KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 267/2013,

18. märts 2013,

millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Chianti Classico (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) 3. jaanuaril 2013 jõustus määrus (EL) nr 1151/2012. Sellega tunnistati kehtetuks ja asendati nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [2].

(2) Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Itaalia taotluse saada heakskiit komisjoni määruse (EÜ) nr 2446/2000 [3] (muudetud määrusega (EL) nr 216/2011 [4]) kohaselt registreeritud päritolunimetuse „Chianti Classico" spetsifikaadi muudatusele.

(3) Taotluses soovitakse spetsifikaati muuta, täpsustades toote kirjeldust, tootmismeetodit ja pakendamist.

(4) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike, võib komisjon selle heaks kiita ilma määruse (EL) nr 1151/2012 artiklites 50–52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Chianti Classico" spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Spetsifikaadi põhielemente sisaldav koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas.*

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 18. märts 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOŞ

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
[2] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.
[3] EÜT L 281, 7.11.2000, lk 12.
[4] ELT L 59, 4.3.2011, lk 17.

I LISA

Kiidetakse heaks päritolunimetuse „Chianti Classico” spetsifikaadi järgmine muudatus.

— **Toote kirjeldus**

Lisati viide Toskaana õlitaimede iduplasma registrile, kuna dokumenti tuleb korrapäraselt ajakohastada, et võtta arvesse kõnealusel territooriumil kasvavate iidsete oliivipuude põhjal tehtavate geenialaste teadusuuringute tulemusi.

Kõnealune muudatus ei tulene seega soovist hakata kasutama uusi sorte, vaid täiustunud teadmistest selle kohta, kuidas kasutada juba pikka aega olemas olnud vanu sorte, mida ei ole seni kirjeldatud ega registrisse kantud.

— **Tootmismeetod**

Õlikultuuri omadused

Kultuuri kasvukeskkonna omadustest rääkides peeti vajalikuks viia miinimumkõrgus, millest madalamal kasvavaid oliivipuid enam registrisse ei kanta, 20 meetrit madalamale, arvestades et piirkonna miinimumkõrgus on 180 meetrit üle merepinna. Põhjuseks on see, et spetsifikaadi esimese versiooni koostamisel ei olnud kasutatavad mõõtmissüsteemid nii täpsed kui praegu. Tänu kaasaegsetele GPS-süsteemidele teostati täpsem mõõdistamine.

Õlitoodang

Oliivisalude jaoks, mille tihedus on üle 500 puu hektari kohta, kehtestati uus toodangutase, kuna oliiviõli „Chianti Classico” tootmisterritoorium hõlmab 1990. aastatest pärinevaid istandusi, mis vastavad tolleaegsetele tehnilistele nõuetele ja mille puhul ei ole 650 kilogrammi toodetava oliiviõli piirang hektari kohta nii majanduslikult kui ka sektori arengu seisukohalt mõistlik.

Korje- ja säilitusmeetod

Oliivide transpordil võib lisaks kastidele kasutada ka muid aluseid ja kärusid, kui oliivid viiakse töötlemisse korjamisega samal päeval, või juhul, kui tegemist on õhuaukudega kastidega, siis kolme (3) selleks ette nähtud päeva jooksul.

Oliiviõli pressimismeetod ja partii koostamine

Kui kasutusele on võetud konstruktorite poolt välja arendatud uued tehnoloogilised süsteemid, mida teistes oliiviõli tootvates riikides juba rakendatakse ja mis aitavad kokku hoida üha olulisemaks muutuvat veeressurssi, on nüüdsest võimalik kasutada oliivide puhastamiseks õhku.

Vastavussertifikaadi kehtivus

Sertifikaadi nõuetele vastavat oliiviõli võib villida pudelisse kuni oliivide koristusele järgneva aasta 31. oktoobrini, kui oliiviõli on filtreeritud settevabaks enne 31. detsembrit, ja igal juhul hiljemalt sertifitseerimistaotluse kuupäevaks.

Kui oliiviõli on spetsifikaadis ette nähtud keemiliste ja organoleptiliste omadustega ja selle säilitamistingimused on nõuetekohased, siis säilides omadused muutuvad vähe, jäädes siiski kaitstud päritolunimetusega oliiviõlile „Chianti Classico” esitatavate nõuete piiresse. Lisatud on filtreerimisnõue, täpsustades, et selle eesmärk on selitamine (ja mitte üksnes kurnamine) ning see peab olema toimunud enne 31. detsembrit, et hakata harjutama õlitootjaid uute konserveerimistehnoloogiatega, mis on kvaliteetse õli turustamiseks kohasemad.

Muu hulgas on täpsustatud, et oliiviõli füüsikalised omadused peavad olema proovide võtmisel lõplikud, st kui soovitakse villida nõuetekohast oliiviõli hiljemalt oliivide koristusele järgneva aasta 31. oktoobriks ja kui oliiviõli on filtreeritud settevabaks enne 31. detsembrit või igal juhul hiljemalt enne proovide võtmist, kui asjaomane taotlus on saadud enne 31. detsembrit.

Selleks et mitte piirata põllumajandusettevõtja vabadust, lisatakse muudatusega võimalus oliiviõli mitte filtreerida, kuid kohustuslik on säilitada oliiviõli inertgaasi keskkonnas, sest nii säilivad oliiviõli kvalitatiivsed omadused kõige paremini.

— **Muu (pakendamine)**

Metallanumaid võib nüüdsest kasutada alla 3- ja 5-liitrise mahuga pakendite puhul.

Lisatud on isegi alla 100 ml mahuga pakendid, tingimusel et neid ei müüda eraldi, vaid lastakse turule pakendites, mille kogukaal vastab õigusaktidega lubatud kogustele. Muudatus tuleneb kohustusest olla vastavuses turu nõuetega, mille kohaselt võimaldavad väikesed pakendid tulla paremini vastu toitlustussektori soovidele, sest seal ei soovita korduvalt kasutada juba avatud pudeleid, ja tagada toote edendamine, et parandada selle nähtavust.

II LISA

KOONDDOKUMENT

Määrus (EÜ) nr 510/2006 (*)

CHIANTI CLASSICO

EÜ nr: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

KGT ( ) KPN (X)

1. **Nimetus**

Chianti Classico

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

„Chianti Classico" ekstra neitsioliiviõli tootmiseks kasutatakse registreeritud oliiviistandustest pärit oliive, millest vähemalt 80 % kuulub sortidesse 'Frantoio', 'Correggiolo', 'Moraiolo' ja 'Leccino' (eraldi või kombineerituna) ning mitte üle 20 % piirkonna muudesse sortidesse, mis peavad olema samuti kantud Toskaana õlitaimede iduplasma registrisse.

Selleks et õli saaks anda tarbimisse kaitstud päritolunimetuse „Chianti Classico" all, peab see olema järgmiste omadustega:

— happesus (väljendatud oleiinhappena) kuni 0,5 %;

— peroksiidarv kuni 12 mekv O_2/kg;

— ultraviolettkiirguse neeldumine: K232 kuni 2,1 ja K270 kuni 0,2;

— suur oleiinhappesisaldus: > 72 %;

— CMP (polüfenoolid) sisaldus kokku üle 150 ppm;

— tokoferoolide sisaldus kokku üle 140 ppm.

Lisaks peavad oliiviõlil olema järgmised omadused:

— intensiivne roheline kuni kuldse varjundiga roheline värvus;

— oliiviõli puhas aroom ja puuviljaline maitse.

Täpsemalt peavad degusteerimiskatse tulemused vastama järgmistele näitajatele:

a) roheline puuviljalisus 3–8;

b) mõrudus 2–8;

c) teravus 2–8.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

(*) Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Ekstra neitsioliiviõli „Chianti Classico" tootmiseks kasutatavad oliivid peavad olema kasvatatud, toodetud ja jahvatatud üksnes punktis 4 määratletud geograafilise piirkonna territooriumil.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Õli „Chianti Classico" tuleb tootmispiirkonnas pakendada klaasist või metallist anumatesse, mille mahud on kindlaks määratud ja nominaalmahutavus kuni viis (5) liitrit. Lubatud on ka alla 100 ml mahutavusega, erineva kujuga klaasist, metallist või polüetüleentereftalaadist (PET-kile) anumad, tingimusel et pakendamisel on arvestatud kehtivate õigusaktidega lubatud kogumahutavust. Iga anum tuleb sulgeda hermeetiliselt, nii et selle avamisel pitser murdub.

Ekstra neitsioliiviõli „Chianti Classico" peab olema pakendatud geograafilises tootmispiirkonnas, sest nii on kõige paremini tagatud toote päritolu kontroll ja pakendamata toote piirkonnast väljaveol võivad halveneda või kaduda punktiga 3.2 kindlaks määratud eriomadused, eelkõige ekstra neitsioliiviõli „Chianti Classico" iseloomulikud mõrud ja teravad noodid, mida saab kindlaks määrata fenoolsete antioksüdantide sisalduse ja lõhnaainete iseloomu järgi. Ümbervalamisel, pumpamisel, transpordil ja mahalaadimisel (väljaspool geograafilist piirkonda toimuval villimisel korratakse neid tegevusi sagedamini) võib ekstra neitsioliiviõli „Chianti Classico" kaotada oma iseloomulikud omadused, mida on kirjeldatud punktis 3.2.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Pakendite märgistele tuleb lisaks tavapärastele seaduste ja kaubanduseeskirjadega ette nähtud üksikasjadele märkida selges ja kustumatus kirjas „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico" ning vahetult selle järel sõnad „Denominazione di Origine Protetta" ja tootmisaasta.

Päritolunimetusele on keelatud lisada käesolevas spetsifikaadis sõnaselgelt sätestamata kirjeldusi. Siiski on lubatud kasutada tootjate ühenduste embleeme ning põllumajandusettevõtete, maavalduste ja talude nimesid või kohanimesid, mis viitavad oliivide tegelikule tootmispaigale.

Päritolunimetus peab olema märgisel selgete, kustutamatute tähtedega, mis eristuvad selgesti märgise värvist. Mis tahes muude lisatud sõnade tähtede suurus ei või ületada 50 % päritolunimetuse tähtede suurusest.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Oliiviõli „Chianti Classico" tootmise piirkond hõlmab Siena ja Firenze provintsi järgmiste kommuunide halduspiirkondi: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti ja Radda in Chianti tervikuna ning Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa ja Tavarnelle Val di Pesa osaliselt.

See piirkond vastab 31. juuli 1932. aasta ministeeriumidevahelises dekreedis (avaldatud 9. septembril 1932. aastal Itaalia ametlikus teatajas nr 209) kirjeldatud veini „Chianti Classico" tootmise piirkonnale.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Oliiviõli „Chianti Classico" tootmise piirkonnas on erilised klimaatilised ja hüdrogeoloogilised tingimused ning piirkond ise on geograafiliselt hästi välja kujunenud juba alates 14. sajandist.

Tootmispiirkonna maastik ja kliima on küllaltki ühtsed, neid iseloomustavad mõõduka temperatuuriga ja kuivad sügised ning karmid talved. Kogu piirkond tervikuna on omadustega, mis võimaldavad kasvatada oliivipuid kogu piirkonna looduslikus ulatuses, ning see asjaolu mõjutas ja mõjutab praegugi viljade valmimise tsüklit.

Kõnealuses piirkonnas kasutatavate vanade viljelustehnikate kohaselt korjatakse viljad enne tegelikku valmimist otse puult.

Temperatuuritingimuste tõttu viljelevad kohalikud põllumajandustootjad kindla võrakujuga (laialiulatuvate okstega või vaasikujuline pügamine) oliivipuid, sest nendes laialiulatuvates võrades jaotub paremini soojus ja valgus, mis on olulised elemendid oliivipuude arenguks neil lühikestel ajavahemikel aastas.

5.2. *Toote eripära*

Ekstra neitsioliiviõli „Chianti Classico" toodetakse Toskaanas traditsiooniliselt kasvatatavatest sortidest ja selle eripäraks on omapärased sensoorsed omadused, eelkõige intensiivselt mõrkjas ja terav maitse ning tuntavad puuviljalised noodid lõhnabuketis.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Kaitstud päritolunimetusega ekstra neitsioliiviõli „Chianti Classico" keemilised ja organoleptilised omadused on seotud tootmispiirkonna kliimatingimustega, mis mõjutavad otseselt fenoolide koguselist ja kvalitatiivset koostist, maitses tuntavat mõrudust ja teravust ning puuviljalisuse intensiivsust.

Kuna vilju tuleb esimeste sügiseste öökülmade eest kaitsta, on tavapärane varane saagikoristus (st enne, kui oliivide valmimine on lõppenud). Selle tava puhul saadakse küll mõnevõrra väiksem kogus õli, kuid sel viisil korjatud oliivides on polüfenoolide tase veel siiski kõrge ning aitab tuua maitses intensiivselt esile mõrud ja teravad noodid, mille järgi õli „Chianti Classico" ära tunda. Kuna sügisel on tootmispiirkonna temperatuurivahemik väga kõikuv, on neitsioliiviõlile „Chianti Classico" iseloomulik ka väga selge puuviljaline aroom.

Tootmispiirkond leidis märkimisväärset tunnustust hertsog Cosimo III poolt 1716. aastal välja kuulutatud seadusega, milles märgiti territooriumi tegelikud piirid ja kiideti kohaliku veini- ja oliivitootmise eripära: seadus kujutas endast teatavat kaitstud päritolunimetust ammu enne selle termini leiutamist. 1819. aastal loetles G. Tavanti oliive käsitlevas täielikus teoreetilises ja praktilises uurimuses „Chianti Classico" tootmispiirkonna peamised kasvatatavad sordid.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

[Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7]

Spetsifikaadi kokkuvõttega saab tutvuda veebisaidil

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

või

otse põllu-, toidu- ja metsamajandusministeeriumi veebisaidil (www.politicheagricole.it), klõpsates „Qualità e sicurezza" („Kvaliteet ja ohutus"; ekraanil ülal paremal) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid").