REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) Nº 267/2013 DE LA COMISIÓN

de 18 de marzo de 2013

por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Chianti Classico (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios [1], y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

(1) El Reglamento (UE) nº 1151/2012 entró en vigor el 3 de enero de 2013. Derogó y sustituyó al Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios [2].

(2) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud de Italia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Chianti Classico», registrada en virtud del Reglamento (CE) nº 2446/2000 de la Comisión [3], modificado por el Reglamento (UE) nº 216/2011 [4].

(3) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando la descripción del producto, el método de obtención y el envasado.

(4) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación menor, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento establecido en los artículos 50 a 52 del Reglamento (UE) nº 1151/2012.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Chianti Classico» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

En el anexo II del presente Reglamento figura el documento único en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 18 de marzo de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOŞ
Miembro de la Comisión

---

[1] DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
[2] DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.
[3] DO L 281 de 7.11.2000, p. 12.
[4] DO L 59 de 4.3.2011, p. 17.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Chianti Classico», se aprueba la modificación siguiente:

— **Descripción del producto**

Se ha añadido una referencia al registro del germoplasma oleícola toscano, ya que este documento es objeto de actualizaciones periódicas que incorporan los resultados científicos y genéticos de las investigaciones en curso sobre los antiguos olivos presentes en este territorio.

Así pues, esta modificación no responde a la intención de introducir nuevas variedades, sino a la mejora de los conocimientos, que permite introducir variedades existentes desde hace largo tiempo que aún no se habían descrito ni registrado.

— **Método de obtención**

Características de cultivo

En lo tocante a las características del medio de cultivo, se ha considerado oportuno reducir 20 metros la altitud mínima necesaria para poder inscribir los olivos en el registro, en la medida en que la altitud mínima del territorio en su conjunto es de 180 metros por encima del nivel del mar. En el momento de redactarse la primera versión del pliego de condiciones, los sistemas de medición adoptados no eran tan precisos como hoy en día. Gracias a los GPS modernos, se ha podido corregir esta falta de precisión.

Producción de aceite

Se ha introducido un nuevo nivel de producción para los olivares con una densidad superior a 500 plantas por hectárea por cuanto el territorio del Chianti Classico cuenta con plantaciones de la década de los noventa del pasado siglo que responden a los criterios técnicos de esa época y en las que el límite de 650 kilogramos de aceite por hectárea incide muy negativamente en términos tanto económicos como de desarrollo del sector.

Método de recolección y conservación

Para el transporte de las aceitunas pueden utilizarse, además de cajas, cubos y remolques, si bien, en este caso, el transporte hacia la almazara para la transformación de las aceitunas debe efectuarse el mismo día de la recolección y en un plazo de tres (3) días si se emplean cajas caladas.

Método de oleificación y formación de lotes

Ya se puede utilizar aire para limpiar las aceitunas desde que se han instalado los nuevos sistemas tecnológicos desarrollados por los constructores, ya empleados en otros países, con el fin de conceder cada vez mayor importancia al ahorro de agua.

Validez del certificado de conformidad

El aceite conforme a las normas del pliego de condiciones puede embotellarse hasta el 31 de octubre del año siguiente al de la recolección de las aceitunas si se somete a un proceso de filtración clarificante antes del 31 de diciembre y, en cualquier caso, antes de la fecha de solicitud de certificación.

Cuando el aceite presenta las características químicas y organolépticas previstas en el pliego de condiciones y sus condiciones de conservación son correctas, puede conservarse con ligeras variaciones cualitativas, sin que estas comprometan el cumplimiento de los criterios aplicables al aceite Chianti Classico DOP. Se añade la práctica de la filtración, especificándose que su objetivo es la clarificación (y no un mero desbaste) y que ha de realizarse, como muy tarde, el 31 de diciembre, con el fin de comenzar a preparar a los agricultores para que apliquen técnicas de conservación más adaptadas a la comercialización de un producto de calidad.

Se precisa, además, que las características físicas del aceite deberán ser definitivas en el momento del muestreo, es decir, si se desea embotellar el aceite conforme a más tardar el 31 de octubre del año siguiente al de la cosecha, y que la filtración clarificante se deberá realizar, como muy tarde, el 31 de diciembre o, en todo caso, antes de la recogida de la muestra, si la solicitud en cuestión se recibe antes del 31 de diciembre.

La modificación añade la posibilidad de no filtrar para no limitar la libertad del oleicultor, si bien es obligatorio conservar el aceite en gas inerte para mantener al máximo sus características cualitativas.

— **Otros (envasado)**

De ahora en adelante, se podrán utilizar recipientes metálicos para formatos inferiores a 3 y 5 litros.

Se han añadido, incluso, formatos de menos de 100 ml con la condición de que no se vendan individualmente, sino que se comercialicen en envases cuyo volumen total corresponda a las capacidades autorizadas por la normativa. La modificación obedece a la obligación de responder a las exigencias del mercado, según las cuales estos formatos pequeños permitirán satisfacer las expectativas del sector de la restauración, que no es partidario de utilizar botellas empezadas, y garantizar la promoción del producto a fin de aumentar su visibilidad.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 (*)

«**CHIANTI CLASSICO**»

Nº CE: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominación**

«Chianti Classico»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.).

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

El aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» se produce a partir de los frutos de los olivos inscritos en el registro y pertenecientes, al menos en un 80 %, a las variedades Frantoio, Correggiolo, Moraiolo y Leccino, consideradas por separado o conjuntamente, y, en un máximo del 20 %, a otras variedades de la región, que deben estar inscritas en el registro del germoplasma oleícola toscano.

En el momento del despacho al consumo como DOP «Chianti Classico», el aceite debe presentar las siguientes características:

— acidez (expresada en ácido oleico): como máximo el 0,5 %,

— índice de peróxidos: como máximo 12 (meq de oxígeno),

— coeficiente de extinción a las radiaciones ultravioletas K232 no superior a 2,1 y K270 no superior a 0,2,

— contenido elevado de ácido oleico: > 72 %,

— CMP totales (antioxidantes fenólicos): > 150 ppm,

— tocoferoles totales: > 140 ppm.

Además, el aceite debe presentar:

— un color que va del verde intenso al verde con matices dorados,

— un aroma neto de aceite de oliva y un sabor afrutado.

Más concretamente, la ficha de los resultados de la cata debe arrojar los siguientes resultados:

a) fruta verde 3-8;

b) amargo 2-8;

c) picante 2-8.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

(*) Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las operaciones de cultivo, producción y trituración del aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» deben llevarse a cabo exclusivamente en el territorio de la zona geográfica de producción contemplada en el punto 4.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

El aceite «Chianti Classico» debe acondicionarse en la zona de producción, en recipientes de vidrio o metal, en los volúmenes definidos y con una capacidad nominal no superior a 5 (cinco) litros. Se aceptan asimismo los formatos inferiores a 100 ml de vidrio, metal o PET, siempre que el envasado permita respetar las capacidades totales autorizadas por la normativa vigente. Los envases deben ir cerrados de manera hermética, de modo que sea necesario romper el sello de garantía para abrirlos.

El aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» debe envasarse dentro de la zona geográfica de producción para así garantizar el control del origen del producto y evitar que su transporte a granel fuera de la zona pueda causar el deterioro y la pérdida de las características descritas en el punto 3.2, en particular las notas amargas y picantes típicas del aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico», determinadas por el contenido de antioxidantes fenólicos y por el perfil de las sustancias aromáticas. La acción del oxígeno del aire durante la fase de trasvase, bombeado, transporte y descarga —operaciones que se repetirían con mayor frecuencia en caso de embotellado fuera de la zona— puede dar lugar a la pérdida de las características específicas del aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» descritas en el punto 3.2.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

En la etiqueta de los recipientes, además de las indicaciones habituales previstas por la ley y las normas comerciales, debe figurar la mención «Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico», seguida inmediatamente de la mención «Denominazione di Origine Protetta», así como del año de producción indicado en caracteres claros e indelebles.

Está prohibido añadir a la denominación previamente mencionada una calificación que no esté expresamente prevista en el pliego de condiciones. Se autoriza, en cambio, la utilización de marcas de cooperativas y nombres de empresas, propiedades o explotaciones agrícolas, así como de indicaciones toponímicas que hagan referencia al lugar auténtico de producción de las aceitunas.

El nombre de la denominación debe figurar en caracteres claros e indelebles, con colores que contrasten claramente con el de la etiqueta. Los caracteres gráficos de las menciones complementarias que, en su caso, se añadan no pueden tener en ningún caso un tamaño superior en un 50 % al de los utilizados para indicar la denominación de origen controlada.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del aceite «Chianti Classico» comprende, en las provincias de Siena y Florencia, las demarcaciones de los siguientes municipios: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti y Radda in Chianti en su totalidad y, en parte, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa y Tavarnelle Val di Pesa.

Esta zona se corresponde con la delimitada para el territorio de producción del vino «Chianti Classico», ya descrita en el Decreto Interministerial de 31 de julio de 1932, publicado en la *Gazzetta Ufficiale della Republica Italiana* nº 209 de 9 de septiembre de 1932.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El territorio de producción del aceite «Chianti Classico» posee características climáticas e hidrogeológicas especiales y está geográficamente bien delimitado desde el siglo XIV.

La zona de producción es bastante homogénea desde el punto de vista de las tierras y el clima. Se caracteriza por unos otoños medianamente templados y secos que dan paso a unos inviernos rigurosos. El medio, en su conjunto, presenta características que permiten el cultivo del olivo en el límite de su zona de distribución natural, lo cual ha influido y sigue influyendo todavía en el proceso de fructificación y maduración de las aceitunas.

De acuerdo con las técnicas de cultivo aplicadas desde tiempo inmemorial en este territorio, los frutos se recogen directamente del árbol, antes de la madurez fisiológica.

Las condiciones térmicas influyen asimismo en la tipología de la forma del árbol (por lo general, expandida y en vaso) adoptada por los agricultores locales, gracias a la cual las copas pueden tomar volumen para repartir mejor el calor y la luz dentro de ellas, elementos que acompañan al desarrollo de los olivos durante breves períodos del año.

5.2. *Carácter específico del producto*

El aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» se elabora con variedades cultivadas tradicionalmente en la Toscana y se distingue por su perfil sensorial, debido, en particular, al intenso sabor amargo y picante, unido a notas afrutadas en nariz.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las características químicas y organolépticas del aceite de oliva virgen extra de la DOP «Chianti Classico» están vinculadas a las condiciones climáticas de la zona de producción, que influyen directamente en la composición cualitativa y cuantitativa de los fenoles, en el sabor amargo y picante en boca y en la intensidad de las notas afrutadas.

De la necesidad de proteger los frutos de las primeras heladas otoñales surgió la tradición de recolectar tempranamente las aceitunas (antes del final de la maduración). Esta práctica, aunque entrañe una menor cantidad de aceite, permite recoger las aceitunas cuando el contenido de polifenoles es aún elevado y contribuye, pues, a intensificar las notas amarga y picante en boca, por las que se reconoce el aceite «Chianti Classico». Además, gracias a las importantes variaciones térmicas que caracterizan a este territorio en otoño, el aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» se distingue asimismo por un aroma afrutado franco.

La zona de producción recibió un reconocimiento específico al promulgar el Gran Duque Cosme III en 1716 un edicto por el que trazaba los límites actuales del territorio con el fin de reconocer la calidad y la peculiaridad de las producciones vitícolas y oleícolas de la región, lo cual constituye una especie de DOP antes de que existiera tal concepto. En 1819, el *Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo* de Tavanti ya enumeraba las principales variedades presentes en la zona del «Chianti Classico».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006)]

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en la siguiente dirección de internet:

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

así como

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (www.politicheagricole.it) pulsando en «Qualità e sicurezza» [calidad y seguridad] (arriba a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].