DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 267/2013 DER KOMMISSION

vom 18. März 2013

zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Chianti Classico (g.U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist am 3. Januar 2013 in Kraft getreten. Dadurch wurde die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [2] aufgehoben und ersetzt.

(2) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Italiens auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Chianti Classico“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 2446/2000 der Kommission [3] in der Fassung der Verordnung (EU) Nr. 216/2011 [4] eingetragen worden ist.

(3) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, mit der die Beschreibung des Erzeugnisses, das Herstellungsverfahren und die Verpackung präzisiert werden.

(4) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50 bis 52 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Chianti Classico“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II enthält das Einzige Dokument mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 18. März 2013

Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOŞ
Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
[2] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
[3] ABl. L 281 vom 7.11.2000, S. 12.
[4] ABl. L 59 vom 4.3.2011, S. 17.

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Chianti Classico“ wird genehmigt:

— **Beschreibung des Erzeugnisses**

Es wurde ein Verweis auf das toskanische Verzeichnis des Keimplasmas für Olivenbäume eingefügt, denn dieses Dokument wird regelmäßig aktualisiert, um den wissenschaftlichen Erkenntnissen und genetischen Ergebnissen der derzeit laufenden Arbeiten zu den alten Olivenpflanzen in unserem Gebiet Rechnung zu tragen.

Diese Änderung entstand also nicht aus dem Wunsch, neue Sorten aufzunehmen, sondern aus genaueren Kenntnissen, durch die seit langem existierende Sorten aufgenommen werden können, die bislang noch nicht beschrieben und eingetragen wurden.

— **Herstellungsverfahren**

Merkmale des Anbaugebiets

Was die Eigenschaften des Anbaugebiets betrifft, war es zweckmäßig, die Höhenlage, unterhalb der die Olivenbäume nicht in das Verzeichnis eingetragen werden können, um 20 Meter abzusenken, da die geringste Höhe in dem gesamten Gebiet bei 180 Meter über dem Meeresspiegel liegt. Zu dem Zeitpunkt, als die erste Fassung der Spezifikation erstellt wurde, waren die eingesetzten Messsysteme noch nicht so präzise wie heute. Dank der modernen GPS-Geräte konnte diese mangelnde Genauigkeit nun behoben werden.

Ölerzeugung

Für Olivenhaine mit einer Dichte von mehr als 500 Pflanzen pro Hektar wurde ein zusätzliches Erzeugungsvolumen eingeführt, da das Gebiet des „Chianti Classico“ Pflanzungen aus den 90er Jahren aufweist, die den technischen Vorgaben jener Zeit entsprechen und bei denen sich eine Obergrenze von 650 Kilogramm Öl pro Hektar höchst nachteilig auf die Wirtschaft und die Entwicklung des Sektors auswirkt.

Ernte- und Aufbewahrungsverfahren

Für den Transport der Oliven können neben Kisten auch Wannen und Rollbehälter verwendet werden. In diesem Fall muss der Transport zur Ölmühle zur Verarbeitung der Oliven jedoch am Tag der Ernte erfolgen. Werden luftdurchlässige Kisten verwendet, beträgt diese Frist drei (3) Tage.

Verfahren zum Pressen und Zusammenstellen der Lose

Künftig darf auch Luft zum Reinigen der Oliven verwendet werden, sofern die neuen, von den Herstellern entwickelten technologischen Systeme, die in anderen Erzeugerländern bereits eingesetzt werden, installiert sind, um der Einsparung von Wasser einen immer größeren Stellenwert einzuräumen.

Gültigkeit der Konformitätsbescheinigung

Die Anforderungen der Spezifikation erfüllendes Öl darf, wenn es bis spätestens 31. Dezember und keinesfalls nach dem Zeitpunkt des Zertifizierungsantrags einen Filterungsprozess zur Gewinnung eines klaren Öls durchlaufen hat, bis zum 31. Oktober des auf die Olivenernte folgenden Jahres abgefüllt werden.

Weist das Öl die in der Spezifikation vorgesehenen chemischen und organoleptischen Eigenschaften auf und wird es ordnungsgemäß gelagert, kann es mit leichten qualitativen Abweichungen aufbewahrt werden, durch die jedoch die Erfüllung der Anforderungen der g.U. „Chianti Classico“ nicht in Frage gestellt wird. Die Filtermethode wurde in die Spezifikation aufgenommen; dabei wurde präzisiert, dass das Filtern zur Gewinnung eines klaren Olivenöls (und nicht nur zum Herausfiltern der Feststoffe) dient und spätestens am 31. Dezember erfolgen muss, um den Olivenbauern für die Vermarktung eines hochwertigen Produkts geeignetere Konservierungsverfahren nahezubringen.

Des Weiteren wurde klargestellt, dass das Öl zum Zeitpunkt der Entnahme seine endgültigen Eigenschaften aufweisen muss, d. h. wenn das den Anforderungen entsprechende Öl spätestens bis 31. Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres abgefüllt werden soll, und dass der Filterungsprozess zur Gewinnung eines klaren Öls bis spätestens 31. Dezember und keinesfalls nach dem Zeitpunkt der Probenahme erfolgt sein muss, wenn der betreffende Antrag vor dem 31. Dezember eingeht.

Durch diese Änderung wird die Möglichkeit eröffnet, auf das Filtern zu verzichten, um die Freiheit des Betreibers nicht einzuschränken, allerdings ist vorgeschrieben, dass das Öl unter Inertgas gelagert wird, um seine qualitativen Eigenschaften bestmöglich zu erhalten.

— **Sonstiges (Verpackung)**

Künftig können auch für Gebinde unter 3 bzw. 5 Liter Metallbehältnisse verwendet werden.

Es wurden sogar Gebinde von unter 100 ml aufgenommen, unter der Bedingung, dass sie nicht einzeln verkauft, sondern in Verpackungen vertrieben werden, deren Gesamtgebinde den gemäß den Vorschriften zulässigen Mengen entspricht. Diese Änderung ergibt sich aus der Notwendigkeit, den Erfordernissen des Marktes gerecht zu werden, nach denen mit diesen kleinen Gebinden die Erwartungen des Gaststättengewerbes erfüllt (dort werden nicht gern angebrochene Flaschen verwendet) und die zur Steigerung des Bekanntheitsgrads erforderliche Vermarktung des Erzeugnisses sichergestellt werden können.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 (*)

„**CHIANTI CLASSICO**“

EG-Nr.: IT-PDO-0205-0977-7.11.2011

g.g.A. ( ) g.U. (X)

1. **Name**

„Chianti Classico“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.5: Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das native Olivenöl extra „Chianti Classico“ wird aus den Früchten der Olivenbäume hergestellt, die in dem einschlägigen Verzeichnis eingetragen sind und die zu mindestens 80 % einer oder mehreren der Sorten Frantoio, Correggiolo, Moraiolo und Leccino sowie zu höchstens 20 % anderen Sorten des Gebiets angehören, die jedoch im toskanischen Verzeichnis des Keimplasmas für Olivenbäume eingetragen sein müssen.

Beim Inverkehrbringen unter der g.U. „Chianti Classico“ muss das Öl folgende Eigenschaften aufweisen:

— Säuregehalt (ausgedrückt in Ölsäure): max. 0,5 %;

— Peroxidzahl: max. 12 (meq Sauerstoff);

— UV-spektrometrische Analyse: Extinktionskoeffizient K232 max. 2,1 und K270 max. 0,2;

— hoher Ölsäureanteil: > 72 %;

— Gesamt-CMP (Phenol-Antioxidantien): über 150 ppm;

— Gesamt-Tocopherolgehalt: über 140 ppm.

Das Öl muss außerdem aufweisen:

— eine Farbe zwischen intensivem Grün und Grün mit goldenem Schimmer;

— deutliches Olivenölaroma und fruchtiger Geschmack.

Insbesondere müssen sich aus dem Geschmacksprobeblatt des Panel-Tests folgende Werte ergeben:

a) grün-fruchtig 3-8,

b) bitter 2-8,

c) pikant 2-8.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

(*) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

—

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Anbau, Erzeugung und Pressen des nativen Olivenöls extra „Chianti Classico“ müssen ausschließlich in dem geografischen Erzeugungsgebiet gemäß Nummer 4 erfolgen.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Das Öl „Chianti Classico“ ist im Erzeugungsgebiet in Glas- oder Metallbehältnisse der vorgegebenen Volumina und mit Nennmengen bis zu 5 (fünf) Litern abzufüllen. Zulässig sind auch Gebinde unter 100 ml in Glas-, Metall- oder PET-Verpackungen, sofern durch die Verpackung die gemäß den geltenden Vorschriften zulässigen Gesamtmengen eingehalten werden können. Die Behältnisse sind hermetisch zu verschließen, so dass beim Öffnen das Garantiesiegel gebrochen wird.

Die Verpackung des nativen Olivenöls „Chianti Classico“ muss innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets erfolgen, um den Ursprung des Erzeugnisses besser kontrollieren zu können und zu vermeiden, dass durch den Transport des Öls in loser Schüttung aus diesem Gebiet heraus die besonderen Eigenschaften gemäß Nummer 3.2 beeinträchtigt werden oder verlorengehen, insbesondere die charakteristischen bitteren und pikanten Noten des nativen Olivenöls extra „Chianti Classico“, die durch den Gehalt an Phenol-Antioxidantien und die Zusammensetzung der Aromastoffe bestimmt werden. Bei einer Abfüllung außerhalb des Gebiets würde der Luftsauerstoff beim Umfüllen, Pumpen, Transport und Entladen häufiger auf das Erzeugnis einwirken, so dass die besonderen Eigenschaften gemäß Nummer 3.2 verloren gehen könnten.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Auf den Etiketten der Behältnisse ist neben den normalen gesetzlich und handelsrechtlich vorgeschriebenen Angaben die Aufschrift „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico“ anzubringen, gefolgt von der Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung); außerdem ist das Jahr der Erzeugung deutlich sichtbar und unauslöschlich anzugeben.

Es ist verboten, die genannte Bezeichnung mit einer zusätzlichen Qualifizierung zu versehen, die in vorliegender Spezifikation nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Die Verwendung der Marken von Konsortien, der Namen von Unternehmen, Anwesen und landwirtschaftlichen Betrieben sowie von Ortsnamen, die sich auf den tatsächlichen Olivenanbauort beziehen, ist hingegen zulässig.

Der Name der Bezeichnung muss auf dem Etikett deutlich sichtbar und unauslöschlich in einer Farbe erscheinen, die sich augenfällig von der Farbe des Etiketts abhebt. Die grafischen Zeichen für eventuelle zusätzliche Angaben dürfen höchstens halb so groß wie die Buchstaben der geschützten Ursprungsbezeichnung sein.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet des Olivenöls „Chianti Classico“ umfasst in den Provinzen Siena und Florenz die Verwaltungsgebiete folgender Gemeinden: Das gesamte Gebiet der Gemeinden Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti und Radda in Chianti sowie Teile der Gemeinden Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa und Tavarnelle Val di Pesa.

Dieses Gebiet entspricht der bereits im interministeriellen Erlass vom 31. Juli 1932 beschriebenen und im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 209 vom 9. September 1932 veröffentlichten geografischen Abgrenzung des Weinbaugebiets „Chianti Classico“.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet des Öls „Chianti Classico“ mit seinen typischen klimatischen und hydrogeologischen Besonderheiten ist bereits seit dem 14. Jahrhundert geografisch genau festgelegt.

Das Erzeugungsgebiet ist hinsichtlich der Bodenbeschaffenheit und der Klimabedingungen ziemlich homogen und zeichnet sich durch einen mäßig warmen und trockenen Herbst aus, auf den ein strenger Winter folgt. Insgesamt weist das Gebiet Eigenschaften auf, durch die der Olivenanbau am Rande seines natürlichen Verbreitungsgebiets möglich ist, was sich auf die Fruchtbildung und Reifung der Oliven ausgewirkt hat und auch heute noch auswirkt.

Nach den seit jeher in diesem Gebiet angewendeten Anbautechniken, werden die Früchte, noch bevor sie physiologisch voll ausgereift sind, direkt vom Baum geerntet.

Auch die herrschenden Temperaturen beeinflussen die von den örtlichen Landwirten angenommene Typologie der Formgebung der Olivenbäume (im Allgemeinen ausladend und becherförmig), durch die sich die Kronen ausfächern können, um die Wärme und das Licht besser ins Innere der Krone leiten zu können, da diese Faktoren das Wachstum der Olivenbäume lediglich über kurze Zeiträume im Jahr begünstigen.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Das native Olivenöl extra „Chianti Classico“ wird aus traditionell in der Toskana angebauten Sorten hergestellt und zeichnet sich durch sein sensorisches Profil, das insbesondere durch den intensiven bitteren und pikanten Geschmack entsteht, in Verbindung mit fruchtigen Geruchsnoten aus.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die chemischen und organoleptischen Eigenschaften des nativen Olivenöls extra der g.U. „Chianti Classico“ sind auf die klimatischen Gegebenheiten im Erzeugungsgebiet zurückzuführen, die sich unmittelbar auf die qualitative und quantitative Zusammensetzung der Phenole, die Ausprägung der bitteren und pikanten Geschmacksnoten sowie die Intensität des fruchtigen Aromas auswirken.

Da die Früchte vor den ersten Herbstfrösten geschützt werden müssen, werden die Oliven traditionell frühzeitig geerntet (d. h. vor Abschluss des Reifungsprozesses). Auch wenn dies zu einer Verringerung der Ölmenge führt, so können die Oliven jedoch geerntet werden, wenn der Gehalt an Polyphenolen noch hoch ist, was zu einer intensiveren Ausprägung der bitteren und pikanten Geschmacksnoten beiträgt, die die Besonderheit des Öls „Chianti Classico“ ausmachen. Darüber hinaus zeichnet sich das native Olivenöl extra „Chianti Classico“ aufgrund der in diesem Gebiet charakteristischen starken Temperaturschwankungen im Herbst auch durch ein deutlich fruchtiges Aroma aus.

Eine bedeutende Anerkennung für das Erzeugungsgebiet war ein im Jahr 1716 von Großherzog Cosimo III. erlassenes Edikt, mit dem die heutigen Grenzen des Gebiets festgelegt wurden, um die Vorzüge und Besonderheiten der regionalen Wein- und Olivenerzeugnisse hervorzuheben — eine Art frühe g.U. Im Jahr 1819 listete Tavanti bereits in seiner Veröffentlichung „Vollständige theoretische und praktische Abhandlung über den Olivenanbau“ („trattato teorico-pratico completo sull'ulivo“) die wichtigsten Sorten des Gebiets Chianti Classico auf.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann im Internet abgerufen werden:

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

oder

direkt über die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (www.politicheagricole.it): oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit), dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktionsspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.