UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 267/2013 VAN DE COMMISSIE

van 18 maart 2013

houdende goedkeuring van een minimale wijziging van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Chianti Classico (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen [1], en met name artikel 53, lid 2, tweede alinea,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verordening (EU) nr. 1151/2012 is op 3 januari 2013 in werking getreden. Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen [2] is bij die verordening ingetrokken en daardoor vervangen.

(2) Overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 heeft de Commissie het verzoek van Italië tot goedkeuring van een wijziging van het productdossier van de bij Verordening (EG) nr. 2446/2000 van de Commissie [3], zoals gewijzigd bij Verordening (EU) nr. 216/2011 [4], geregistreerde beschermde oorsprongsbenaming „Chianti Classico" onderzocht.

(3) De aanvraag heeft ten doel het productdossier te wijzigen met een nadere beschrijving van het product en van de wijze waarop het wordt verkregen en verpakt.

(4) De Commissie heeft de betrokken wijziging onderzocht en heeft geconcludeerd dat deze gerechtvaardigd is. Aangezien het een minimale wijziging betreft, kan de Commissie deze goedkeuren zonder de in de artikelen 50, 51 en 52 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 vastgestelde procedure te volgen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Chianti Classico" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het enig document, dat de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 18 maart 2013.

Voor de Commissie,
namens de voorzitter,
Dacian CIOLOȘ
Lid van de Commissie

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
[2] PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
[3] PB L 281 van 7.11.2000, blz. 12.
[4] PB L 59 van 4.3.2011, blz. 17.

BIJLAGE I

De volgende wijziging van het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Chianti Classico" wordt goedgekeurd:

— **Beschrijving van het product**

Een verwijzing naar het register met het genetisch materiaal van Toscaanse olijfolie is toegevoegd, aangezien dit document regelmatig wordt bijgewerkt in het licht van de resultaten van het wetenschappelijk en genetisch onderzoek dat momenteel wordt uitgevoerd op oude olijfbomen die in ons gebied voorkomen.

Deze wijziging is dus niet bedoeld om nieuwe variëteiten in te voeren, maar is het resultaat van betere inzichten, waardoor variëteiten kunnen worden opgenomen die al lang bestaan, maar die nog niet eerder waren beschreven en geregistreerd.

— **Werkwijze voor het verkrijgen van het product**

Kenmerken van de teelt

Wat de kenmerken van de teelt betreft, werd het nuttig geacht de minimale hoogte waaronder olijfbomen niet kunnen worden ingeschreven in het register, met 20 m te verlagen, aangezien de minimale hoogte van het gehele grondgebied 180 m boven zeeniveau is. Toen de eerste versie van het productdossier werd opgesteld, waren de gebruikte meetsystemen nog niet zo nauwkeurig als nu. Dankzij de moderne gps-systemen kon deze onzorgvuldigheid worden gemeten.

Productie van de olie

Er is een nieuw productieniveau ingevoerd voor olijfboomgaarden met een dichtheid van meer dan 500 planten per hectare, aangezien het grondgebied van de Chianti Classico boomgaarden telt uit de jaren negentig, die beantwoorden aan de technische criteria van die tijd en waarvoor het maximum van 650 kg olie per hectare zeer nadelig is voor de economie en de ontwikkeling van de sector.

Oogst en bewaring

Naast kisten mogen voor het vervoer van de olijven ook bakken en karretjes worden gebruikt, maar in dat geval moet het vervoer naar de olieslagerij voor verwerking van de olijven plaatsvinden op de dag waarop ze geoogst zijn, en binnen drie (3) dagen indien gebruik wordt gemaakt van geperforeerde kratten.

Wijze van verkrijgen van de olie en samenstelling van de partijen/percelen

Tegenwoordig is het dankzij de invoering van nieuwe technologische systemen, die door de producenten zijn ontwikkeld en in andere producerende landen al worden gebruikt, mogelijk de olijven met lucht te reinigen en water te besparen.

Geldigheid van het certificaat van overeenstemming

De olie mag volgens de normen van het productdossier tot 31 oktober van het jaar volgend op dat van de oogst worden gebotteld op voorwaarde dat hij wordt gezuiverd en gefilterd vóór 31 december en in ieder geval uiterlijk op de datum van aanvraag van het certificaat.

Indien de olie de in het productdossier genoemde chemische en organoleptische eigenschappen heeft en op de juiste wijze wordt opgeslagen, kan hij met lichte variaties van de kwaliteit worden bewaard. Deze doen echter geen afbreuk aan de criteria van de Chianti Classico-olie BOB. Om de olijventelers te leren omgaan met bewaarmethoden die beter geschikt zijn voor het afzetten van een kwaliteitsproduct, wordt de praktijk van het filteren toegevoegd, waarbij wordt gespecificeerd dat deze tot doel heeft de olie te zuiveren (en niet slechts de grovere deeltjes te verwijderen) en uiterlijk op 31 december moet worden uitgevoerd.

Tevens wordt aangegeven dat de fysische kenmerken van de olie definitief moeten zijn op het moment van de monsterneming, met andere woorden indien men de conforme olie uiterlijk op 31 oktober van het jaar volgend op dat van de oogst wil bottelen, en dat filtering en zuivering uiterlijk op 31 december moeten worden uitgevoerd of in ieder geval voordat het monster wordt genomen indien de betreffende aanvraag vóór 31 december wordt ontvangen.

De wijziging biedt ook de mogelijkheid niet te filteren om de vrijheid van de producent niet te beperken, maar de olie moet wel onder inert gas worden bewaard om de kwalitatieve eigenschappen ervan zo goed mogelijk te behouden.

— **Overige (verpakking)**

Voortaan mogen ook metalen recipiënten worden gebruikt voor hoeveelheden van minder dan 3 en 5 liter.

Zelfs recipiënten van minder dan 100 ml zijn toegevoegd op voorwaarde dat deze niet los worden verkocht, maar in de handel worden gebracht in een verpakking waarvan het totale volume in overeenstemming is met de capaciteit die door de regelgeving is toegestaan. Deze wijziging komt voort uit de verplichting om enerzijds in te spelen op de eisen van de markt (kleine recipiënten komen namelijk tegemoet aan de wensen van de horeca, die niet graag gebruikmaakt van al geopende flessen) en anderzijds de afzet van het product te bevorderen door de zichtbaarheid ervan te verbeteren.

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) Nr. 510/2006 (*)

„**CHIANTI CLASSICO**"

EG-nummer: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

BGA ( ) BOB (X)

1. **Naam**

„Chianti Classico"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, olie, enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Chianti Classico" extra olijfolie wordt geproduceerd met ten minste 80 % vruchten van geregistreerde olijfbomen van de variëteiten Frantoio, Correggiolo, Moraiolo en Leccino (afzonderlijk of gemengd) en maximaal 20 % olijven van andere regionale variëteiten, die echter moeten zijn ingeschreven in het register met het genetisch materiaal van Toscaanse olijfolie.

Consumptieklare olie met de BOB „Chianti Classico" moet de volgende kenmerken vertonen:

— zuurgraad (uitgedrukt in oliezuur): maximaal 0,5 %;

— peroxidegetal: maximaal 12 (meq zuurstof);

— ultravioletabsorptie: K232 maximaal 2,1 en K270 maximaal 0,2;

— hoog gehalte aan oliezuur: > 72 %;

— totaalgehaltes CMP (fenolhoudende antioxidanten) hoger dan 150 ppm;

— totaalgehalte tocoferol hoger dan 140 ppm.

De olie moet bovendien:

— een kleur hebben gaande van intens groen tot groen met goudgele nuances;

— een duidelijk aroma van olijfolie en een fruitige smaak hebben.

De smaaktests moeten het volgende resultaat te zien geven:

a) fruitig groen 3-8;

b) bitter 2-8;

c) pikant 2-8.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

(*) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De teelt, de productie en het persen van de olijven voor extra olijfolie van eerste persing „Chianti Classico" mogen uitsluitend plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde geografische productiegebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

„Chianti Classico"-olie moet in het productiegebied worden verpakt, in glazen of metalen houders met een vastgestelde inhoud van nominaal niet meer dan 5 (vijf) liter. Ook glazen, metalen of petflessen van minder dan 100 ml zijn toegestaan mits voldaan wordt aan de huidige regelgeving voor de totaal toegestane inhoud. Iedere verpakking moet hermetisch gesloten zijn, zodat deze niet geopend kan worden zonder het garantielabel te verbreken.

De extra olijfolie van eerste persing „Chianti Classico" moet worden verpakt binnen het geografische productiegebied om de oorsprong van het product beter te kunnen controleren en om te voorkomen dat het product buiten het gebied in bulk wordt vervoerd met als gevolg een verlies aan kwaliteit en aan intensiteit van de specifieke kenmerken als bedoeld in punt 3.2, met name de typische bittere en pikante toetsen van de extra olijfolie van eerste persing „Chianti Classico", die terug te voeren zijn op het gehalte fenolhoudende antioxidanten en het profiel van de geur- en smaakstoffen. De invloed van de zuurstof in de lucht tijdens verrichtingen als het overhevelen, pompen, vervoeren en lossen (die vaker zouden moeten worden uitgevoerd als het product buiten het afgebakende gebied zou worden gebotteld) kan tot gevolg hebben dat de typische kenmerken van de extra olijfolie van eerste persing „Chianti Classico" die zijn beschreven in punt 3.2, verloren gaan.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Naast de gebruikelijke, in de wet en de handelsregels vastgelegde vermeldingen, moet op het etiket van de verpakking ook de vermelding „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico" worden aangebracht, onmiddellijk gevolgd door de woorden „Denominazione di Origine Protetta" en het jaar van productie in duidelijke, onuitwisbare letters.

Het is niet toegestaan aan bovengenoemde benaming een kwalificatie toe te voegen die niet uitdrukkelijk in het onderhavige productdossier wordt genoemd. Het is echter wel toegestaan merken van coöperaties en bedrijfsnamen, domeinen of telers te gebruiken, evenals plaatsnamen die verwijzen naar de werkelijke plaats waar de olijven geteeld worden.

De benaming moet in duidelijke, onuitwisbare letters op het etiket staan, in een kleur die duidelijk anders is dan die van het etiket. Het voor eventuele aanvullende vermeldingen gebruikte lettertype mag in geen geval groter zijn dan 50 % van de voor de beschermde oorsprongsbenaming gebruikte letter.

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied

Het productiegebied van de „Chianti Classico"-olie beslaat, in de provincies Sienna en Florence, het grondgebied van de volgende gemeenten: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti en Radda in Chianti in hun geheel en gedeelten van Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa en Tavarnelle Val di Pesa.

Dit gebied komt overeen met het productiegebied van de wijn „Chianti Classico", zoals bedoeld in het interministerieel decreet van 31 juli 1932, bekendgemaakt in het Publicatieblad van de Italiaanse Republiek nr. 209 van 9 september 1932.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het productiegebied van de „Chianti Classico"-olie onderscheidt zich door zijn typische klimaat- en hydrogeologische kenmerken en de geografische grenzen ervan lagen in de XIVe eeuw al vast.

Wat de bodem en het klimaat betreft, is het productiegebied tamelijk homogeen. Het wordt gekenmerkt door een redelijk zacht, droog najaar, gevolgd door harde winters. Het milieu als geheel heeft eigenschappen die, ook op de grens van het natuurlijke verspreidingsgebied, de teelt van olijfbomen mogelijk maken en die het proces van vruchtvorming en -rijping hebben beïnvloed en dat nog altijd doen.

Volgens de teelttechnieken die altijd al in dit gebied zijn gebruikt, worden de vruchten direct van de boom geoogst, vóór ze fysiologisch rijp zijn.

Thermische omstandigheden beïnvloeden ook de snoeivorm van de olijfbomen (meestal wijduitstaand en bekervormig) die de plaatselijke telers toepassen. Daarmee krijgt de kruin een groot volume om zo de warmte en het licht in de kruin beter te verspreiden, wat goed is voor de ontwikkeling van de olijfbomen gedurende korte perioden van het jaar.

5.2. *Specificiteit van het product*

De extra olijfolie van eerste persing „Chianti Classico" wordt vervaardigd van soorten die traditioneel in Toscane geteeld worden en onderscheidt zich door zijn zintuiglijke kenmerken, met name zijn intense, bittere en pikante smaak met fruitige nasale toetsen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De chemische en organoleptische eigenschappen van de extra olijfolie van eerste persing met de BOB „Chianti Classico" zijn gerelateerd aan de klimatologische omstandigheden in het productiegebied, die bepalend zijn voor de kwalitatieve en kwantitatieve samenstelling van de fenolen, de mate van bitterheid en scherpte van de smaak en de intensiteit van de fruitige tonen.

Omdat de vruchten tegen de eerste najaarsvorst beschermd moeten worden, is het traditie geworden om vroeg te oogsten, dat wil zeggen vóór de olijven helemaal rijp zijn. Hoewel deze praktijk leidt tot een kleinere hoeveelheid olie, kunnen de olijven zo geplukt worden wanneer het polyfenolgehalte nog hoog is, wat zorgt voor de intens bittere en pikante smaaktonen waarmee „Chianti Classico"-olie zich onderscheidt. Bovendien verlenen de grote temperatuurschommelingen die typisch zijn voor dit gebied in de herfst, de extra olijfolie van eerste persing „Chianti Classico" zijn intense fruitige aroma.

Het productiegebied heeft een belangrijke erkenning gekregen toen groothertog Cosimo III in 1716 een edict uitvaardigde waarin de huidige grenzen van het grondgebied werden vastgelegd om de kwaliteiten en de kenmerken van de wijn- en olieproductie van de regio onder de aandacht te brengen — een soort BOB voordat daar sprake van was, zou men kunnen zeggen. In 1819 noemde Tavanti in zijn „Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo" (volledig theoretisch-praktisch traktaat over de olijf) reeds de belangrijkste rassen die in de regio van de Chianti Classico worden aangetroffen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

[artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006]

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan via de volgende link worden geraadpleegd:

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

of

door rechtstreeks de homepage van de website van het ministerie van Landbouw-, Voeding- en Bosbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza" [Kwaliteit en veiligheid] (bovenaan, rechts van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" [aan EU-onderzoek onderworpen productdossier].