RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 267/2013 DE LA COMMISSION

du 18 mars 2013

approuvant une modification mineure du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Chianti Classico (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [1], et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinea,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (UE) nº 1151/2012 est entré en vigueur le 3 janvier 2013. Il a abrogé et remplacé le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [2].

(2) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Chianti Classico», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 2446/2000 de la Commission [3], tel que modifié par le règlement (UE) nº 216/2011 [4].

(3) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant description du produit, méthode d'obtention et conditionnement.

(4) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 du règlement (UE) nº 1151/2012,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Chianti Classico» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 18 mars 2013.

Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

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

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Chianti Classico», la modification suivante est approuvée:

— **Description du produit**

Une référence au registre du germoplasme oléicole toscan a été ajoutée car ce document est soumis à des actualisations périodiques pour tenir compte des résultats scientifiques et génétiques de travaux actuellement en cours sur les anciens plants d'olivier présents sur notre territoire.

Cette modification ne résulte donc pas d'une volonté d'introduire de nouvelles variétés, mais de l'amélioration des connaissances, qui permet d'introduire des variétés existant depuis longtemps et qui n'étaient pas encore décrites et enregistrées.

— **Méthode d'obtention**

Caractéristiques de culture

En ce qui concerne les caractéristiques du milieu de culture, il a été jugé utile d'abaisser de 20 mètres l'altitude minimale en dessous de laquelle les oliviers ne peuvent être inscrits au registre, dans la mesure où l'altitude minimale de l'ensemble du territoire est de 180 mètres au-dessus du niveau de la mer. Au moment où la première version du cahier des charges a été rédigée, les systèmes de mesure adoptés n'étaient pas aussi précis qu'aujourd'hui. Grâce aux GPS modernes, ce manque de précision a pu être mesuré.

Production de l'huile

Un nouveau niveau de production a été introduit pour les oliveraies ayant une densité supérieure à 500 plants par hectare, dans la mesure où le territoire du Chianti Classico compte des plantations datant des années 90, répondant aux critères techniques de l'époque et pour lesquelles la limite de 650 kilogrammes d'huile par hectare est fortement pénalisante pour l'économie et le développement du secteur.

Méthode de récolte et de conservation

Pour le transport des olives, outre les caisses, on peut également utiliser des bacs et des chariots, mais dans ce cas, le transport vers le moulin pour la transformation des olives doit avoir lieu le jour même de la récolte et dans le délai de trois (3) jours prévu si des caisses ajourées sont utilisées.

Méthode d'oléification et constitution des lots

Il est désormais possible d'utiliser l'air pour nettoyer les olives lorsque les nouveaux systèmes technologiques développés par les constructeurs et déjà utilisés dans d'autres pays producteurs ont été mis en place, en vue d'accorder aux économies d'eau une importance toujours plus grande.

Validité du certificat de conformité

L'huile conforme aux normes du cahier des charges peut être embouteillée jusqu'au 31 octobre de l'année suivant celle de la récolte des olives si elle est soumise à un processus de filtration clarifiante pour le 31 décembre et, en tout état de cause, au plus tard à la date de la demande de certification.

Quand l'huile présente les caractéristiques chimiques et organoleptiques prévues dans le cahier des charges et que ses conditions de conservation sont correctes, elle peut se conserver avec de légères variations qualitatives, qui ne remettent toutefois pas en cause les critères de l'huile Chianti Classico AOP. La pratique de la filtration est ajoutée, en spécifiant qu'elle vise la clarification (et non un simple dégrossissage) et qu'elle doit être effectuée au plus tard le 31 décembre, afin de commencer à former les oléiculteurs à des techniques de conservation plus adaptées à la commercialisation d'un produit de qualité.

Il est en outre précisé que les caractéristiques physiques de l'huile devront être définitives au moment du prélèvement, c'est-à-dire si l'on souhaite embouteiller l'huile conforme au plus tard pour le 31 octobre de l'année suivant celle de la récolte, et que la filtration clarifiante devra être effectuée au plus tard le 31 décembre ou en tout état de cause avant le prélèvement de l'échantillon si la demande en question est reçue avant le 31 décembre.

La modification ajoute la possibilité de ne pas filtrer afin de ne pas limiter la liberté de l'exploitant, mais il est obligatoire que l'huile soit conservée sous gaz inerte pour préserver au mieux ses caractéristiques qualitatives.

— **Autre (conditionnement)**

Les récipients métalliques peuvent désormais être utilisés pour des formats inférieurs à 3 et 5 litres.

Des formats de moins de 100 ml ont même été ajoutés à condition qu'ils ne soient pas vendus individuellement, mais qu'ils soient mis sur le marché dans des conditionnements dont le volume total correspond aux capacités autorisées par la réglementation. La modification découle de l'obligation de répondre aux exigences du marché, selon lesquelles ces petits formats permettront de satisfaire les attentes du secteur de la restauration qui n'apprécie pas d'utiliser des bouteilles déjà entamées et d'assurer la promotion du produit afin d'en améliorer la visibilité.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) nº 510/2006 (*)

«**CHIANTI CLASSICO**»

Nº CE: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination**

«Chianti Classico»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'huile d'olive vierge extra «Chianti Classico» est produite à partir des fruits des oliviers inscrits au registre et appartenant aux variétés Frantoio, Correggiolo, Moraiolo et Leccino à raison d'au moins 80 % (considérées séparément ou conjointement) et, dans des proportions ne dépassant pas 20 %, à d'autres variétés de la région, qui doivent toutefois être inscrites au registre du germoplasme oléicole toscan.

Au moment de la mise à la consommation en tant qu'AOP «Chianti Classico», l'huile doit posséder les caractéristiques suivantes:

— acidité (exprimée en acide oléique): au maximum 0,5 %,

— indice de peroxydes: au maximum 12 (méq d'oxygène),

— extinction à l'ultraviolet: K232 au maximum 2,1 et K270 au maximum 0,2,

— teneur élevée en acide oléique: > 72 %,

— CMP totaux (antioxydants phénoliques) supérieurs à 150 ppm,

— tocophérols totaux supérieurs à 140 ppm.

L'huile doit en outre présenter:

— une couleur allant du vert intense au vert avec des nuances dorées,

— un arôme net d'huile d'olive et un goût fruité.

Plus précisément, la fiche des résultats du test de dégustation doit se présenter comme suit:

a) fruité vert 3-8;

b) amer 2-8;

c) piquant 2-8.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

(*) Remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de culture, de production et de trituration de l'huile d'olive vierge extra «Chianti Classico» doivent exclusivement avoir lieu sur le territoire de l'aire géographique de production visée au point 4.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

L'huile «Chianti Classico» doit être conditionnée dans l'aire de production, dans des récipients en verre ou en métal respectant les volumes définis et dont la capacité nominale ne peut excéder 5 (cinq) litres. Sont également admis les formats inférieurs à 100 ml en verre, en métal ou en PET, pour autant que leur conditionnement permette de respecter les capacités totales autorisées par la réglementation en vigueur. Chaque récipient doit être fermé hermétiquement, de telle sorte qu'il faille briser le cachet de garantie pour l'ouvrir.

Le conditionnement de l'huile d'olive vierge extra «Chianti Classico» doit être effectué à l'intérieur de l'aire géographique de production afin de mieux garantir le contrôle de l'origine du produit et pour éviter que le transport en vrac de ce dernier hors de cette aire puisse entraîner la détérioration et la perte des caractéristiques spécifiques définies au point 3.2 précédent, notamment les notes typiques d'amer et de piquant de l'huile d'olive vierge extra «Chianti Classico», déterminées par la teneur en antioxydants phénoliques et par le profil des substances aromatiques. L'action de l'oxygène de l'air durant la phase de transvasement, de pompage, de transport et de déchargement, opérations qui se répéteraient plus fréquemment en cas de mise en bouteille en dehors de l'aire, peut causer la perte des caractéristiques spécifiques de l'huile d'olive vierge extra «Chianti Classico» décrites au point 3.2.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Outre les mentions habituelles prévues par la loi et les règles commerciales, doit figurer sur l'étiquette des récipients la mention «Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico», immédiatement suivie de la mention «Denominazione di Origine Protetta», ainsi que de l'année de production indiquée en caractères clairs et indélébiles.

Il est interdit d'ajouter à la dénomination susmentionnée une qualification non expressément prévue par le présent cahier des charges. En revanche, est autorisée l'utilisation de marques de coopératives et de noms d'entreprises, de domaines ou de fermes, ou encore d'indications toponymiques faisant référence au lieu authentique de production des olives.

Le nom de la dénomination doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, dans une couleur se distinguant nettement de celle de l'étiquette. La taille des caractères graphiques des mentions complémentaires éventuelles ne peut en aucun cas excéder 50 % de celle des caractères utilisés pour l'appellation d'origine contrôlée.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de l'huile «Chianti Classico» couvre, dans les provinces de Sienne et de Florence, les territoires administratifs des communes suivantes: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti et Radda in Chianti dans leur ensemble et, en partie, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa et Tavarnelle Val di Pesa.

Cette zone correspond à celle délimitée pour le territoire de production du vin «Chianti Classico», tel que visé au décret interministériel du 31 juillet 1932, publié dans le *Journal officiel de la République italienne* n° 209 du 9 septembre 1932.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le territoire de production de l'huile «Chianti Classico» est caractérisé par des spécificités climatiques et hydrogéologiques et sa délimitation géographique est bien établie depuis le XIV^{e} siècle.

L'aire de production est une zone assez homogène du point de vue des terres et du climat, caractérisée par des automnes moyennement tièdes et secs faisant place à des hivers rigoureux. Le milieu, dans son ensemble, présente des caractéristiques qui permettent la culture de l'olivier à la limite de sa zone de répartition naturelle, ce qui a influé et influe encore sur le processus de fructification et de maturation des olives.

Selon les techniques de culture appliquées depuis toujours sur ce territoire, les fruits sont récoltés directement dans l'arbre, avant la maturité physiologique.

Les conditions thermiques influent également sur la typologie de la forme des plants d'oliviers (généralement expansée et en gobelet) adoptée par les agriculteurs locaux, qui permet aux couronnes de prendre du volume afin de mieux répartir la chaleur et la lumière à l'intérieur de la couronne, éléments qui accompagnent le développement des oliviers pendant de brèves périodes de l'année.

5.2. *Spécificité du produit*

L'huile d'olive vierge extra «Chianti Classico» est produite à partir de variétés cultivées traditionnellement en Toscane et se distingue par son profil sensoriel dû notamment au goût intense d'amer et de piquant, associé à des notes fruitées perceptibles au nez.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les caractéristiques chimiques et organoleptiques de l'huile vierge extra de l'AOP «Chianti Classico» sont liées aux conditions climatiques de l'aire de production qui influent directement sur la composition qualitative et quantitative des phénols, sur le degré d'amer et de piquant perceptible au goût et sur l'intensité du fruité.

Compte tenu de la nécessité de protéger les fruits des premières gelées automnales, une tradition de récolte précoce des olives (c'est-à-dire avant la fin de la maturation) est apparue. Cette pratique, si elle entraîne une moindre quantité d'huile, permet toutefois de cueillir les olives lorsque la teneur en polyphénols est encore élevée et contribue donc à intensifier les notes d'amer et de piquant perceptibles au goût, qui permettent de reconnaître l'huile «Chianti Classico». De plus, grâce aux importantes variations thermiques qui caractérisent ce territoire en automne, l'huile d'olive vierge extra «Chianti Classico» se distingue également par un arôme fruité bien net.

L'aire de production a par la suite été reconnue de manière significative par un édit promulgué en 1716 par le grand-duc Cosme III qui traçait les frontières actuelles du territoire dans le but de reconnaître les qualités et particularités des productions viticoles et oléicoles de la région; une sorte d'AOP avant la lettre. En 1819, dans son «Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo», Tavanti énumérait déjà les principales variétés présentes dans la région du Chianti Classico.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

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

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» [Qualité et sécurité] (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].