A BIZOTTSÁG 267/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2013. március 18.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Chianti Classico [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésére,

mivel:

(1) 2013. január 3-án hatályba lépett az 1151/2012/EU rendelet. A rendelet hatályon kívül helyezte és felváltotta a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletet [2].

(2) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely a 216/2011/EU rendelettel [3] módosított 2446/2000/EK bizottsági rendelet [4] alapján bejegyzett „Chianti Classico" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(3) A kérelem célja az, hogy a termékleírás a termék ismertetése, az előállítás módja és a csomagolás tekintetében pontosításra kerüljön.

(4) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosítást. Mivel a módosítás kisebb jelentőségű, azt a Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50–52. cikkében meghatározott eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Chianti Classico" oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás fő elemeit tartalmazó egységes dokumentum e rendelet II. mellékletében található.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. március 18-án.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja

[1] HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
[2] HL L 93., 2006.3.31., 12. o.
[3] HL L 59., 2011.3.4., 17. o.
[4] HL L 281., 2000.11.7., 12. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Chianti Classico” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás alábbi módosításait:

— **A termék leírása**

A szöveg kiegészült az olajbogyó-csíraplazmák toscanai nyilvántartására való hivatkozással, mivel az említett dokumentum az érintett területen található régi olajfaültetvényeken jelenleg folyó munka tudományos és genetikai eredményeinek figyelembevétele érdekében rendszeresen frissül.

E módosítás tehát nem abból a szándékból fakad, hogy új fajták kerüljenek bevezetésre, hanem az ismeretek gyarapításának igényéből, aminek köszönhetően lehetővé válik, hogy a termékleírás olyan, régóta létező fajtákra is kiterjedjen, amelyeket még nem ismertettek és nem vettek nyilvántartásba.

— **Az előállítás módja**

A termesztés jellemzői

A termesztési környezet jellemzőit illetően indokoltnak tűnt 20 méterrel csökkenteni a tengerszint feletti magasság azon minimális értékét, amely alatt az ültetvények nem jegyezhetők be a nyilvántartásba, mivel a terület egészének vonatkozásában a legalacsonyabb pont tengerszint feletti magasságának értéke 180 méter. A termékleírás első változatának összeállítása idején alkalmazott mérési rendszerek nem voltak olyan precízek, mint a napjainkban használt rendszerek. A korszerű GPS-ek lehetővé tették a pontatlanságok helyreigazítását.

Olajtermelés

Új termelési szint került meghatározásra a hektáronként több mint 500 olajfával betelepített ültetvények vonatkozásában, tekintve, hogy a Chianti Classico termelési területe számos, a 90-es években létesített, az adott korszak technikai követelményeinek megfelelő ültetvényt foglal magában, amelyek esetében a hektáronként 650 kg olajban meghatározott határérték jelentős gátat jelent a gazdaság és az ágazat fejlődése szempontjából.

A betakarítás és a tárolás módja

Az olajbogyók szállításához a ládákon kívül dézsák és kocsik is használhatók, de ebben az esetben az olajbogyókat még a leszedésük napján, illetve nyitott ládák használata esetén három (3) napon belül el kell szállítani feldolgozásra a sajtolóüzembe.

Az olajsajtolás módja és a tételek összeállítása

Ma már lehetőség van az olajbogyók levegő felhasználásával történő tisztítására, miután – a víztakarékosság szempontjának fokozott érvényesítése céljából – bevezetésre kerültek a gyártók által kifejlesztett és más olívaolaj-termelő országokban már alkalmazott új technológiai rendszerek.

A megfelelőségi igazolás érvényessége

A termékleírás előírásainak megfelelő olaj az olajbogyók leszüretelésének évét követő év október 31-ig palackozható, amennyiben december 31-ig, de legkésőbb az igazolás iránti kérelem benyújtásának időpontjában derítő szűrésen megy keresztül.

Amennyiben az olaj a termékleírásban meghatározott kémiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik, és tárolásának körülményei megfelelőek, kismértékű minőségi elváltozások jelentkezhetnek ugyan a tárolás során, ám ezek nem veszélyeztetik a Chianti Classico OEM-mel ellátott olajra vonatkozó kritériumok teljesülését. A termékleírásba bekerült a szűrés gyakorlata, azzal a megjegyzéssel, hogy annak célja a derítés (és nem pusztán a nagyobb szilárd darabok kiszűrése), és hogy azt legkésőbb december 31-ig el kell végezni, annak érdekében, hogy az olajtermelők elkezdjék elsajátítani azokat a tartósítási technikákat, amelyek megfelelőbbek egy ilyen minőségi termék forgalmazása szempontjából.

Ezenkívül a termékleírásban immár egyértelműen szerepel az a követelmény, hogy az olaj fizikai tulajdonságainak a mintavétel időpontjára, vagyis – amennyiben a termelő a követelményeknek megfelelő olajat palackozni kívánja – legkésőbb a szüret évét követő év október 31-éig el kell érniük a végleges állapotot, illetve hogy a derítő szűrést legkésőbb december 31-ig, vagy – amennyiben az adott kérelem december 31. előtt beérkezik – mindenképpen a mintavételt megelőzően el kell végezni.

A módosítás lehetőséget biztosít a szűrés elhagyására, és ezáltal teljes körű szabadságot biztosít a termelőnek, az olajat azonban kötelező inert gáz alatt tartani, hogy minél nagyobb mértékben megőrizze minőségi jellemzőit.

— **Egyéb (csomagolás)**

Ezentúl 3, illetve 5 literesnél kisebb űrtartalmú fémtartályok is használhatók.

Sőt, a termékleírás immár a 100 ml-esnél kisebb formátum használatát is lehetővé teszi, azzal a feltétellel, hogy az ilyen egységek nem értékesíthetők egyesével, hanem kizárólag a szabályozás által engedélyezett űrtartalmaknak megfelelő összmennyiséget magukban foglaló csomagokban hozhatók forgalomba. Ez a módosítás egyfelől a piaci igények – nevezetesen a vendéglátó-ipari ágazatban a kisebb kiszerelések iránt jelentkező kereslet – kielégítésének szükségességére vezethető vissza (mivel az éttermekben nem szeretnek már régebben megkezdett üvegeket használni), másfelől pedig a termék népszerűsítésére és ezáltal ismertségének növelésére való törekvéssel függ össze.

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

510/2006/EK rendelete (*)

„**CHIANTI CLASSICO**"

EK-szám: IT-PDO-0205-0977-2011.11.7.

OFJ ( ) OEM (X)

1. **Elnevezés**

„Chianti Classico"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

A „Chianti Classico" extra szűz olívaolaj legalább 80 %-os arányban a nyilvántartásba bejegyzett és a Frantoio, a Correggiolo, a Moraiolo, illetve a Leccino fajtához tartozó olajfák gyümölcséből készül (a 80 % megfelelhet egyetlen fajta arányának vagy az említett fajták közül több együttes arányának is), és legfeljebb 20 %-ban a régió más fajtáihoz tartozó fák terméséből; ez utóbbi fajtáknak azonban szerepelniük kell az olajbogyó-csíraplazmák toscanai nyilvántartásában.

Az olívaolajnak „Chianti Classico" OEM-mel ellátott termékként történő forgalomba hozatalakor a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

— savasság (olajsavban kifejezve): legfeljebb 0,5 %,

— peroxidszám: legfeljebb 12 (oxigén-milliegyenérték),

— ultraibolya-fényelnyelés: K232: legfeljebb 2,1 és K270: legfeljebb 0,2,

— magas olajsavtartalom: > 72 %,

— MPC (poláris vegyületek) összesen (fenolos antioxidánsok): 150 ppm felett,

— tokoferolok összesen: 140 ppm felett.

Az olajnak továbbá a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

— élénk zöldtől arany árnyalatú zöldbe hajló szín,

— tiszta olívaolaj-aroma és gyümölcsös íz.

A kóstolási teszt eredményeit összefoglaló adatlapnak a következőket kell tartalmaznia:

a) a zöld olajbogyókra jellemző gyümölcsösség 3–8;

b) kesernyés íz 2–8;

c) csípős íz 2–8.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében)*

—

(*) Felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani*

A „Chianti Classico" extra szűz olívaolajhoz kapcsolódó termesztési, előállítási és sajtolási műveletek kizárólag az előállítás 4. pontban meghatározott földrajzi területén végezhetők el.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Chianti Classico" olaj kiszerelését az előállítási területen kell végezni, meghatározott űrtartalmú üvegpalackba vagy fém tárolóedénybe, amelynek névleges űrtartalma legfeljebb 5 (öt) liter lehet. Ugyancsak megengedett a 100 ml-nél kisebb űrtartalmú üveg, fém vagy polietilén-teraftalát (PET) tárolóedények használata, amennyiben olyan csomagokban kerülnek kiszerelésre, amelyek megfelelnek a hatályos szabályozásban engedélyezett összűrtartalmaknak. A palackokat hermetikusan le kell zárni oly módon, hogy a zár felnyitásával a zárjegy megsérüljön.

A „Chianti Classico" extra szűz olívaolaj csomagolásának az előállítás földrajzi területén kell történnie annak érdekében, hogy nagyobb mértékben garantálható legyen a termék származásának megfelelő ellenőrzése és megelőzhető legyen az, hogy az olívaolajnak a szóban forgó földrajzi területen kívülre, ömlesztve történő szállítása a fenti 3.2. pontban meghatározott sajátos tulajdonságok – nevezetesen a „Chianti Classico" extra szűz olívaolajban lévő, a fenolos antioxidánsok jelenlétének és az aromás anyagok összetételének köszönhető kesernyés és csípős ízjegyek – romlását vagy elvesztését idézze elő. Az említett földrajzi területen kívül történő palackozás bizonyos műveletek – az áttöltés, a szivattyúzás, a szállítás és a kirakodás – gyakoribb megismétlését tenné szükségessé, márpedig e műveletek során a levegőben lévő oxigénnel való érintkezés hatására a „Chianti Classico" extra szűz olívaolaj elveszítheti a 3.2. pontban ismertetett sajátos tulajdonságait.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

A tárolóedények címkéjén a törvényekben és a kereskedelmi jogszabályokban előírt, szokásos feliratokon kívül fel kell tüntetni az „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico" feliratot, amely után közvetlenül a „Denominazione di Origine Protetta" (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratnak kell állnia; ezenkívül a címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan karakterekkel szerepelnie kell az előállítás évének is.

Tilos a fent említett eredetmegjelölést bármely más, e termékleírásban kifejezetten elő nem írt minősítéssel kiegészíteni. Megengedett azonban a termelői szövetkezetek márkajelzéseinek, valamint vállalkozások, birtokok vagy üzemek nevének feltüntetése, és olyan helységnevek megadása, amelyek az olajbogyó termesztésének valós helyét jelölik.

Az eredetmegjelölés nevét a címkén jól olvasható, eltávolíthatatlan, a címke többi részének színétől markánsan eltérő színű betűkkel kell feltüntetni. Az esetleges kiegészítő feliratok grafikus karaktereinek mérete nem haladhatja meg az eredetmegjelölés feltüntetésére alkalmazott betűméret 50 %-át.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Chianti Classico" olívaolaj előállítási területe az alábbi, Siena és Firenze megye területén található települések közigazgatási területére terjed ki: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti és Radda in Chianti teljes területe, valamint Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa és Tavarnelle Val di Pesa területének egy része.

A fenti terület megegyezik a „Chianti Classico" bor körülhatárolt előállítási területével, amely az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) 1932. szeptember 9-i 209. számában közzétett, 1932. július 31-i együttes miniszteri rendeletben került meghatározásra.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A „Chianti Classico" olaj előállítási területe sajátos éghajlati és hidrogeológiai jellemzőkkel rendelkezik, és földrajzi határai a XIV. század óta pontosan ismertek.

Az előállítási terület a talaj és az éghajlat szempontjából meglehetősen egységes; közepesen enyhe és száraz ősz jellemzi, amelyet többnyire kemény tél követ. A környezetet összességében véve olyan tulajdonságok jellemzik, amelyek alkalmassá teszik azt az olajfaültetvények természetes elterjedési övezetük határán történő művelésére, ami befolyásolta és ma is befolyásolja az olajbogyók kifejlődésének és érésének folyamatát.

Az e területeken mindig is alkalmazott termesztési technikáknak megfelelően a gyümölcsöket közvetlenül a fáról, még a fiziológiai érettség elérése előtt szedik le.

A hőmérsékleti viszonyok kihatnak a helyi mezőgazdasági termelők által az olajfák alakja tekintetében elfogadott tipológiára is. A fák alakja általában felfelé, pohár alakban kiszélesedő, ami lehetővé teszi, hogy a fakorona kiterebélyesedjen és ezáltal jobban eloszoljon a belsejében a hő és a fény, mely tényezők elősegítik az olajfák fejlődését az év egyes rövid időszakaiban.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Chianti Classico” extra szűz olívaolaj hagyományosan Toscanában termesztett fajtákból készül, és sajátosságát érzékszervi jellemzőinek együttese, nevezetesen a gyümölcsös illatjegyekkel párosuló kesernyés-csípős íze adja.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat*

A „Chianti Classico” OEM-mel ellátott extra szűz olaj kémiai és érzékszervi tulajdonságai összefüggenek az előállítási terület éghajlati viszonyaival, amelyek közvetlen hatást gyakorolnak a fenolok minőségi és mennyiségi összetételére, az íz kesernyésségének és csípősségének mértékére és a gyümölcsös íz intenzitására.

Tekintettel arra, hogy a gyümölcsöket meg kell óvni az első őszi fagyoktól, hagyománnyá vált az olajbogyók korai (vagyis még az érés befejeződését megelőzően történő) leszedése. Ez a gyakorlat ugyan a kinyerhető olaj mennyiségének csökkenésével jár, másrészt viszont lehetővé teszi, hogy az olajbogyók leszedésére akkor kerüljön sor, amikor azokban még magas a polifenol-tartalom, aminek köszönhetően hangsúlyosabbakká válnak a „Chianti Classico” olajat más olívaolajoktól megkülönböztető kesernyés és csípős ízjegyek. Ezenkívül a területre az ősz folyamán jellemző jelentős hőmérséklet-ingadozások hatására a „Chianti Classico” extra szűz olívaolajban kifejlődő tiszta gyümölcsös aroma szintén egyedülállóvá teszi a terméket.

Az előállítási terület egyértelmű elismerésére a III. Cosimo nagyherceg által 1716-ban kiadott ediktum útján került sor, amely felvázolta a terület aktuális határait, elismerve a térség szőlő- és olajbogyó-termesztésének értékét és sajátosságát: ezzel gyakorlatilag egyfajta OEM-mel ruházta fel a termékeket, jóval azelőtt, hogy ez a kifejezés egyáltalán megszületett volna. G. Tavanti 1819-es „Trattato teorico – pratico completo sull'ulivo” (Elvi-gyakorlati értekezés az olajbogyóról) című művében már felsorolta a Chianti Classico termelési területén megtalálható fő fajtákat.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

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

vagy

közvetlenül a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (az olasz agrár-, élelmezés- és erdészeti politikai minisztérium) honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.