

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 267/2013

z dne 18. marca 2013

o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v Registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb (Chianti Classico (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil⁽¹⁾ ter zlasti drugega pododstavka člena 53(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (EU) št. 1151/2012 je začela veljati 3. januarja 2013. Razveljavila in nadomestila je Uredbo Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila⁽²⁾.
- (2) V skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 je Komisija proučila vlogo Italije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteni označbo porekla „Chianti Classico“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 2446/2000⁽³⁾, kakor je bila spremenjena z Uredbo (EU) št. 216/2011⁽⁴⁾.

(3) Namen vloge je sprememba specifikacije z natančno določitvijo opisa proizvoda, metode pridobivanja in pakiranja.

(4) Komisija je zadevno spremembo preučila in sklenila, da je upravičena. Ker gre za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 50 do 52 Uredbe (EU) št. 1151/2012 –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija označbe porekla „Chianti Classico“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Enotni dokument, v katerem so navedeni glavni elementi specifikacije, je v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 18. marca 2013

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

⁽³⁾ UL L 281, 7.11.2000, str. 12.

⁽⁴⁾ UL L 59, 4.3.2011, str. 17.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene označbe porekla „Chianti Classico“ se odobrijo naslednje spremembe:

— **Opis proizvoda**

Dodan je bil sklic na toskanski register dednine oljk, saj se navedeni dokument redno posodablja, da bi se upoštevali znanstveni in genetski izsledki tekočih raziskav o starih oljčnih drevesih na našem ozemlju.

Namen navedene spremembe torej ni uvesti novo sorto, temveč izboljšati znanje, da bi se na njegovi podlagi uvedle sorte, ki že dolgo obstajajo, vendar še niso bile opisane in registrirane.

— **Metoda pridobivanja**

Značilnosti gojenja:

V zvezi z značilnostmi okolja, v katerem se drevesa gojijo, se je zdelo primerno, da se najmanjša nadmorska višina, pod katero rastočih oljčnih dreves ni mogoče vpisati v register, zniža za 20 metrov, saj je najmanjša nadmorska višina celotnega območja 180 metrov. Sprejeti merilni sistemi med oblikovanjem prve različice specifikacije še niso bili tako natančni kakor danes. Navedeno nenatančnost je bilo mogoče izmeriti s sodobnimi GPS-napravami.

Proizvodnja olja

Za oljne nasade z gostoto več kot 500 dreves na hektar je bila uvedena nova raven proizvodnje, ker območje pridobivanja oljčnega olja Chianti Classico zajema nasade iz 90. let prejšnjega stoletja, ki so v skladu s tehničnimi merili tistega časa in za katere meja 650 kilogramov olja na hektar močno ogroža gospodarstvo v sektorju in njegov razvoj.

Metode obiranja in shranjevanja

Za prevoz oljk je mogoče poleg škatel uporabiti tudi zaboje in vozičke, če se prevoz v oljarno za predelavo oljk opravi isti dan, kot poteka obiranje, ter preluknjane škatle, če se prevoz opravi v treh (3) dneh.

Metoda pridobivanja olja in sestavljanje serij

Pri čiščenju oljk je zdaj mogoče uporabljati zrak, in sicer po uvedbi novih tehnoloških sistemov, ki so jih razvili proizvajalci in se že uporabljajo v drugih državah proizvajalkah, da bi varčevanje z vodo postalo čedalje pomembnejše.

Veljavnost certifikata o skladnosti

Olje, ki dosega standarde specifikacije, se lahko ustekleniči do 31. oktobra leta po letu obiranja oljk, če gre do 31. decembra skozi postopek čiščenja s filtracijo, vsekakor pa najpozneje na datum vloge za podelitev certifikata.

Kadar ima olje kemične in organoleptične lastnosti, opredeljene v specifikaciji, in je ustrezno shranjeno, se lahko shranjuje z manjšimi nihanjem v kakovosti, ki pa ne nasprotujejo merilom za olje Chianti Classico ZOP. Doda se postopek filtracije, pri čemer se navede, da je njegov namen čiščenje (in ne le groba obdelava) in da ga je treba opraviti najpozneje 31. decembra, da bi se začeli gojitelji oljk usposabljati za tehnike shranjevanja, ki so primernejše za trženje kakovostnega proizvoda.

Poleg tega je navedeno, da morajo biti fizične lastnosti olja ob odvzemu vzorca dokončne, in sicer če naj bi se ustekleničilo olje, ki dosega standarde specifikacije, najpozneje do 31. oktobra leta po letu obiranja, in da je treba čiščenje s filtracijo opraviti najpozneje 31. decembra ali vsekakor pred odvzemom vzorca, če je zadevna vloga prejeta pred 31. decembrom.

V spremembi je dodana možnost, da se filtracija ne opravi, da se ne bi omejevala svoboda oljarja, je pa treba olje obvezno hraniti pod inertnim plinom, da bi se čim bolj ohranile kakovostne značilnosti.

— **Drugo (pakiranje)**

Od zdaj je mogoče uporabljati kovinske embalaže, ki držijo manj kot tri in pet litrov.

Dodane so tudi embalaže, ki držijo manj kot 100 ml, če se ne prodajajo posamično, temveč se dajejo na trg v embalažah, katerih celotna prostornina je v skladu s prostorninami, ki jih določajo predpisi. Sprememba izhaja iz obveznosti izpolnjevanja zahtev trga, v skladu s katerimi bodo lahko majhne embalaže zadostile potrebam gostinskega sektorja, v katerem se po navadi ne uporabljajo že načete steklenice, in promovirale proizvod za povečanje njegove prepoznavnosti.

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 (*)

„CHIANTI CLASSICO“

Št. ES: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Chianti Classico“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.5 Olja in masti (maslo, margarina, olje itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Ekstra deviško oljčno olje „Chianti Classico“ se pridobiva iz plodov oljčnih dreves, vpisanih v registru, in sicer v razmerju najmanj 80 % iz sort „Frantoio“, „Correggiolo“, „Moraiolo“ in „Leccino“ (posamezno ali skupno) in ne več kot 20 % iz drugih lokalnih sort, ki pa morajo biti vpisane v toskanskem registru dednine oljk.

Olje z ZOP „Chianti Classico“ mora imeti ob dajanju na trg naslednje lastnosti:

- največja kislost: 0,5 % (izražena kot oleinska kislina),
- največje peroksidno število: 12 (meq kisika),
- absorpcija ultravijoličnih žarkov: K232 največ 2,1, K270 pa največ 0,2,
- visoka vsebnost oleinske kisline: > 72 %,
- CMP (fenolni antioksidanti) skupaj: več kot 150 ppm,
- tokoferoli skupaj več kot 140 ppm.

Olje mora poleg tega imeti:

- barvo od izrazito zelene do zelene z zlatimi odtenki,
- izrazit vonj po oljčnem olju in sadni okus.

Na ocenjevalnem listu, ki ga izpolni skupina ocenjevalcev, morajo biti zapisane naslednje vrednosti:

- (a) zeleno sadno 3–8;
- (b) grenko 2–8;
- (c) pikantno 2–8.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

(*) Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Gojenje, proizvodnja in stiskanje ekstra deviškega oljčnega olja „Chianti Classico“ morajo potekati izključno na geografskem območju proizvodnje iz točke 4.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

Olje „Chianti Classico“ je treba pakirati na območju proizvodnje, in sicer v steklene ali kovinske embalaže predpisane prostornine v nominalnih količinah do 5 (pet) litrov. Dovoljene so tudi steklene ali kovinske embalaže ali embalaže iz PET prostornine do 100 ml, če so v skladu s skupnimi prostorninami, ki jih določajo veljavni predpisi. Embalažo je treba neprepustno zapreti s sredstvom, pri odpiranju katerega se raztrga garancijski žig.

Pakiranje ekstra deviškega oljčnega olja „Chianti Classico“ mora potekati znotraj geografskega območja proizvodnje, da bi se zagotovil boljši nadzor nad poreklom proizvoda in da se med njegovim prevozom v razsutem stanju zunaj navedenega območja ne bi poslabšale ali izgubile posebne lastnosti, opredeljene v točki 3.2 zgoraj, zlasti značilna grenka in pikantna nota ekstra deviškega oljčnega olja „Chianti Classico“, ki jo dajejo fenolni antioksidanti in aromatične snovi. Če je ekstra deviško oljčno olje „Chianti Classico“ izpostavljeno kisiku iz zraka med pretakanjem, črpanjem, prevozom in pretovarjanjem, ki bi se izvajali pogosteje, če bi stekleničenje potekalo zunaj navedenega območja, lahko izgubi posebne lastnosti, opisane v točki 3.2.

3.7 Posebna pravila za označevanje

Na etiketi na embalaži morajo biti poleg podatkov, ki se običajno zahtevajo z zakonom in trgovinsko prakso, navedene besede „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico“, sledita pa jim navedba „Denominazione di Origine Protetta“ ter leto proizvodnje, zapisano z jasnimi in neizbrisnimi črkami.

Označbi se ne sme dodati noben opis, ki ni izrecno določen v tej specifikaciji proizvodnje. Lahko pa se vključijo oznake za skupine proizvajalcev, imena kmetijskih gospodarstev, posestev ali kmetij ter krajevna imena, ki se nanašajo na lokacije, na katerih se oljke dejansko gojijo.

Označba mora biti na etiketi prikazana z jasnimi neizbrisnimi črkami v dovolj izraziti barvi, ki se jasno razlikuje od barve etikete. Grafični znaki kakršnih koli dodatnih navedb ne smejo presežati 50 % velikosti besedila zaščitene označbe porekla.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje olja „Chianti Classico“ v pokrajinah Siena in Firenze zajema upravna območja naslednjih občin: celotna območja Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti ter Radda in Chianti ter nekatere dele občin Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa ter Tavarnelle Val di Pesa.

Navedeno območje je isto kot območje proizvodnje vina „Chianti Classico“, ki je določeno v medministrskem odloku z dne 31. julija 1932, objavljenem v italijanskem uradnem listu št. 209 z dne 9. septembra 1932.

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Območje proizvodnje olja „Chianti Classico“ ima posebne podnebne in hidrološke značilnosti ter je geografsko dobro opredeljeno že od štirinajstega stoletja.

Območje proizvodnje je precej enakomerno, kar zadeva zemljišče in podnebje s povprečno blagimi suhimi jesenmi in ostrimi zimami. Lastnosti okolja kot celote omogočajo gojenje oljčnih dreves na robu naravnega območja razširjenosti, kar je vplivalo in še vedno vpliva na rast oljčnih plodov in njihovo zorenje.

Plodovi se v skladu s tehnikami gojenja, ki so se že od nekdaj uporabljale na navedenem območju, obirajo neposredno z dreves pred fiziološko zrelostjo.

Temperaturne razmere vplivajo tudi na tipologijo oblike oljčnih dreves (ki se praviloma razraščajo na vrhu), ki so jo sprejeli lokalni gojitelji in omogoča velik razrast krošenj ter posledično boljšo razporeditev toplote in svetlobe v krošnji, pri čemer navedena dejavnika spremljata razvoj oljčnih dreves le kratek čas v letu.

5.2 Posebnosti proizvoda

Ekstra deviško oljčno olje „Chianti Classico“ se pridobiva iz sort, ki se tradicionalno gojijo v Toskani, in se odlikuje po senzoričnih lastnostih, zlasti izrazitem grenkem in pikantnem okusu, ki se mu pridružujejo sadne note razločljivega vonja.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Kemične in organoleptične lastnosti ekstra deviškega oljčnega olja ZOP „Chianti Classico“ so povezane s podnebnimi razmerami na območju proizvodnje, ki neposredno vplivajo na kakovostno in količinsko sestavo fenolov, stopnjo grenkosti in pikantnosti razločljivega okusa ter izrazitost sadnega okusa.

Ker je treba plodove zaščititi pred prvimi jesenskimi pozebami, se je razvila tradicija zgodnjega obiranja oljk (to je pred koncem zorenja). Čeprav se pri navedeni praksi proizvede manj olja, pa ta vseeno omogoča obiranje oljk, ko je vsebnost polifenolov še visoka, s čimer se okrepi grenka in pikantna nota razločljivega okusa, ki olju „Chianti Classico“ daje prepoznavnost. Ekstra deviško oljčno olje „Chianti Classico“ se poleg tega zaradi velikih temperaturnih sprememb, ki so jeseni značilne za navedeno območje, odlikuje tudi po zelo izrazitem sadnem okusu.

Območje je bilo natančneje priznано z uradnim razglasom, ki ga je leta 1716 objavil vojvoda Cosimo III. in v katerem so bile določene njegove sedanje meje, kar je pomenilo priznanje vrednosti in posebnih lastnosti proizvodnje vina in oljk na tem območju – to je bil nekakšen ZOP, ki se je uporabljal davno, preden je izraz nastal. G. Tavanti je leta 1819 napisal poglobljeno teoretično in praktično razpravo o oljkah „Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo“, v kateri je že naštel glavne sorte z območja Chianti Classico.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem naslovu:

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

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijsko, prehransko in gozdarsko politiko (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità e sicurezza“ (Kakovost in varnost) (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (specifikacije, predložene v pregled EU).