo ir aštrumo natos, atsirandančios dėl fenolio antioksidantų kiekio ir dėl aromatinių substancijų profilio, aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo „Chianti Classico“ aliejus turi būti išpilstomas geografinėje gamybos vietovėje. Ore esančio deguonies poveikis aliejų perpilant, pumpuojant, vežant, iškraunant (tokių operacijų būtų daugiau, jei būtų išpilstoma ne geografinėje vietovėje) gali pakenkti 3.2 punkte aprašytoms specifinėms aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo „Chianti Classico“ aliejus savybėms.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Be įprastų teisės aktais ir prekybos taisyklėmis nustatytų užrašų, ant talpų tvirtinamų etikečių turi būti užrašas *Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico*, iš karto po jo užrašas *Denominazione di Origine Protetta*, taip pat aiškiais nenutrinamais rašmenimis turi būti nurodyti gamybos metai.

Kartu su pavadinimu draudžiama vartoti papildomus šioje specifikacijoje aiškiai nenurodytus apibūdinimus. Tačiau leidžiama nurodyti kooperatyvų prekės ženklus ir įmonių, bendrovių ar ūkių pavadinimus, taip pat topografines nuorodas, siejamas su autentiškais alyvuogių auginimo vietovėmis.

Etiketėje nuorodos pavadinimas turi būti užrašytas įskaitomais ir nenutrinamais rašmenimis, kurių spalva ryškiai skiriasi nuo etiketės spalvos. Papildomų užrašų rašmenų dydis neturi viršyti 50 % saugomos kilmės vietos nuorodos užrašo dydžio.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Aliejaus „Chianti Classico“ gamybos vietovė apima visą administracinę šių Sienos ir Florencijos provincijų savivaldybių teritoriją: visa *Castellina in Chianti*, *Gaiole in Chianti*, *Greve in Chianti* ir *Radda in Chianti* teritorija; dalis *Barberino Val d'Elsa*, *Castelnuovo Berardenga*, *Poggibonsi*, *San Casciano in Val di Pesa* ir *Tavarnelle Val di Pesa* teritorijų.

Ši zona atitinka „Chianti Classico“ vyno gamybos teritoriją, kaip apibrėžta 1932 m. liepos 31 d. tarpministeriniame nutarime, paskelbtame 1932 m. rugsėjo 9 d. Oficialiajame Italijos Respublikos leidinyje Nr. 209.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

„Chianti Classico“ aliejaus gamybos teritorijai būdingos specifinės klimato ir hidrogeologinės sąlygos, taip pat aiškios geografinės ribos, nustatytos dar XIV amžiuje.

Gamybos vietovė dirvožemio ir klimato požiūriu yra gana vienoda, jai būdingas vidutiniškai šiltas ir sausas ruduo ir šaltos žiemos. Visa aplinka pasižymi savybėmis, tinkančiomis auginti alyvmedžiams jų natūralioje auginimo vietovėje, tai darė ir dar daro įtaką alyvuogių vaisių vedimui ir brendimui.

Naudojant visada šioje teritorijoje taikytus metodus, vaisiai raškomi tiesiai nuo medžio jiems dar nepasiekus fizinės brandos.

Terminės savybės taip pat daro įtaką alyvmedžių formos (paprastai išpūstos taurės formos) tipologijai; tokią formą vietos ūkininkai puoselėja ir leidžia vainikams plėstis, kad vainiko viduje būtų geriau paskirstyta šiluma ir šviesa, kurią alyvmedžiai per metus gauna trumpais laikotarpiais.

5.2. Produkto ypatumai

Aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo „Chianti Classico“ aliejus gaminamas iš tradiciškai Toskanoje auginamų veislių ir išsiskiria savo sensoriniu profiliu, atsirandančiu dėl intensyvaus kartaus ir aštraus skonio, suderinto su vaisių kvapu.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Cheminės ir organoleptinės aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo „Chianti Classico“ aliejaus savybės yra susijusios su gamybos vietovės klimato savybėmis – jos tiesiogiai veikia kokybinę ir kiekybinę fenolių sudėtį, kartaus ir aštraus skonio bei vaisių aromato intensyvumo laipsnį.

Atsižvelgiant į būtinybę saugoti vaisius nuo pirmųjų rudens šalnų, atsirado ankstyvo alyvuogių derliaus nuėmimo (t. y. joms dar iki galo nesubrendus) tradicija. Nors dėl tokios praktikos aliejaus išspaudžiama mažiau, tačiau alyvuogės skinamos, kai polifenolių kiekis dar yra didelis – dėl to kartumo ir aštrumo natos yra intensyvesnės; tai „Chianti Classico“ aliejui pelno pripažinimą. Be to, dėl rudenį šiai vietai būdingų didelių temperatūros svyravimų, aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo „Chianti Classico“ aliejui būdingas ryškus vaisių aromatas.

Gamybos vietovė aiškiai pripažinta 1716 m. didžiojo kunigaikščio Cosme III ediktu, kuriame apibrėžtos dabartinės vietovės ribos, siekiant pripažinti regione auginamų vynuogių ir alyvuogių kokybę ir ypatumus; tai galima laikyti SKVN pirmtaku. 1819 m. Travanti savo veikalė *Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo* išvardijo pagrindines *Chianti Classico* regione auginamas veisles.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

[Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis]

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje

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

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškininkystės ministerijos interneto svetainės (www.politicheagricole.it) *Qualità e sicurezza* [Kokybė ir saugumas] skyrelyje (viršuje, dešinėje ekrano pusėje) ir *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE* [Specifikacijos, pateiktos nagrinėti ES].