REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 267/2013

tat-18 ta' Marzu 2013

li japprova emenda minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni mniżżla fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Chianti Classico (DPO)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel [1], u b'mod partikolari t-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) Ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 daħal fis-seħħ fit-3 ta' Jannar 2013. Dan ħassar u ssostitwixxa r-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel [2].

(2) F'konformità mal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 9(1) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, il-Kummissjoni eżaminat l-applikazzjoni tal-Italja għall-approvazzjoni ta' emenda fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Chianti Classico" irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 2446/2000 [3], kif emendat bir-Regolament (UE) Nru 216/2011 [4].

(3) L-applikazzjoni għandha l-għan ta' emenda l-ispeċifikazzjoni waqt li tispeċifika d-deskrizzjoni tal-prodott, il-metodu ta' produzzjoni u l-ippakkjar.

(4) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda kkonċernata u kkonkludiet li hija ġġustifikata. L-emenda hija minuri, il-Kummissjoni tista' għalhekk tapprovaha mingħajr rikors għall-proċedura deskritta fl-Artikoli 50 sa 52 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Chianti Classico" hija emendata skont l-Anness I ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Id-Dokument Uniku li jinkludi l-elementi ewlenin ta' din l-ispeċifikazzjoni jinsab fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, it-18 ta' Marzu 2013.

Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Dacian CIOLOȘ
Membru tal-Kummissjoni

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

ANNESS I

Fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Chianti Classico" hija approvata l-emenda li ġejja:

— **Id-deskrizzjoni tal-prodott**

Żdiedet referenza għar-reġistru Toskan tal-ġermoplażma taż-żebbuġ minħabba li dan id-dokument huwa aġġornat perjodikament biex jirrifletti s-sejbiet xjentifiċi u ġenetiċi tar-riċerka għaddejja bħalissa fuq is-siġar taż-żebbuġ antiki li jinsabu fit-territorju tagħna.

L-għan ta' din l-emenda mhuwiex l-introduzzjoni ta' varjetajiet ġodda, iżda t-titjib tal-għarfien, billi dan jippermetti l-introduzzjoni ta' varjetajiet li ilhom jeżistu għal ħafna żmien u li għadhom ma ġewx deskritti u rreġistrati.

— **Il-metodu ta' produzzjoni**

Karatteristiki tat-tkabbir

F'dak li jirrigwarda l-karatteristiki tal-ambjent tat-tkabbir, kien meqjus li l-altitudni minima li taħtha s-siġar taż-żebbuġ ma jistgħux jiddaħħlu fir-reġistru, għandha titbaxxa b'20 metru, sakemm l-altitudni minima tat-territorju kollu tkun ta' 180 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar. Meta saret l-ewwel verżjoni tal-ispeċifikazzjoni, is-sistemi ta' kejl li ntużaw ma kinux preċiżi daqs dawk tal-lum. Permezz ta' sistemi GPS moderni, dan in-nuqqas ta' preċiżjoni seta' jiġi indirizzat.

Il-produzzjoni taż-żejt

Ġie introdott livell ġdid ta' produzzjoni għall-imsaġar taż-żebbuġ b'densità akbar minn 500 pjanta għal kull ettaru, minħabba li t-territorju tal-Chianti Classico jinkludi pjantaġġuni tas-snin 90, li jissodisfaw il-kriterji tekniċi ta' dak iż-żmien u li għalihom il-limitu ta' 650 kilogramma ta' żejt għal kull ettaru huwa ta' detriment kbir għall-ekonomija u għall-iżvilupp tas-settur.

Il-metodu ta' ġbir u ta' preservazzjoni

F'dak li jirrigwarda t-trasport taż-żebbuġ, minbarra l-kaxxi, wieħed jista' juża wkoll bramel u karretti, iżda f'dan il-każ, it-trasport lejn il-miṫna għall-ipproċessar taż-żebbuġ għandu jsir fl-istess jum tal-qtugħ u fi żmien tliet (3) ijiem jekk jintużaw kaxxi li fihom spazji għall-arja.

Il-metodu ta' kif jinkiseb iż-żejt u t-tqegħid f'lottijiet

Issa sar possibbli l-użu tal-arja għat-tindif taż-żebbuġ, bis-saħħa tal-introduzzjoni ta' sistemi teknoloġiċi ġodda żviluppati minn manifatturi u li diġà ntużaw f'pajjiżi produtturi oħra, sabiex jingħata dejjem aktar importanza għall-iffrankar tal-ilma.

Il-validità taċ-ċertifikat ta' konformità

Iż-żejt li jissodisfa l-ispeċifikazzjoni jista' jiġi bbottiljat sal-31 ta' Ottubru tas-sena ta' wara l-qtugħ taż-żebbuġ jekk iż-żebbuġ ikun għadda mill-proċess ta' filtrazzjoni sal-31 ta' Diċembru u, fi kwalunkwe każ, sa mhux aktar tard mid-data tal-applikazzjoni għaċ-ċertifikazzjoni.

Meta ż-żejt jkun jesibixxi l-karatteristiċi kimiċi u organolettiċi previsti fl-ispeċifikazzjoni u l-kundizzjonijiet ta' preservazzjoni tiegħu jkunu tajbin, dan jista' jiġi kkonservat b'varjazzjonijiet żgħar fil-kwalità, li madankollu ma jippreġudikawx il-kriterji taż-żejt tad-DPO 'Chianti Classico'. Żdiedet l-prattika tal-filtrazzjoni, filwaqt li huwa speċifikat li din għandha l-għan li tiċċara (u mhux sempliċement tirfina) u li għandha ssir sa mhux aktar tard mill-31 ta' Diċembru sabiex ikun jista' jibda t-taħriġ tal-produtturi taż-żejt f'tekniki ta' preservazzjoni aktar adattati għall-kummerċjalizzazzjoni ta' prodott ta' kwalità.

Qed jiġi ċċarat ukoll li l-karatteristiċi fiżiċi taż-żejt għandhom ikunu definittivi meta jittieħdu l-kampjuni, jiġifieri jekk wieħed ikun jixtieq li jqiegħed iż-żejt konformi fil-kontenituri sa mhux aktar tard mill-31 ta' Ottubru tas-sena ta' wara l-qtugħ, u li l-filtrazzjoni għaċ-ċarezza għandha ssir sal-31 ta' Diċembru jew fi kwalunkwe każ qabel it-teħid tal-kampjuni jekk l-applikazzjoni inkwistjoni tkun waslet qabel il-31 ta' Diċembru.

L-emenda żżidżid il-possibbiltà li ż-żejt ma jiġix iffiltrat sabiex il-produttur jitħalla fil-libertà, iżda huwa obbligatorju li ż-żejt jinżamm taħt gass inert sabiex il-karatteristiċi kwalitattivi tiegħu jiġu ppreservati bl-aħjar mod possibbli.

— **Oħrajn (ippakkjar)**

Issa jistgħu jintużaw kontenituri tal-ħadid bil-volumi ta' inqas minn 3 u 5 litri.

Żdiedu wkoll formati ta' inqas minn 100 ml sakemm dawn ma jinbiegħux individwalment, iżda jitqiegħdu fis-suq f'ippakkjar li l-volum totali tagħhom jikkorrispondi għall-dawk awtorizzati bir-Regolament. L-emenda tirriżulta millobbligu li jiġu ssodisfati l-ħtiġijiet tas-suq, minħabba li kontenituri iżgħar jissodisfaw l-aspettattivi tas-settur tar-ristoranti li jkunu jixtiequ joffru fliexken li għadhom ma nfetħux u dan jassigura wkoll ir-reklamar tal-prodott billi jtejjeb il-viżibbiltà tiegħu.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 (*)

"**CHIANTI CLASSICO**"

Nru tal-KE: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Isem**

"Chianti Classico"

2. **L-Istat membru jew il-pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *It-tip tal-prodott*

Klassi 1.5. Żjut u xaħmijiet (butir, marġerina, żejt, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Iż-żejt taż-żebbuġa extraverġni "Chianti Classico" huwa prodott mill-frott tas-siġar taż-żebbuġ irreġistrati u li jappartjenu għall-varjetajiet Frantoio, Correggiolo, Moraiolo u Leccino f'proporzjon ta' mill-inqas 80 % (separatament jew flimkien) u, u f'proporzjoni ta' mhux aktar minn 20 %, minn varjetajiet oħrajn tar-reġjun, li madankollu għandhom ikunu dejjem mniżżla fir-reġistru Toskan tal-ġermoplażma taż-żebbuġ.

Meta jinħareġ għall-konsum bħala DPO "Chianti Classico", iż-żejt għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

— aċidità (espressa bħala aċidu olejku): massimu ta' 0,5 %;

— indiċi ta' perossidi: massimu ta' 12 (m ta' ossiġnu);

— assorbiment ta' ultravjola: K232 massimu ta' 2,1 u K270 massimu ta' 0,2;

— kontenut għoli ta' aċidu olejku: > 72 %;

— total ta' CMP (antiossidanti fenoliċi) ogħla minn 150 pkm;

— tocopherols totali ogħla minn 140 pkm.

Barra minn hekk iż-żejt għandu jkollu:

— lewn bejn aħdar skur u aħdar dehbi;

— togħma distinta ta' żejt taż-żebbuġa u togħma ta' frott.

B'mod aktar speċifiku, ir-riżultati tal-valutazzjoni tat-togħma għandhom ikunu kif ġej:

(a) togħma ta' frott aħdar 3-8;

(b) togħma morra 2-8;

(c) togħma pikkanti 2-8.

3.3. *Il-materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

(*) Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel.

3.4. *L-għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

—

3.5. *Il-passi speċifiċi tfil-produzzjoni li jridu jittieħdu fiż-żona ġeografika definita*

L-operazzjonijiet ta' kultivazzjoni, ta' produzzjoni u ta' għasir taż-żejt taż-żebbuġa extraverġni "Chianti Classico" għandhom isiru biss fit-territorju taż-żona ġeografika tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4.

3.6. *Ir-regoli speċifiċi dwar il-tqattigħ, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċċ.*

Iż-żejt "Chianti Classico" għandu jiġi ppakkjat fiż-żona tal-produzzjoni, f'kontenituri tal-ħġieġ jew tal-metall li jirrispettaw il-volumi definiti u li l-kapaċità nominali tagħhom ma tistax taqbeż il-5 (ħames) litri. Huma wkoll permessi kontenituri tal-ħġieġ, tal-metall jew tal-PET tal-volum ta' inqas minn 100 ml, sakemm l-imballaġġ tagħhom ikun konformi mal-kapaċitajiet totali awtorizzati bir-regolamenti fis-seħħ. Kull kontenitur għandu jkun issiġillat, b'mod li wieħed ikollu jikser is-siġill tal-garanzija sabiex jiftħu.

L-ippakkjar taż-żejt ta-żebbuġa extraverġni "Chianti Classico" għandu jsir fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni sabiex ikun żgurat kontroll aħjar tal-oriġini tal-prodott u sabiex ikun evitat li t-trasport tiegħu bil-massa 'l barra din iż-żona ma jagħmillux ħsara u jtellef mill-karatteristiċi speċifiċi definiti fil-punt 3.2 hawn fuq, inkluż in-noti tipiċi ta' togħma morra u pikkanti taż-żejt taż-żebbuġa extraverġni "Chianti Classico", li huma ddeterminati mill-kontenut ta' antiossidanti fenoliċi u mill-profil ta' sustanzi aromatiċi. L-azzjoni tal-ossiġnu fl-arja waqt il-faża ta' trasferiment, ta' ppumpjar, ta' trasport u ta' ħatt, operazzjonijiet li jkunu ripetuti aktar spiss likieku t-tqegħid fil-fliexken kellu jsir barra miż-żona, tista' twassal sabiex jintilfu l-karatteristiċi speċifiċi taż-żejt taż-żebbuġa extraverġni "Chianti Classico" deskritti fil-punt 3.2.

3.7. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra t-termini standard stabbiliti mil-liġi u mir-regoli kummerċjali, fuq it-tikketta tal-kontenituri għandhom jidhru l-kliem "Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico", segwit minnufih mill-kliem "Denominazione di Origine Protetta", kif ukoll mis-sena tal-produzzjoni indikata b'tipa ċara u li ma titħassarx.

L-ebda żieda mad-denominazzjoni msemmija hawn fuq hija permessa, sakemm ma tkunx stipulata espressament f'din l-ispeċifikazzjoni. Madankollu, jistgħu jintużaw ismijiet ta' marki ta' kooperattivi u ta' intrapriżi, ta' proprjetajiet jew ta' azjendi agrikoli, jew ta' indikazzjonijiet topografiċi li jirreferu għall-post oriġinali tal-produzzjoni taż-żebbuġ.

L-isem tad-denominazzjoni għandu jidher fuq it-tikketta b'ittri ċari u li ma jitħassrux, f'lewn li jingħaraf b'mod ċar minn dak tat-tikketta. Id-daqs tal-karattri grafiċi ta' kwalunkwe informazzjoni addizzjonali fl-ebda każ ma jista' jaqbeż il-50 % tal-karattri użati għad-denominazzjoni tal-oriġini kkontrollata.

4. Deskrizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni taż-żejt "Chianti Classico" fil-provinċji ta' Siena u ta' Firenze, hija kkostitwita mit-territorji amministrattivi ta' dawn il-muniċipalitajiet: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti u Radda in Chianti kollha u, parti minn, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa u Tavarnelle Val di Pesa.

Din iż-żona tikkorrispondi għaż-żona definita għat-territorju tal-produzzjoni tal-inbid "Chianti Classico", kif imsemmi fid-Digriet Interministerjali tal-31 ta' Lulju 1932, ippubblikat fil-Ġurnal Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru 209 tad-9 ta' Settembru 1932.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. *L-ispeċifiċità taż-żona ġeografika*

It-territorju tal-produzzjoni taż-żejt "Chianti Classico" huwa kkaratterizzat minn partikolaritajiet klimatiċi u idroġeoloġiċi u mill-konfini ġeografiċi tiegħu li ilhom stabbiliti tajjeb mis-seklu XIV.

Iż-żona ta' produzzjoni hija żona pjuttost omoġenja f'dak li jirrigwarda l-art u l-klima, ikkaratterizzata minn ħarifa medjament sħuna u xotta segwita minn xitwa kiesħa. L-ambjent, kollu kemm hu, għandu karatteristiċi li jippermettu l-kultivazzjoni tas-siġra taż-żebbuġa fil-limitu tal-firxa naturali tagħha, li influwenza u għadu jinfluwenza l-proċess ta' produzzjoni u ta' maturazzjoni taż-żebbuġ.

Skont it-tekniki ta' kultivazzjoni applikati minn dejjem f'dan it-territorju, il-frott jinqata' direttament mis-siġra, qabel il-maturità fiżjoloġika tiegħu.

Il-kundizzjonijiet tas-sħana wkoll jaffettwaw it-tipoloġija tal-forma tas-siġar taż-żebbuġ (ġeneralment fil-wisgħa u f'għamla ta' kalċi) adottata mill-bdiewa lokali, li tippermetti lill-kuruna tas-siġra tinfirex sabiex is-sħana u d-dawl jitqassmu aħjar, u dan jgħin fl-iżvilupp tas-siġar taż-żebbuġ għal perjodi qsar fis-sena.

5.2. *L-ispeċifiċità tal-prodott*

Iż-żejt taż-żebbuġa extravergni "Chianti Classico" huwa prodott minn varjetajiet ikkultivati b'mod tradizzjoniali fit-Toskana u jiddistingwi ruħu bil-profil sensorjali tiegħu dovut l-aktar għat-togħma intensa morra u pikkanti, assoċjata mal-aroma tal-frott li malajr tinxtamm.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO), jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott (għall-IĠP)*

Il-karatteristiċi kimiċi u organolettiċi taż-żejt extravergni tad-DPO "Chianti Classico" huma marbuta mal-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona tal-produzzjoni li jaffettwaw direttament il-kompożizzjoni kwalitattiva u kwantitattiva tal-fenoli, il-livell ta' togħma morra u pikkanti u l-intensità tal-togħma tal-frott.

Minħabba l-ħtieġa li l-frott jiġi protett mill-ewwel ġlata tal-ħarifa, skont it-tradizzjoni il-qtugħ taż-żebbuġ isir fi stadju bikri (jiġifieri qabel dan ma jkun sar għalkollox). Din il-prattika, għalkemm tipproduċi kwantità anqas ta' żejt, madankollu tippermetti li ż-żebbuġ jinqata' meta l-kontenut ta' polifenoli jkun għadu għoli u għalhekk tikkontribwixxi għall-intensifikazzjoni tat-togħma morra u pikkanti, karatteristika li tidentifika ż-żejt "Chianti Classico". Barra minn hekk, minħabba l-varjazzjonijiet kbar fit-temperaturi li jikkaratterizzaw dan it-territorju fil-ħarifa, iż-żejt extravergni "Chianti Classico" huwa rikonxxut ukoll minħabba l-aroma distinta tiegħu tal-frott.

Iż-żona tal-produzzjoni ġiet rikonoxxuta b'mod sinifikanti bis-saħħa ta' editt maħruġ fl-1716 mill-Gran Duka Cosimo III li kien immarka l-konfini attwali tat-territorju bl-għan li jiġu rikonoxxuti l-kwalitajiet u l-karatteristiċi tal-produzzjoni tal-inbid u taż-żejt taż-żebbuġa tar-reġjun; speċi ta' DPO qabel iż-żmien. Fl-1819, fit-"Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo" tiegħu, Tavanti diġà kien elenka l-varjetajiet ewlenin li kienu jinsabu fir-reġjun tal-Chianti Classico.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

[L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006]

It-test sħiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huwa disponibbli fuq:

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

jew

billi wieħed imur direttament fil-paġna ewlenija tas-sit elettroniku tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, l-Ikel u l-Forestrija (www.politicheagricole.it) u jikklikkja fuq "Qualità e sicurezza" (fir-rokna tal-lemin ta' fuq tal-iskrin) u fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".