

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 267/2013

z 18. marca 2013,

ktorým sa schvaľujú nepodstatné zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Chianti Classico (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

- (1) Nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 nadobudlo účinnosť 3. januára 2013. Týmto nariadením sa zrušilo a nahradilo nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽²⁾.
- (2) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 Komisia preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Chianti Classico“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 2446/2000⁽³⁾, zmeneného a doplneného nariadením (EÚ) č. 216/2011⁽⁴⁾.

(3) Cieľom danej žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu v časti venovanej opisu, spôsobu výroby a balenia výrobku.

(4) Komisia preskúmala uvedené zmeny a doplnenia a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Zmeny a doplnenia sú nepodstatné, Komisia ich teda môže schváliť bez použitia postupu stanoveného v článkoch 50 až 52 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Chianti Classico“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Jednotný dokument obsahujúci hlavné prvky špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 18. marca 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 281, 7.11.2000, s. 12.

⁽⁴⁾ Ú. v. EÚ L 59, 4.3.2011, s. 17.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Chianti Classico“:

— **Opis výrobku**

Vzhľadom na to, že tento dokument sa pravidelne aktualizuje v záujme zohľadnenia výsledkov aktuálneho vedeckého genetického výskumu starých olivovníkov na našom území, doplnil sa odkaz na toskánsky register zárodočnej plazmy olivovníkov.

Táto zmena a doplnenie nie je prejavom snahy o zavedenie nových odrôd. Má za cieľ obohatenie vedomostí o odrodách, ktoré existujú už dávno, no ešte neboli opísané a zaregistrované.

— **Spôsob výroby**

Vlastnosti pestovateľskej oblasti

Keďže minimálna nadmorská výška celého územia je 180 metrov nad morom, považovalo sa za vhodné znížiť minimálnu nadmorskú výšku olivovníkov, pod úrovňou ktorej olivovníky nemôžu byť zapísané do registra, o 20 metrov. V čase zostavovania prvej verzie registra neboli systémy merania také presné ako dnes. Vďaka moderným systémom GPS bolo možné dosiahnuť väčšiu presnosť.

Výroba oleja

Pre olivové háje s hustotou viac ako 500 kusov na hektár bola zavedená nová úroveň produkcie, keďže na území „Chianti Classico“ sa nachádza aj výsadba z 90. rokov, ktorá spĺňa technické kritériá daného obdobia a v prípade ktorých má horná hranica 650 kilogramov oleja na hektár značne negatívny vplyv na hospodárstvo a rozvoj odvetvia.

Spôsob zberu a uchovávanie

Na prevoz olív možno okrem debien používať aj prepravky a vozíky. V takom prípade sa však prevoz do lisovne na účely spracovania musí uskutočniť v deň zberu. V prípade použitia mrežovaných debien treba prevoz vykonať do 3 dní.

Postup výroby oleja a stanovenie dávok

V súčasnosti už možno na čistenie olív používať aj vzduch za predpokladu, že sa zavedú nové technológie, ktoré vznikli a aj sa používajú v iných pestovateľských krajinách a ktorých účelom je čím ďalej tým viac zohľadňovať aspekt úspory vody.

Platnosť osvedčenia o zhode

Olej, ktorý spĺňa podmienky špecifikácie, možno plniť do fliaš do 31. októbra roka nasledujúceho po zbere olív za predpokladu, že prešiel filtráciou na účely čistenia k 31. decembru roku zberu, no v každom prípade najneskôr k dátumu žiadosti o osvedčenie.

Pokiaľ olej vykazuje chemické a organoleptické vlastnosti uvedené v špecifikácii a pokiaľ sa správne skladuje, možno ho uchovávať s miernymi kvalitatívnymi odchýlkami, ktoré nespochybňujú splnenie kritérií oleja „Chianti Classico“ CHOP. Do špecifikácie sa dopĺňa postup filtrácie, pričom sa uvádza, že jej cieľom je čistenie (a nie iba jednoduché odfiltrovanie pevných častí) a že je nutné ju vykonať do 31. decembra, aby sa pestovatelia olív oboznámili s technikami uchovávaní, ktoré sú najvhodnejšie z hľadiska uvádzania kvalitných výrobkov na trh.

Okrem toho sa uvádza, že olej musí v momente odberu vykazovať svoje konečné vlastnosti, čím sa myslí, že pokiaľ sa má olej spĺňajúci požiadavky špecifikácie plniť do 31. decembra roka nasledujúceho po zbere a pokiaľ sa má filtrácia na účely čistenia vykonať do 31. decembra a v každom prípade pred odberom vzoriek, ak bola predmetná žiadosť doručená k 31. decembru.

Aby sa neobmedzovala sloboda poľnohospodára, dopĺňa sa možnosť olej nefiltrovať, no v záujme čo možno najlepšieho zachovania kvalitatívnych vlastností sa musí uchovávať pod atmosférou inertného plynu.

— **Iné (balenie)**

Pre objemy menšie ako 3 a 5 litrov sa odteraz môžu používať kovové nádoby.

Doplnili sa dokonca aj nádoby s objemom menším ako 100 ml pod podmienkou, že sa nebudú uvádzať na trh jednotlivo, ale v baleniach, ktorých celkový objem zodpovedá povolenému objemu v zmysle právnych predpisov. Táto zmena a doplnenie vyplýva z povinnosti reagovať na požiadavky trhu, podľa ktorých by tieto malé balenia mohli splniť očakávania gastronomického odvetvia, kde sa dáva prednosť neotvoreným fľašiam, a spropagovať výrobok jeho zviditeľnením.

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie (ES) č. 510/2006 (*)

„CHIANTI CLASSICO“

ES č.: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

CHZO () CHPO (X)

1. **Názov**

„Chianti Classico“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.5. Oleje a tuky (maslo, margarín, olej atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ sa vyrába z plodov olivovníkov zapísaných do registra, z ktorých aspoň 80 % patrí k odrodám Frantoio, Correggiolo, Moraiolo a Leccino (či už jednotlivo alebo spoločne) a zvyšných 20 % patrí k ostatným miestnym odrodám, ktoré však musia byť zapísané do toskánskeho registra zárodočnej plazmy olivovníkov.

Pri uvedení na trh ako CHOP „Chianti Classico“ musí olej vykazovať tieto vlastnosti:

- kyslosť (vyjadrená ako kyselina olejová): maximálne 0,5 %,
- peroxidové číslo: maximálne 12 (meq kyslíka),
- absorpcia UV žiarenia: K232 maximálne 2,1 a K270 maximálne 0,2,
- vysoký podiel kyseliny olejovej: > 72 %,
- celkové CMP (fenolové antioxidanty): viac ako 150 ppm,
- celkový obsah polyfenolov: viac ako 140 ppm.

Olej musí okrem toho mať:

- farbu od intenzívnej zelenej po zelenú so zlatým nádychom,
- zreteľnú olejovú arómu a ovocnú chuť.

Konkrétnejšie musia byť v dokumentácii výsledkov degustačného testu uvedené tieto vlastnosti:

- a) chuť zeleného ovocia 3 – 8;
- b) horkosť 2 – 8;
- c) štiplavosť 2 – 8.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

(*) Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Všetky úkony pestovania, produkcie a lisovania extra panenského olivového oleja „Chianti Classico“ sa musia vykonávať výhradne na území zemepisnej oblasti produkcie uvedenej v bode 4.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.

Olej „Chianti Classico“ sa musí v oblasti produkcie stáčať do sklenených alebo kovových nádob so stanoveným objemom a nominálnou kapacitou do 5 (päť) litrov. Možno používať aj nádoby s objemom pod 100 ml (sklenené, kovové alebo PET), pokiaľ balenie spĺňa požiadavky na celkovú kapacitu podľa platných právnych predpisov. Nádoby musia byť hermeticky uzatvorené tak, aby sa otvorením porušila ochranná pečať.

Balenie extra panenského olivového oleja „Chianti Classico“ sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti produkcie, aby sa lepšie zabezpečila kontrola pôvodu výrobku a aby sa zabránilo preprave voľne uloženého výrobku mimo tejto oblasti, ktorá by mohla mať za následok zhoršenie a stratu špecifických vlastností vymedzených v bode 3.2. Ide najmä o typickú horkosť a štiplavosť extra panenského olivového oleja „Chianti Classico“, ktoré sú dané prítomnosťou fenologických antioxidantov a profilom aromatických látok. Pôsobením vzdušného kyslíka počas fázy prelievania, čerpania, prepravy a vykládky (t. j. činností, ktoré sa častejšie opakujú v prípade fľaškovania mimo oblasti) môže dôjsť k strate špecifických vlastností extra panenského olivového oleja „Chianti Classico“ opísaných v bode 3.2.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní

Okrem bežných údajov požadovaných zákonom a obchodnými predpismi musia byť na etiketách uvedené slová „Olio di Oliva Extravergine Chianti Classico“, za ktorým nasledujú slová „Denominazione di Origine Protetta“, ako aj rok výroby, uvedený jasným a nezmazateľným písmom.

K uvedeným údajom sa nesmie pridávať žiaden opis, ktorý nie je výslovne uvedený v tejto špecifikácii výrobku. Môžu sa však uvádzať značky skupiny výrobcov, názvy podnikov, statkov či fariem, ako aj toponymické názvy odkazujúce na lokality, kde sa reálne pestujú olivy.

Označenie musí byť na etikete uvedené jasným a nezmazateľným písmom, v dostatočne jasných farbách, ktoré sú v zreteľnom kontraste s farbou etikety. Grafické znaky použité na každú ďalšiu informáciu nesmú v žiadnom prípade prekročiť 50 % veľkosti písma, ktorým je uvedené chránené označenie pôvodu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie oleja „Chianti Classico“ zahŕňa v provinciách Sieny a Florencie celé správne územia obcí Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti a Radda in Chianti a časť správneho územia obcí Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa a Tavarnelle Val di Pesa.

Táto oblasť zodpovedá oblasti vymedzenej na výrobu vína „Chianti Classico“, ktorá sa stanovila vyhláškou ministerstva z 31. júla 1932 uverejnenou v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 209 z 9. septembra 1932.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie oleja „Chianti Classico“ vykazuje špecifické klimatické a hydrogeologické vlastnosti a je geograficky dobre vymedzená už od 14. storočia.

Z hľadiska podnebia a pôdy je oblasť pomerne homogénna. Bývajú tu mierne a suché jesene, po ktorých nasledujú tuhé zimy. Oblasť sa celkovo vyznačuje vlastnosťami vhodnými na pestovanie olivovníkov na hranici ich prirodzeného rozšírenia, čo malo a stále má vplyv na tvorbu plodov a dozrievanie olív.

Podľa techník pestovania, ktoré sa v tejto oblasti odjakživa používali, sa plody zberajú priamo zo stromu skôr, ako dosiahnu fyziologickú zrelosť.

Teplotné podmienky majú vplyv aj na typológiu tvaru stromov olivovníka (s košatou korunou v tvare otvorenej vázy) používanú miestnymi poľnohospodármi. Vďaka tomuto tvaru dochádza v korune stromov k rovnomernejšiemu rozloženiu tepla a svetla, t. j. faktorov, ktoré na rast olivovníkov vplyvajú počas krátkych časových úsekov počas roka.

5.2. Špecifickosť výrobku

Extra panenský olivový olej „Chianti Classico“ sa vyrába z odrôd tradične pestovaných v Toskánsku. Vyznačuje sa senzorickým profilom daným najmä výraznou horkou a štiplavou chuťou a ovocnou vôňou.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Chemické a organoleptické vlastnosti extra panenského olivového oleja „Chianti Classico“ súvisia s klimatickými podmienkami oblasti produkcie, ktoré priamo ovplyvňujú kvalitatívne a kvantitatívne zloženie fenolov, ako aj horkú a štiplavú chuť a výraznú ovocnú vôňu.

Vzhľadom na nutnosť ochrany plodov pred prvými jesennými mrazmi sa olivy tradične zberajú predčasne, t. j. pred dozretím. Týmto postupom sa síce získa menej oleja, no na druhej strane sa olivy zberajú v čase, keď je obsah polyfenolov ešte vysoký, čo prispieva k zvýrazneniu zreteľne horkej a štiplavej chuti, ktorou sa olej „Chianti Classico“ vyznačuje. Výrazné teplotné výkyvy, ktoré sú pre túto oblasť typické počas jesene, navyše dodávajú extra panenskému olivovému oleju „Chianti Classico“ aj charakteristickú zreteľnú ovocnú arómu.

Oblasť produkcie získala významné uznanie ediktom veľkovojuvodu Cosima III z roku 1716, ktorým sa stanovili jej súčasné hranice s cieľom uznať kvalitu a najmä osobitný charakter miestnej produkcie vína a olív. Dalo by sa povedať, že išlo o predchodcu CHOP. V roku 1819 uviedol G. Tavanti vo svojom diele „*Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo*“ (Úplné teoretické a praktické pojednanie o olivách) hlavné odrody pestované v oblasti Chianti Classico.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Úplné znenie špecifikácie výroby je dostupné na webovej stránke:

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

alebo

na domovskej stránke Ministerstva pre poľnohospodársku, potravinársku a lesnícku politiku (www.politicheagricole.it) pod odkazom „Qualità e sicurezza“ (Kvalita a bezpečnosť) v pravom hornom rohu obrazovky a ďalej pod „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Špecifikácie produktov, ktoré sa majú podrobiť preskúmaniu EÚ).