KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 267/2013

af 18. marts 2013

om godkendelse af en ændring af mindre omfang i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Chianti Classico (BOB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer [1], særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Forordning (EU) nr. 1151/2012 trådte i kraft den 3. januar 2013. Forordningen ophæver og træder i stedet for Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [2].

(2) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 behandlet Italiens ansøgning om godkendelse af en ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti Classico«, der er registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2446/2000 [3] som ændret ved forordning (EU) nr. 216/2011 [4].

(3) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen ved at uddybe beskrivelsen af landbrugsproduktet, fremstillingsmetoden og mærkningen.

(4) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er berettiget. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i artikel 50-52 i forordning (EU) nr. 1151/2012 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti Classico« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Enhedsdokumentet med hovedelementerne af varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 18. marts 2013.

På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

[1] EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
[2] EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.
[3] EFT L 281 af 7.11.2000, s. 12.
[4] EUT L 59 af 4.3.2011, s. 17.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Chianti Classico« foretages følgende ændringer:

— **Beskrivelse af produktet:**

Der henvises til det toscanske register over kimplasma fra oliven, da dette register ajourføres jævnligt for at tage hensyn til de videnskabelige og genetiske resultater af det arbejde, der for tiden pågår med gamle oliventræer i området.

Ændringen er altså ikke udtryk for ønsket om at tilføje nye sorter, men derimod for et øget kendskab, der gør det muligt at dyrke sorter, der har eksisteret i lang tid, men som endnu ikke har været beskrevet og registreret.

— **Produktionsmetode**

Dyrkning

Med hensyn til dyrkningsmiljøet er det blevet vurderet, at den minimumshøjde, under hvilken oliventræer ikke kan registreres, bør sænkes med 20 meter. Minimumshøjden for området som helhed er 180 meter over havets overflade. På det tidspunkt, hvor varespecifikationen blev udfærdiget, var de godkendte målesystemer ikke så præcise som i dag. Takket være moderne GPS-udstyr kan der nu måles mere præcist.

Olieproduktion

Der er indført et nyt produktionsniveau for olivenlunde med en plantetæthed på over 500 planter per hektar, fordi flere olivenlunde i Chianti Classico-området blev plantet i 1990'erne i overensstemmelse med datidens tekniske krav, og grænsen på 650 kg olivenolie per hektar er en klar hæmsko for sektorens økonomi og udvikling.

Høst og opbevaring

Transport af oliven kan — udover i kasser — foregå i bakker og på vogne, men i disse tilfælde skal transporten til oliemøllen, hvor olivenfrugterne skal forarbejdes, foregå samme dag, som de høstes og inden for tre (3) dage efter høsten, hvis der bruges kasser med huller.

Oliepresning og partiernes sammensætning

Det er nu muligt at rense oliven ved hjælp af luft takket være nye tekniske systemer, der allerede anvendes af olivenproducenter i andre lande, og som sætter fokus på vigtigheden af at spare på vandet.

Overensstemmelsesattestens gyldighed

Olie, der lever op til normerne i varespecifikationen, kan fyldes på beholdere indtil den 31. oktober i året efter høsten, hvis olien undergår filtrering med det formål at klare olien inden den 31. december og under alle omstændigheder senest på dagen for ansøgningen om certificering.

Når olien har de kemiske og organoleptiske egenskaber, som er fastsat i varespecifikationen, og den i øvrigt opbevares under de rigtige forhold, kan olien opbevares uden nævneværdige ændringer i kvaliteten, hvilket dog ikke ændrer kravene til Chianti Classico. Filtrering tilføjes, og det præciseres, at den har til formål at klare olien (dvs. at der ikke blot er tale om en grov filtrering), og at processen skal udføres senest den 31. december. Derved begynder olivenproducenterne at lære at anvende lagringsteknikker, der passer bedre til det kvalitetsprodukt, olien repræsenterer.

Oliens fysiske egenskaber skal desuden være definitive, når der udtages prøver. Det betyder, at hvis olien ønskes tappet senest den 31. oktober i året efter høsten, og hvis den klarende filtrering skal foretages senest den 31. december — og under alle omstændigheder inden prøveudtagningen — skal ansøgningen om certificering være fremsendt inden den 31. december.

Ændringen gør det også muligt at undlade filtrering, hvilket øger olivenproducenternes frihed. Olien skal imidlertid opbevares under inaktiv gas, så den bevarer sine kvalitative egenskaber bedst muligt.

— **Andet (emballering)**

Mængder på under 3-5 liter kan for fremtiden opbevares i metalbeholdere.

Beholdere på mindre end 100 ml er tilføjet under den betingelse, at de ikke sælges individuelt, men markedsføres i pakninger, hvor den totale mængde svarer til den, som reglerne foreskriver. Ændringen er foretaget for at imødekomme efterspørgslen fra markedet, da restaurationsbranchen foretrækker små oliebeholdere frem for større flasker, der allerede er taget hul på. Desuden betyder øget synlighed yderligere promovering af produktet.

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 (*)

»**CHIANTI CLASSICO**«

EF-nr.: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

BGB ( ) BOB (X)

1. **Betegnelse**

Chianti Classico

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produktets art*

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier, m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ekstra jomfruolien Chianti Classico fremstilles af oliven, hvor mindst 80 % af oliventræerne skal være af de registrerede sorter Frantoio, Correggiolo, Moraiolo og Leccino (for en enkelt sort eller tilsammen). Andre lokale sorter må højst udgøre 20 % og skal være opført i det toscanske register over kimplasma fra oliven.

Chianti Classico-olie skal have følgende egenskaber, når den bringes i handelen:

— syreindhold (udtrykt som oliesyre): højst 0,5 %

— peroxidtal: højst 12 ($meqO_2$)

— UV-ekstinktion: K232 højst 2,1 og K270 højst 0,2

— oliesyreindhold: > 72 %

— CMP (polyfenoler) i alt (fenolantioxydanter): over 150 ppm.

— tokoferoler i alt: over 140 ppm.

Olien skal endvidere have:

— en mørkegrøn til grøn farve med gyldne nuancer

— en tydelig frugtagtig olivenoliearoma.

Mere konkret skal resultaterne af panelbedømmelsen være som følger:

a) grøn frugtagtig 3-8

b) bitter 2-8

c) pikant 2-8

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

(*) Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

—

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrkning, produktion og forarbejdning af ekstra jomfruolie Chianti Classico må kun finde sted i det afgrænsede geografiske produktionsområde, som er beskrevet under punkt 4.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.*

Chianti Classico-olien skal tappes i produktionsområdet i glas- eller metalbeholdere af en fastlagt størrelse og i en bestemt mængde på op til 5 (fem) liter. Beholdere af glas, metal eller polyethylenterephtalat på 100 ml eller derunder er ligeledes tilladt, så længe emballeringen lever op til de krav til den samlede mængde, som er fastsat i de gældende regler. Den enkelte beholder skal være hermetisk lukket på en sådan måde, at plomberingsmærket brydes ved åbning af beholderen.

Emballering af ekstra jomfruolie Chianti Classico skal ske i det afgrænsede geografiske produktionsområde for at sikre kontrollen med produktets oprindelse og for at undgå, at produktet transporteres i utappet tilstand. Dette kan medføre tab af de specielle egenskaber ved produktet, som er beskrevet i det foregående punkt 3.2, herunder især oliens bitre og pikante smagsnuancer, der skyldes indholdet af fenolantioxydanter og aromastoffernes struktur. Når olien omfyldes, tappes, transporteres og losses, hvilket ville ske meget oftere, hvis olien blev emballeret uden for området, kan det medføre tab af førnævnte egenskaber.

3.7. *Specifikke mærkningsregler*

Beholderens etiket skal — ud over de sædvanlige angivelser, som er fastsat ved lov og i handelsnormerne — være forsynet med betegnelsen »Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico« umiddelbart efterfulgt af »Denominazione di Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) og tydeligt angivet produktionsår med uudslettelig skrift.

Der må ikke tilføjes andre oplysninger på etiketten end dem, som er udtrykkeligt nævnt i denne varespecifikation. Det er dog tilladt at anvende producentsammenslutningers mærker, navne på virksomheder, godser og landbrugsbedrifter samt stednavne, der henviser til konkrete steder, hvor oliven dyrkes.

Produktets betegnelse skal være påført etiketten med tydelige og uudslettelige bogstaver i en farve, som klart afviger fra etikettens farve. Eventuelle yderligere angivelser skal anføres med en typografi, der højst må være halvt så stor som den skrift, der er anvendt til angivelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for Chianti Classico-olien omfatter følgende kommuner i provinserne Siena og Firenze: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti og Radda in Chianti i deres helhed samt dele af Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa og Tavarnelle Val di Pesa.

Dette område svarer til det afgrænsede geografiske område for Chianti Classico-vin, som allerede er omhandlet i interministeriel bekendtgørelse af 31. juli 1932, offentliggjort i den italienske statstidende (Gazzetta ufficiale) nr. 209 af 9. september 1932.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Området, hvor Chianti Classico fremstilles, er kendetegnet ved særlige klimatiske og hydrologiske forhold og har været geografisk veldefineret siden år 1300.

Området er ret ensartet hvad jordbund og klima angår og er kendetegnet ved milde og tørre efterårsperioder men strenge vintre. Miljøet som helhed har egenskaber, der gør det muligt at dyrke oliven i områder, der ligger på grænsen for oliventræers naturlige vækstområde, hvilket har betydning for frugtdannelse og modningsproces.

I overensstemmelse med stedets traditionelle dyrkningsmetoder høstes olivenfrugterne direkte fra træerne, før de er fysiologisk modne.

Temperaturforholdene er også bestemmende for oliventræernes form (generelt har de åbne opadvendte grene), som er blevet fremelsket af de lokale landbrugere, og som gør det muligt for trækronerne bedre at kunne fordele varme og lys. Disse faktorer fremmer oliventræernes vækst i korte perioder i løbet af året.

5.2. *Produktets egenart*

Ekstra jomfruolie Chianti Classico fremstilles af oliven af de sorter, der traditionelt dyrkes i Toscana. Olien adskiller sig fra andre olier ved sin smag, der er bitter og pikant med frugtagtige duftnoter.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

De kemiske og organoleptiske egenskaber ved ekstra jomfruolie Chianti Classico skyldes produktionsområdets klimatiske forhold, der har direkte indflydelse på den kvalitative og kvantitative sammensætning af fenoler, den bitre og pikante smag og den intense frugtagtige duft.

Fordi det er nødvendigt at beskytte olivenfrugterne mod efterårets første frost, er det blevet en tradition at høste olivenfrugterne før tid, dvs. før de er modne. Selv om denne praksis resulterer i et mindre olieudbytte, betyder høst af olivenfrugter på dette tidspunkt, at fenolindholdet stadig er højt, hvilket gør smagen mere bitter og pikant. Denne smag er kendetegnende for Chianti Classico-olie. Takket være de store temperatursvingninger, der præger områder om efteråret, udmærker ekstra jomfruolie Chianti Classico sig desuden ved en udtalt frugtagtig aroma.

Produktionsområdet opnåede en helt konkret anerkendelse ved offentliggørelsen af en bekendtgørelse i 1716, ved hvilken hertug Cosimo III fastlagde de nuværende grænser for området som en anerkendelse af kvaliteten og de særlige kendetegn ved vin- og olivenolieproduktionen, en slags beskyttet oprindelsesbetegnelse, længe før denne betegnelse var opfundet. I Tavantis afhandling om oliven »Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo« fra 1819 er de vigtigste eksisterende olivensorter i Chianti Classico-området allerede nævnt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted:

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

eller

ved at gå direkte til webstedet for det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it) og klikke på »Qualità e sicurezza« (i øverste højre hjørne) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.