KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 267/2013

(2013. gada 18. marts),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Chianti Classico* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām [1] un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

(1) Regula (ES) Nr. 1151/2012 ir stājusies spēkā 2013. gada 3. janvārī. Ar minēto regulu tika atcelta un aizstāta Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [2].

(2) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Itālijas pieteikumu specifikācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Chianti Classico*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 2446/2000 [3], kurā grozījumi izdarīti ar Regulu (ES) Nr. 216/2011 [4].

(3) Pieteikums iesniegts, lai grozītu specifikāciju, precizējot produkta aprakstu, ražošanas metodi un iepakošanu.

(4) Komisija izvērtēja minēto grozījumu un nolēma, ka tie ir pamatoti. Tā kā grozījums ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50.–52. pantā noteikto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Specifikāciju attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Chianti Classico* groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Specifikācijas galveno elementu kopsavilkums ir ietverts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 18. martā

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

[1] OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
[2] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.
[3] OV L 281, 7.11.2000., 12. lpp.
[4] OV L 59, 4.3.2011., 17. lpp.

I PIELIKUMS

Produkta ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Chianti Classico* specifikācijā apstiprina šādus grozījumus.

— **Produkta apraksts**

Pievienota atsauce uz Toskānas olīvkoku dīgļplazmas reģistru [*elenco del germoplasma olivicolo toscano*], jo šo dokumentu periodiski atjaunina, lai ņemtu vērā to darbu zinātniskos un ģenētiskos rezultātus, kurus pašreiz veic ar vecajiem olīvkokiem mūsu teritorijā.

Tātad šo grozījumu nav rosinājusi vis vēlme ieviest jaunas šķirnes, bet gan zināšanu paplašināšana, kas ļauj ieviest šķirnes, kuras pastāv jau ilgi, bet vēl nav aprakstītas un reģistrētas.

— **Ražošanas metode**

Olīvkoku kultūras raksturīgās īpašības

Attiecībā uz kultūras audzēšanas vidi ir atzīts par lietderīgu par 20 metriem pazemināt minimālo augstumu virs jūras līmeņa, par kuru zemāk augošus olīvkokus nedrīkst ierakstīt reģistrā, jo teritorijas minimālais augstums kopumā ir 180 metru virs jūras līmeņa. Specifikācijas pirmās redakcijas sagatavošanas laikā pieņemtās mērīšanas sistēmas nebija tik precīzas kā patlaban. Izmantojot mūsdienīgas GPS sistēmas, šo trūkumu varēja novērst un izdarīt precīzus mērījumus.

Olīveļļas ražošanas apjoms

Noteikts jauns produkcijas apjoms olīvbirzīm, kuru biezība pārsniedz 500 augu uz hektāru, jo *Chianti Classico* aizņemtajās platībās ir pagājušā gadsimta 90. gados veikti stādījumi, kuri atbilst tā laika tehniskajiem kritērijiem, taču kuriem noteiktais ierobežojums – 650 kilogramu eļļas no hektāra – ir ekonomiski ļoti neizdevīgs un kavē nozares attīstību.

Ražas novākšanas un uzglabāšanas metode

Olīvu transportēšanai līdztekus kastēm var izmantot arī tvertnes un ratiņus, taču tādā gadījumā olīvu nogāde uz eļļas spiedi pārstrādei veicama ražas novākšanas dienā, bet, ja izmanto caurumotas kastes, – trīs (3) dienu laikā.

Metode pārstrādei eļļā un eļļas partiju veidošana

Turpmāk ir iespējams olīvu attīrīšanai izmantot gaisu, ja ir jau ieviestas konstruktoru radītas un citās ražotājvalstīs jau izmantotas jaunās tehnoloģiskās sistēmas, lai veiktu pasākumus, kas apliecina izpratni par to, ka ūdens taupīšanai ir arvien lielāka nozīme.

Atbilstības sertifikāta derīguma termiņš

Eļļu, kas atbilst specifikācijas standartiem, var fasēt pudelēs līdz tā gada 31. oktobrim, kas ir nākamais pēc olīvu ražas novākšanas, ja ar eļļu līdz 31. decembrim veikta dzidrināšanas filtrācija, taču jebkurā gadījumā ne vēlāk kā sertifikācijas pieteikumā norādītajā datumā.

Ja eļļas ķīmiskās un organoleptiskās īpašības atbilst specifikācijā paredzētajām prasībām un ja tā uzglabāta pareizi un piemērotos apstākļos, ir pieļaujams, ka eļļas kvalitātes īpašības uzglabāšanas laikā nedaudz mainās, taču ne tādā mērā, lai tā kļūtu neatbilstīga ar ACVN *Chianti Classico* apzīmētās eļļas kritērijiem. Specifikācija papildināta ar filtrācijas prakses aprakstu, norādot, ka tās mērķis ir dzidrināšana (un nevis vienkārša tilpuma samazināšana) un ka tā veicama vēlākais 31. decembrī, lai sāktu apmācīt olīvu audzētājus lietot uzglabāšanas paņēmienus, kas ir labāk pielāgoti augstas kvalitātes produkta tirdzniecībai.

Turklāt ir norādīts, ka pēc parauga ņemšanas eļļas fizikālās īpašības vairs nedrīkst mainīties, proti, ja prasībām atbilstīgā eļļa jāsapilda pudelēs vēlākais tā gada 31. oktobrī, kurš ir nākamais pēc ražas novākšanas, un ja dzidrināšanas filtrācija jāveic vēlākais 31. decembrī, bet jebkurā gadījumā – pirms parauga ņemšanas, ja attiecīgais pieteikums saņemts pirms 31. decembra.

Ar izdarīto grozījumu specifikācija papildināta ar iespēju nefiltrēt, lai neierobežotu lauksaimnieka brīvību, taču eļļa obligāti jāuzglabā inertās gāzes vidē, lai labāk saglabātu eļļas kvalitātes īpašības.

— **Citur [iepakošana]**

Turpmāk varēs izmantot metāliskus traukus ar ietilpību, kas nepārsniedz 3 un 5 litrus.

Specifikācijā ierakstīti pat trauki, kuru ietilpība ir mazāka par 100 ml, ar nosacījumu, ka tos nepārdod atsevišķi, bet laiž tirgū iepakojumos, kuros ietilpstošo vienību kopējais tilpums atbilst tiesību aktu prasībām. Grozījums ir kļuvis vajadzīgs, lai izpildītu tirgus prasības, saskaņā ar kurām mazu formātu fasējumi ļauj apmierināt sabiedriskās ēdināšanas nozares vēlmes, jo restorānos nav cieņā izmantot jau aizsāktas pudeles, un lai nodrošinātu produkta veicināšanu ar mērķi darīt to pamanāmāku.

II PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Regula (EK) Nr. 510/2006 (*)

"***CHIANTI CLASSICO***"

EK Nr. IT-PDO-0205-0977-07.11.2011.

AĢIN ( ) ACVN (X)

1. **Nosaukums**

Chianti Classico

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)*

Neapstrādātai augstākā labuma olīveļļai *Chianti Classico* jābūt ražotai no tādu reģistrā ierakstītu olīvkoku augļiem, kuri pieder pie *Frantoio, Correggiolo, Moraiolo* un *Leccino* šķirnes 80 % apmērā (neatkarīgi no tā, vai olīvkoki pieder pie vienas no tām vai pie dažām, vai kopumā pie visām), bet ne vairāk par 20 % – pie citas vietējās vai citām vietējām reģiona šķirnēm, kurām tomēr jābūt ierakstītām Toskānas olīvkoku dīgļplazmas reģistrā.

Laižot tirdzniecībā eļļu, kas apzīmēta ar ACVN *Chianti Classico*, tai jābūt ar šādām īpašībām:

— skābums (izteikts oleīnskābē): ne vairāk par 0,5 %,

— peroksīda skaitlis: ne lielāks par 12 (mekv. aktīvā O_2/kg),

— ekstinkcijas koeficients ultravioletajā spektra daļā K232 [ar viļņa garumu 232 nm]: zemāks par vai vienāds ar 2,1, bet K270 [ar viļņa garumu 270 nm]: zemāks par vai vienāds ar 0,2,

— oleīnskābes saturs: > 72 %,

— kopējais CMP (fenola antioksidantu) saturs: augstāks par 150 ppm,

— kopējais tokoferolu saturs: augstāks par 140 ppm.

Turklāt eļļai jāatbilst šādām pazīmēm:

— tās krāsa ir no koši zaļas līdz zaļai ar zeltainu nokrāsu,

— tai piemīt izteikts olīveļļas aromāts, un tās garšai raksturīgs olīvu augļainums.

Vērtēšanas komisijas aizpildītajā apraksta veidlapā jābūt šādiem ierakstiem [kas norāda attiecīgo pazīmju mediānas]:

a) zaļu augļu garša: 3–8,

b) rūgtums: 2–8,

c) sīvums: 2–8.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

(*) Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas *Chianti Classico* iegūšanai vajadzīgajām olīvu audzēšanas, olīvu spiešanas un eļļas ražošanas darbībām jānoris vienīgi 4. punktā noteiktajā ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.*

Eļļa *Chianti Classico* ir jāfasē tās ražošanas apgabalā noteiktu tilpumu stikla vai metāla traukos, bet nepārsniedzot piecu (5) litru lielu nominālo tilpumu. Pieļaujamas arī stikla, metāla vai polietilēntereftalāta (PET) materiāla fasējuma vienības, kuru tilpums ir mazāks par 100 ml, ja vien fasējums ļauj ievērot spēkā esošo tiesību aktu prasības attiecībā uz iepakojumos ietilpstošo fasējumu vienību kopējo tilpumu. Traukiem jābūt hermētiski noslēgtiem ar tādu ierīci, lai bez garantijas zīmoga salaušanas fasējumu nevarētu atvērt.

Neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas *Chianti Classico* iepakošana jāveic ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, lai labāk garantētu produkta izcelsmes kontroli un nepieļautu, ka šīs olīveļļas pārvadāšana bez taras izraisa 3.2. punktā noteikto raksturīgo īpašību mazināšanos vai zudumu, jo īpaši neapstrādātajai augstākā labuma olīveļļai *Chianti Classico* piemītošās tipiskās rūgtenuma un sīvuma nianses, ko nosaka fenola antioksidantu saturs un aromātisko vielu sastāvs un saturs. Gaisa skābekļa iedarbība pārliešanas, sūknēšanas, pārvadāšanas un izliešanas laikā var radīt 3.2. punktā aprakstīto neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas *Chianti Classico* specifisko īpašību zudumu, kurš būtu vēl lielāks, ja eļļas iepildīšanu pudelēs veiktu ārpus noteiktā apgabala, jo tad minētās darbības būtu jāveic biežāk.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

Līdztekus parastajai tiesību aktos prasītajai un tirdzniecības praksē paredzētajai informācijai uz trauka etiķetes jābūt norādei *Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico* [neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa *Chianti Classico*], aiz kuras tūlīt seko apzīmējums *Denominazione di Origine Protetta* [aizsargāts cilmes vietas nosaukums], kā arī ražošanas gadam, kas norādīts skaidrā un neizdzēšamā veidā.

Nosaukumam nedrīkst pievienot nekādu apzīmējumu, kas nav īpaši paredzēts produkta specifikācijā. Taču drīkst iekļaut apzīmējumus, kas norāda ražotāju grupas, uzņēmumu nosaukumus, nekustamos īpašumus vai lauku saimniecības un vietu nosaukumus, kuros ir atsauce uz olīvu ražošanas patieso vietu.

Nosaukumam jābūt norādītam uz etiķetes ar skaidriem, neizdzēšamiem burtiem un tādā krāsā, kas krasi atšķiras no etiķetes pamatkrāsas. Jebkuras papildu informācijas grafiskās rakstzīmes nedrīkst pārsniegt 50 % no aizsargātā nosaukuma rakstzīmju izmēra.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Chianti Classico eļļas ražošanas apgabals aptver šādu pašvaldību administratīvo teritoriju Sjēnas [*Siena*] un Florences [*Firenze*] provincē: *Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti* un *Radda in Chianti* pilnībā, bet *Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa* un *Tavarnelle Val di Pesa* – daļēji.

Šis apgabals sakrīt ar vīna *Chianti Classico* ražošanas apgabalu, kas noteikts 1932. gada 31. jūlija starpministriju Dekrētā, kurš 1932. gada 9. septembrī publicēts *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša* [*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*] 209. numurā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Apgabalā valda savdabīgs klimats un īpaši hidroģeoloģiskie apstākļi, un tam kopš XIV gadsimta ir skaidri noteiktas ģeogrāfiskās robežas.

Zemes gabalu un klimata ziņā ražošanas apgabals ir samērā viendabīgs, un tam raksturīgi silti un sausi rudeņi, ko nomaina skarbas ziemas. Dabas videi kopumā raksturīgas īpašības, kas ļauj audzēt olīvkoku kultūru to dabiskā izplatības areāla galējā apgabalā; šie faktori ir ietekmējuši un joprojām ietekmē augļu aizmešanās un olīvu nobriešanas procesus.

Saskaņā ar šajā apgabalā izsenis lietojamiem agrotehniskajiem paņēmieniem augļus, pirms tie sasnieguši fizioloģisko gatavību, novāc tieši no koka.

Vides siltuma režīma apstākļi ietekmē arī vietējo lauksaimnieku izvēli olīvkoku vainaga veidošanā (parasti veido retinātu vai kausveida vainagu), kas ļauj zarotnei augt plašumā, lai nodrošinātu labāku siltuma un gaismas sadali tajā; tie ir faktori, kas ietekmē olīvkoku attīstību ik gadu, kaut arī šie laikposmi ir neilgi.

5.2. *Produkta specifika*

Neapstrādāto augstākā labuma olīveļļu *Chianti Classico* iegūst no Toskānā tradicionāli audzētu šķirņu olīvām, un tā izceļas ar garšas buķeti, ko tai piešķir īpaši šīm olīvām raksturīgais rūgtenums un sīvums apvienojumā ar augļainuma niansēm, kas uztveramas arī ar ožu.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas *Chianti Classico* ķīmiskās un organoleptiskās īpašības saistītas ar ražošanas apgabala klimatiskajiem apstākļiem, kas tieši ietekmē fenolu sastāvu un daudzumu, ar garšas orgāniem sajūtamā rūgtenuma un sīvuma pakāpi un augļainuma intensitāti.

Ņemot vērā nepieciešamību pasargāt augļus no pirmajām rudens salnām, aizsākās tradīcija agrai olīvu novākšanai (proti, pirms to ienākšanās beigām). Kaut arī šī prakse ir par iemeslu tam, ka olīveļļas iznākums ir mazāks, tā ļauj novākt olīvas, kad polifenolu saturs tajās vēl ir augsts, un tāpēc pastiprina rūgtenuma un sīvuma garšas nianses, pēc kurām var atpazīt *Chianti Classico* eļļu. Turklāt krasu temperatūras svārstību dēļ, kādas šim apgabalam raksturīgas rudenī, neapstrādātā augstākā labuma olīveļļa *Chianti Classico* izceļas arī ar skaidri izteiktu augļainuma aromātu.

Konkrētāku atpazīstamību apgabalam piešķīra 1716. gadā lielhercoga Kozimo III [*Cosimo III*] izdots dekrēts, kurā tika noteiktas apgabala pašreizējās robežas, lai atzītu tā vērtīgumu un vīna un olīvu produkcijas raksturīgās īpatnības, – sava veida "ACVN" vēl ilgi pirms šā apzīmējuma noformulēšanas. Izsmeļošajā teorētiskajā un praktiskajā *G. Tavanti* 1819. gada apcerējumā par olīvām bija uzskaitītas galvenās *Chianti Classico* apgabalā audzētās šķirnes.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

Ražošanas specifikācijas konsolidētā redakcija ir pieejama tīmekļa vietnē:

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

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (www.politicheagricole.it) un tad uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.