REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 267/2013 DELLA COMMISSIONE

del 18 marzo 2013

recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Chianti Classico (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari [1], in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 è entrato in vigore il 3 gennaio 2013. Esso ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [2].

(2) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Chianti Classico», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 2446/2000 della Commissione [3], modificato dal regolamento (UE) n. 216/2011 [4].

(3) La domanda mira a modificare il disciplinare di produzione precisando la descrizione del prodotto e il metodo di ottenimento e di condizionamento.

(4) La Commissione ha esaminato la modifica in questione e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del regolamento (UE) n. 1151/2012,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Chianti Classico» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico recante gli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 18 marzo 2013

Per la Commissione,
a nome del presidente
Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
[2] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
[3] GU L 281 del 7.11.2000, pag. 12.
[4] GU L 59 del 4.3.2011, pag. 17.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Chianti Classico» è approvata la seguente modifica.

— **Descrizione del prodotto**

Si è inserito il riferimento all'elenco del germoplasma olivicolo toscano perché tale documento è soggetto a periodici aggiornamenti per risultati scientifici e genetici di lavori tuttora in corso sulle vecchie piante di olivo presenti nel nostro territorio.

Tale modifica non è legata quindi ad una volontà di introdurre nuove varietà, ma è generata dal miglioramento delle conoscenze che consente di introdurre varietà esistenti da tempo che non erano ancora state descritte e catalogate.

— **Metodo di ottenimento**

Caratteristiche di coltivazione

Tra le caratteristiche ambientali di coltivazione si è abbassata di 20 metri l'altitudine minima sotto la quale non si possono iscrivere gli olivi nell'albo in quanto l'intero territorio ha un'altitudine minima di 180 metri sul livello del mare. All'epoca in cui fu scritta la prima versione del disciplinare, i sistemi di misurazione adottati non avevano la precisione di oggi. Con l'utilizzo dei moderni GPS, si è potuto verificare tale imprecisione.

Produzione di olio

Si è introdotto un nuovo livello produttivo per oliveti con densità superiore alle 500 piante per ettaro in quanto nel territorio del Chianti Classico sono presenti impianti realizzati negli anni 90 con i criteri tecnici dell'epoca, per i quali il limite di chilogrammi 650 di olio per ettaro risulta fortemente penalizzante per l'economia e lo sviluppo del comparto.

Modalità di raccolta e conservazione

Per il trasporto delle olive si introducono, oltre alle cassette, anche i cassoni ed i carrelli, specificando che in questo caso il trasporto al frantoio per la lavorazione delle olive deve avvenire nello stesso giorno della raccolta e in tre (3) giorni come previsto se vengono utilizzate cassette forate.

Modalità di oleificazione e formazione delle partite

Si introduce l'opportunità di utilizzare anche l'aria come sistema di pulitura delle olive nel caso che siano introdotti i nuovi sistemi tecnologici sviluppati dalle aziende costruttrici e già applicati in altri paesi produttori, ai fini di una sempre maggiore attenzione al risparmio di acqua.

Validità del certificato di idoneità

L'olio conforme alle norme del disciplinare può essere imbottigliato entro il 31 ottobre dell'anno successivo a quello della raccolta delle olive nel caso in cui venga sottoposto a processo di filtrazione brillantante entro il 31 dicembre, e comunque entro la data di richiesta di certificazione.

Quando l'olio presenta le caratteristiche chimiche ed organolettiche previste nel disciplinare ed è correttamente conservato, può durare nel tempo con modeste variazioni qualitative, tali da non inficiare i requisiti dell'olio Dop Chianti Classico. Si introduce il concetto della pratica della filtrazione specificando che si intende quella per la brillantatura (e non una semplice sgrossatura), da eseguirsi per lo meno entro il 31 dicembre, al fine di iniziare a formare gli olivicoltori sulle tecniche di conservazione più idonee per la commercializzazione di un prodotto di qualità.

Si chiarisce inoltre che le caratteristiche fisiche dell'olio dovranno essere quelle definitive al momento del prelievo e cioè se si vorrà imbottigliare l'olio conforme entro il 31 ottobre dell'anno successivo alla raccolta, la filtrazione brillantante dovrà essere effettuata entro il 31 dicembre o comunque prima del prelievo del campione nel caso in cui tale richiesta pervenga prima del 31 dicembre.

Si introduce anche l'opportunità di «non filtrare» per non limitare la libertà imprenditoriale ma si impone che l'olio venga conservato sotto gas inerte per mantenere al meglio le caratteristiche qualitative.

— **Altro (confezioni)**

Si introduce l'opportunità che i contenitori metallici siano adottati anche per formati inferiori ai 3 e 5 litri.

Si sono introdotti inoltre formati con capacità anche inferiore a 100 ml purché questi non vengano venduti singolarmente ma siano immessi sul mercato in confezioni il cui volume totale rientri tra quelli ammessi dalla normativa. La modifica nasce dall'esigenza di rispondere alle richieste di mercato che vedono in questi formati minori la necessità di soddisfare le richieste del mondo della ristorazione che non apprezza l'utilizzo di bottiglie già avviate e quello della promozione per il conseguente aumento della visibilità del prodotto.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 (*)

«**CHIANTI CLASSICO**»

Numero CE: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominazione**

«Chianti Classico»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

L'olio extra vergine di oliva «Chianti Classico» è prodotto con olivi iscritti all'Albo che, per almeno l'80 % devono appartenere alle varietà Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino, da sole o congiuntamente, ed un massimo del 20 % di altre varietà della zona, e comunque iscritte nell'elenco del germoplasma olivicolo toscano.

Per l'immissione al consumo come DOP «Chianti Classico», l'olio deve possedere le seguenti caratteristiche:

— acidità (espressa in acido oleico): massimo 0,5 %,

— indice di perossidi: al massimo 12 (meq di ossigeno),

— assorbenza alla radiazione ultravioletta: K232 al massimo 2,1 e K270 al massimo 0,2,

— alto tenore di acido oleico: maggiore del 72 %,

— CMP totali (antiossidanti fenolici) maggiori di 150 ppm,

— tocoferoli totali maggiori di 140 ppm.

L'olio inoltre deve essere:

— di colore da verde intenso a verde con sfumature dorate,

— con aroma netto di olio di oliva e di fruttato.

In particolare la scheda di assaggio con Panel test deve risultare:

a) fruttato verde 3-8;

b) amaro 2-8;

c) piccante 2-8.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

(*) Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono svolgersi nella zona geografica delimitata*

Le operazioni di coltivazione, produzione e molitura dell'olio extra vergine di oliva «Chianti Classico» devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione di cui al punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

L'olio «Chianti Classico» dovrà essere confezionato nella zona di produzione, in contenitori di vetro o metallici, nei volumi definiti e con quantità nominali fino a 5 (cinque) litri. Sono ammessi formati anche inferiori a 100 ml in vetro, metallo o PET purché si preveda il loro confezionamento in modo che siano rispettate le capacità totali ammesse dalla normativa in vigore. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente, in modo che l'apertura rompa il sigillo di garanzia.

Il confezionamento dell'olio extra vergine di oliva «Chianti Classico» deve avvenire all'interno dell'area geografica di produzione per meglio garantire il controllo dell'origine del prodotto nonché per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso al di fuori di tale area geografica possa causare il deterioramento e la perdita delle sue peculiari caratteristiche definite al precedente punto 3.2, in particolare le tipiche note di amaro e piccante dell'olio extravergine di oliva «Chianti Classico», determinate dal contenuto in antiossidanti fenolici e dal profilo delle sostanze aromatiche. L'azione dell'ossigeno dell'aria durante la fase di travaso, pompaggio, trasporto e scarico, operazioni che si ripeterebbero con maggiore frequenza nell'eventualità dell'imbottigliamento fuori zona, può causare la perdita delle caratteristiche peculiari dell'olio extra vergine di oliva «Chianti Classico» descritte al punto 3.2.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Sulle etichette dei contenitori, oltre alle normali diciture previste dalle leggi e dalle norme commerciali, deve essere riportata la dicitura «Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico», seguita immediatamente dalla dicitura «Denominazione di Origine Protetta» riportando evidente e con caratteri indelebili l'annata di produzione.

Alla denominazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare. È tuttavia consentito l'uso di marchi di consorzi, nomi di aziende, tenute, fattorie ed indicazioni toponomastiche che fanno riferimento a località veritiere di produzione delle olive.

Il nome della denominazione deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta; i caratteri grafici per le eventuali diciture aggiuntive non potranno in ogni modo superare il 50 % della dicitura di denominazione prevista.

4. **Definizione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dell'olio «Chianti Classico» comprende, nelle province di Siena e di Firenze, i territori amministrativi dei seguenti Comuni: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti per tutto il loro territorio, ed, in parte, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa.

Tale zona corrisponde a quella delimitata per il territorio del vino «Chianti Classico», già descritta nel decreto interministeriale del 31 luglio 1932, pubblicato sulla G.U. n. 209 del 9 settembre 1932.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Il territorio di produzione dell'olio «Chianti Classico» ha specifiche peculiarità climatiche ed idrogeologiche ed è geograficamente ben definito dal XIV secolo.

La zona è una placca abbastanza omogenea per terreno e clima, caratterizzata da autunni mediamente tiepidi ed asciutti seguiti da inverni rigidi. L'ambiente, nel suo insieme, ha caratteristiche tali che rendono la coltivazione dell'olivo al limite dell'areale naturale e questo ha influenzato ed influenza il processo di fruttificazione e maturazione delle olive.

Da sempre la tecnica olivicola di questo territorio vede applicata la raccolta dei frutti direttamente dalla pianta, in epoca anticipata rispetto a quella che sarebbe della maturazione fisiologica.

Le esigenze termiche hanno determinato anche la tipologia della forma di allevamento degli olivi adottata dagli agricoltori locali, generalmente espansa e a vaso aperto, che consente lo sviluppo delle chiome in volume così da favorire la distribuzione del calore e della luce all'interno della chioma, elementi questi che accompagnano lo sviluppo degli olivi per brevi periodi dell'anno.

5.2. *Specificità del prodotto*

L'olio extra vergine di oliva «Chianti Classico» è prodotto da varietà tradizionalmente coltivate in Toscana e si contraddistingue per il suo profilo sensoriale riconducibile nello specifico all'intensità gustativa dell'amaro e del piccante unite a note fruttate percepibili all'olfatto.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio extra vergine DOP «Chianti Classico» sono legate agli aspetti climatici della zona di produzione che influenzano in modo diretto la composizione quali-quantitativa dei fenoli, il livello di amaro e piccante nel gusto e l'intensità del fruttato.

A seguito della necessità di proteggere i frutti dalle prime gelate autunnali, si è determinata tradizionalmente una tendenza a raccogliere le olive precocemente, ovvero prima del termine della maturazione. Questa pratica, se da un lato determina una perdita di quantità di olio, dall'altro permette di cogliere le olive quando il contenuto in polifenoli è ancora elevato e quindi contribuisce all'esaltazione delle note gustative riconducibili all'amaro e al piccante, che rendono riconoscibile l'olio «Chianti Classico». Inoltre, grazie alle ampie escursioni termiche che caratterizzano questo territorio nel corso della stagione autunnale, l'olio extravergine di oliva «Chianti Classico» riesce a distinguersi anche per una evidente componente aromatica fruttata.

Un riconoscimento importante alla zona di produzione fu la promulgazione di un editto del 1716 con il quale il duca Cosimo III tracciava gli attuali confini del territorio per riconoscere il pregio e le peculiarità delle produzioni viticola ed olivicola della zona; una sorta di DOP ante litteram. Nel 1819 con il «Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo», il Tavanti elencava già le principali varietà esistenti nella zona del Chianti Classico.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

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

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».