KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 267/2013,

annettu 18 päivänä maaliskuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Chianti Classico (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetus (EU) N:o 1151/2012 tuli voimaan 3 päivänä tammikuuta 2013. Sillä kumottiin ja korvattiin maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 ([2]).

(2) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Italian esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 2446/2000 ([3]), sellaisena kuin se on muutettuna komission asetuksella (EU) N:o 216/2011 ([4]), nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen ”Chianti Classico” eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(3) Pyynnön tarkoituksena on eritelmän muuttaminen täsmentämällä tuotteen kuvausta, tuotantomenetelmää ja pakkaamista.

(4) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja todennut sen olevan perusteltu. Koska muutos on vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50, 51 ja 52 artiklassa kuvattua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen ”Chianti Classico” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Eritelmän pääkohdat esitetään yhtenäisessä asiakirjassa, joka on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 18 päivänä maaliskuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä
Dacian CIOLOŞ
Komission jäsen

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.
([3]) EYVL L 281, 7.11.2000, s. 12.
([4]) EUVL L 59, 4.3.2011, s. 17.

LIITE I

Suojatun alkuperänimityksen ”Chianti Classico” eritelmään on hyväksytty seuraavat muutokset:

— **Tuotteen kuvaus**

Lisätään viittaus Toscanan oliivialan ituplasma-aineiston rekisteriin, koska kyseistä asiakirjaa päivitetään säännöllisesti EU:n alueella esiintyville vanhoille oliivipuille tehtävien tutkimusten tieteellisten ja geneettisten tulosten perusteella.

Muutos ei näin ollen johdu siitä, että haluttaisiin ottaa käyttöön uusia lajikkeita, vaan sen taustalla on tiedon lisääntyminen, jonka ansiosta on mahdollista ottaa käyttöön jo pitkään olemassa olleita lajikkeita, joita ei vielä ollut kuvattu eikä rekisteröity.

— **Tuotantomenetelmä**

Oliivitarhojen ominaisuudet

Viljely-ympäristön osalta on katsottu aiheelliseksi laskea 20 metrillä vähimmäissijaintikorkeutta, jonka alapuolella kasvavia oliivipuita ei voida merkitä rekisteriin, koska koko viljelyalueen vähimmäissijaintikorkeus on 180 metriä merenpinnasta. Kun eritelmän ensimmäinen versio laadittiin, hyväksytyt mittausjärjestelmät eivät olleet yhtä tarkkoja kuin nykyisin. Uudenaikaisten GPS-järjestelmien ansiosta puutteet tarkkuudessa on pystytty mittaamaan.

Oliiviöljyn tuotanto

Oliivitarhoille, joiden istutustiheys on yli 500 puuta hehtaarilla, on vahvistettu uusi tuotantotaso, koska ”Chianti Classicon” tuotantoalueella on 1990-luvulta peräisin olevia tarhoja, jotka vastaavat sen ajankohdan teknisiä vaatimuksia ja joiden osalta 650 öljykilogramman enimmäismäärä hehtaaria kohti haittaa vakavasti alan taloutta ja kehitystä.

Sadonkorjuu- ja säilytysmenetelmät

Laatikoiden lisäksi oliivit voidaan kuljettaa puristamoon jalostettaviksi altaissa ja kärryissä, mutta siinä tapauksessa kuljetuksen on tapahduttava sadonkorjuupäivänä ja viimeistään kolmen päivän kuluessa, mikäli käytetään rei'itettyjä laatikoita.

Oliiviöljyn valmistus ja erien muodostaminen

Vastedes on mahdollista käyttää oliivien puhdistamiseen puhallusilmaa, jos laitevalmistajien kehittämä ja eräissä muissa tuottajamaissa jo käytössä oleva uusi teknologia on otettu käyttöön yhä merkittävämpien vedensäästöjen toteuttamiseksi.

Vaatimustenmukaisuustodistuksen voimassaolo

Eritelmän vaatimusten mukaista oliiviöljyä voidaan pullottaa sadonkorjuuta seuraavan vuoden 31. päivään lokakuuta asti, jos se on selkeytetty suodattamalla 31. joulukuuta mennessä ja joka tapauksessa viimeistään sertifiointihakemuksen päivämäärään mennessä.

Jos öljyllä on eritelmässä määrätyt kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet ja sitä säilytetään asianmukaisissa olosuhteissa, se voi säilyä siten, että sen laadussa tapahtuu ainoastaan hyvin vähäisiä muutoksia, jotka eivät kuitenkaan kyseenalaista SAN-tuotteelle ”Chianti Classico” asetettuja laatuvaatimuksia. Eritelmään lisätään suodattaminen täsmentämällä, että sen tavoitteena on selkeyttäminen (eikä suinkaan pelkkä ohentaminen) ja että se on tehtävä viimeistään 31. joulukuuta. Tarkoituksena on perehdyttää oliivinviljelijät laadukkaan tuotteen kaupan pitämiseen paremmin soveltuviin säilytysmenetelmiin.

Lisäksi täsmennetään, että öljyllä on oltava näytteenottohetkellä sen lopulliset fysikaaliset ominaisuudet, toisin sanoen jos vaatimusten mukainen öljy halutaan pullottaa viimeistään sadonkorjuuta seuraavan vuoden 31. lokakuuta ja selkeytyssuodatus on tehtävä viimeistään 31. joulukuuta tai joka tapauksessa ennen näytteenottoa, mikäli kyseinen hakemus on vastaanotettu ennen 31. päivää joulukuuta.

Muutos antaa mahdollisuuden jättää suodatus tekemättä, jotta tuottajan vapautta ei rajoitettaisi, mutta öljy on ehdottomasti varastoitava inertissä kaasussa laatuominaisuuksien säilyttämiseksi mahdollisimman hyvinä.

— **Muuta (pakkaaminen)**

Vastedes voidaan käyttää metallisia astioita pakkauskoon ollessa alle 3 ja 5 litraa.

Myös alle 100 millilitran pakkauskoot on lisätty eritelmään sillä edellytyksellä, että niitä ei myydä yksittäin. Ne on saatettava markkinoille pakkauksissa, joiden kokonaistilavuus vastaa lainsäädännössä sallittuja vetoisuuksia. Muutos johtuu tarpeesta vastata markkinoiden vaatimuksiin, joiden mukaan tällaiset pienet pakkauskoot ovat vastaus ravintola-alan odotuksiin, koska alalla ei mielellään käytetä jo avattuja pulloja. Samalla voidaan edistää tuotteen menekkiä lisäämällä sen näkyvyyttä.

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Asetus (EY) N:o 510/2006 (*)

"**CHIANTI CLASSICO**"

EY-nro: IT-PDO-0205-0977–07.11.2011

SMM ( ) SAN (X)

1. **Nimi**

"Chianti Classico"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.5 – Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

"Chianti Classico" -ekstra-neitsytoliiviöljy tuotetaan julkiseen rekisteriin merkityissä oliivitarhoissa viljellyistä oliiveista; tarhoissa on oltava vähintään 80 prosenttia lajikkeisiin Frantoio, Correggiolo, Moraiolo ja Leccino (yksinomaan tai yhdessä) kuuluvia oliivipuita ja enintään 20 prosenttia muihin alueen lajikkeisiin kuuluvia oliivipuita, joiden on kuitenkin oltava merkittyjä Toscanan oliivialan ituplasma-aineiston rekisteriin.

Saatettaessa kulutukseen suojatulla alkuperänimityksellä "Chianti Classico" varustettuna öljyllä on oltava seuraavat ominaisuudet:

— happoisuus (öljyhappona ilmaistuna) enintään 0,5 %,

— peroksidiluku enintään 12 (meq happea),

— absorbanssi K 232 enintään 2,1 ja K 270 enintään 0,2,

— korkea öljyhappopitoisuus > 72 %,

— CMP yhteensä (fenoliset antioksidantit) yli 150 ppm,

— kokonaistokoferolipitoisuus yli 140 ppm.

Lisäksi öljyn on oltava

— väriltään voimakkaan vihreästä kullanhohtoisen vihreään,

— aromiltaan selvästi oliiviöljymäinen ja hedelmäinen.

Paneelitestissä on saatava vähintään seuraavat tulokset:

a) vihreän hedelmäinen 3–8;

b) karvas 2–8;

c) pistävä 2–8.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

—

(*) Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

—

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Oliivien viljelyn sekä "Chianti Classico" -ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotannon ja puristamisen on tapahduttava yksinomaan 4 kohdassa tarkoitetulla maantieteellisellä alueella.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

"Chianti Classico" on pakattava tuotantoalueella lasipulloihin tai metalliastioihin, joiden tilavuus on määritelty ja joiden nimellisvetoisuus saa olla enintään 5 litraa. Myös alle 100 millilitran pakkauskoot (lasi, metalli, PET) hyväksytään, jos pakkausten kokonaistilavuus vastaa voimassa olevassa lainsäädännössä sallittuja vetoisuuksia. Pakkaukset on suljettava ilmatiiviisti siten, että niitä ei voida avata rikkomatta varmistussinettiä.

"Chianti Classico" -ekstra-neitsytoliiviöljy on pakattava maantieteellisellä alueella, jotta voidaan paremmin varmistaa tuotteen alkuperä ja välttää tuotteen kuljetuksesta pakkaamattomana kyseisen alueen ulkopuolelle aiheutuva laadun heikkeneminen ja edellä olevassa 3.2 kohdassa määriteltyjen ominaisuuksien häviäminen. Tämä koskee erityisesti "Chianti Classico" -ekstra-neitsytoliiviöljylle ominaisia karvaita ja pistäviä makuvivahteita, jotka aiheutuvat fenolisten antioksidanttien pitoisuudesta ja aromaattisten aineiden esiintymisestä. Jos pullotus tehdään alueen ulkopuolella, useimmin toistuvia käsittelyjä olisivat öljyn siirtäminen astiasta toiseen, pumppaaminen, kuljetus ja purkaminen, ja ilman sisältämän hapen vaikutus niiden aikana saattaa aiheuttaa "Chianti Classico" -ekstra-neitsytoliiviöljyn 3.2 kohdassa kuvattujen ominaisuuksien häviämistä.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Lainsäädännössä ja kaupan pitämisen vaatimuksissa edellytettyjen tavanomaisten merkintöjen lisäksi pakkauksiin kiinnitetyissä etiketeissä on oltava maininta "Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico" ja välittömästi sen jäljessä teksti "Denominazione di Origine Protetta" (suojattu alkuperänimitys) sekä selkeästi ja lähtemättömästi merkitty tuotantovuosi.

Nimitykseen ei saa lisätä mitään määreitä, joita ei ole nimenomaisesti mainittu tässä eritelmässä. Tuottajaosuuskuntien merkit sekä oliivien todelliseen tuotantopaikkaan viittaavat tilojen tai yritysten nimet ja maantieteelliset nimet ovat kuitenkin sallittuja.

SAN-tuotteen nimi on merkittävä etikettiin selkein ja lähtemättömin kirjaimin etiketin pohjaväristä selvästi erottuvalla värillä; kaikki mahdolliset lisämaininnat on tehtävä kirjasinkoolla, joka on enintään 50 prosenttia itse suojatun alkuperänimityksen kirjasinkoosta.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

"Chianti Classico" -oliiviöljyn tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien hallinnolliset alueet Sienan ja Firenzen maakunnissa: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti et Radda in Chianti kokonaisuudessaan sekä osittain Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa ja Tavarnelle Val di Pesa.

Alue vastaa "Chianti Classico" -viinin osalta yksilöityä aluetta, joka on määritelty 31. heinäkuuta 1932 annetussa ja 9. syyskuuta 1932 Italian virallisen lehden numerossa 209 julkaistussa ministeriöiden välisessä asetuksessa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

"Chianti Classico" -oliiviöljyn tuotantoalueella vallitsevat erityiset ilmastolliset ja hydrogeologiset olosuhteet, ja se on määritelty maantieteellisesti jo 1300-luvulla.

Tuotantoalue on maastoltaan ja ilmastoltaan suhteellisen yhtenäinen kokonaisuus, jolle ovat ominaisia suhteellisen lauhkeat ja kuivat syksyt ja ankarat talvet. Kokonaisuutena ympäristö sijoittuu ominaisuuksiensa perusteella oliivin luonnollisen viljelyalueen rajamaille, mikä on aina vaikuttanut ja vaikuttaa edelleen hedelmien kehittymiseen ja kypsymiseen.

Alueella perinteisesti käytettyjen viljelymenetelmien mukaan oliivit korjataan suoraan puusta ennen kuin ne ovat täysin kypsyneitä.

Lämpötilaolot vaikuttavat myös paikallisten viljelijöiden puiden leikkaamisessa käyttämään muotoon (yleensä leveä avonainen latvus), jolloin latvahaarus kehittyy leveäksi ja mahdollistaa oliivien kehittymiseen lyhyen aikaa vuodessa vaikuttavien lämmön ja valon tasaisemman jakautumisen latvuksessa.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

”Chianti Classico” -ekstra-neitsytoliiviöljy tuotetaan Toscanassa perinteisesti viljellyistä lajikkeista, ja se erottuu aistinvaraisten ominaisuuksiensa osalta erityisesti voimakkaan karvaiden ja pistävien makuvivahteidensa perusteella, joihin yhdistyy selvästi aistittavissa oleva hedelmäinen aromi.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

SAN-suojatun ”Chianti Classico” -ekstra-neitsytoliiviöljyn kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet liittyvät tuotantoalueen ilmasto-oloihin, jotka vaikuttavat suoraan fenolien laatuun ja määrään, maun selvästi erottuvaan karvauteen ja pistävyyteen ja voimakkaan hedelmäiseen aromiin.

Ottaen huomioon tarve suojata hedelmiä syksyn ensimmäisiltä pakkasilta oliivit on perinteisesti korjattu varhaisessa vaiheessa (ennen niiden täydellistä kypsymistä). Öljyntuotos on määrällisesti pienempi, mutta tämän käytännön ansiosta oliivit voidaan korjata vaiheessa, jossa polyfenolipitoisuus on yhä korkea. Tämä voimistaa maussa havaittavia karvaita ja pistäviä vivahteita, joiden perusteella öljy on tunnistettavissa. Alueelle ominaiset huomattavat lämpötilanvaihtelut syksyisin saavat aikaan myös sen, että ”Chianti Classico” -ekstra-neitsytoliiviöljy erottuu selvästi voimakkaan hedelmäisen arominsa ansiosta.

Aivan erityinen tunnustus myönnettiin tuotantoalueelle vuonna 1716 herttua Cosimo III:nnen julistuksessa, jolla merkittiin alueen nykyiset rajat ja jossa korostettiin alueen viini- ja oliivitarhojen arvoa ja erityisluonnetta; kyseessä oli tavallaan ennenaikainen SAN-tunnus. Jo vuonna 1819 Giuseppe Tavanti mainitsi teoksessaan Trattato teorico – pratico completo sull'ulivo tärkeimmät ”Chianti Classicon” tuotantoalueella esiintyneet oliivilajikkeet.

Eritelmän julkaisutiedot

[Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta]

Eritelmän konsolidoitu teksti on saatavissa internetosoitteessa

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

tai

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla ensin ”Qualità e sicurezza” (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen ”Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.