REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 267/2013 DA COMISSÃO

de 18 de março de 2013

que aprova uma alteração menor do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Chianti Classico (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 entrou em vigor a 3 de janeiro de 2013. Revoga e substitui o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [2].

(2) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Itália, de aprovação de uma alteração ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Chianti Classico», registada pelo Regulamento (CE) n.º 2446/2000 da Comissão [3], com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) n.º 216/2011 [4].

(3) O pedido incide na alteração do caderno de especificações, com precisões sobre a descrição do produto, o método de obtenção e o acondicionamento.

(4) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Dado tratar-se de uma alteração menor, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 50.º a 52.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Chianti Classico» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 18 de março de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOŞ
Membro da Comissão

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

ANEXO I

É aprovada a alteração seguinte ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Chianti Classico»:

— **Descrição do produto**

Aditou-se uma referência ao Registo do germoplasma oleícola toscano, por se tratar de um documento submetido a atualizações periódicas derivadas dos resultados científicos e genéticos atualmente em curso sobre as oliveiras antigas presentes no território.

Por conseguinte, não se trata de uma vontade de introduzir novas variedades, mas da evolução dos conhecimentos, que permite introduzir variedades há muito existentes e que continuavam por descrever e registar.

— **Método de obtenção:**

Características da cultura

No que respeita às características do meio cultural, entendeu-se útil diminuir em 20 metros a altitude mínima que limita a inscrição no Registo, uma vez que a altitude mínima do território é de 180 metros. Quando a primeira versão do caderno de especificações foi redigida, os sistemas de medição adotados não eram tão precisos como hoje. Graças aos modernos GPS, pôde medir-se esta falta de precisão.

Produção do azeite

Introduziu-se um novo nível de produção para os olivais de densidade superior a 500 árvores por hectare, pois o território do «Chianti Classico» compreende plantações datadas dos anos 90, que respondem aos critérios técnicos da época e para as quais o limite de 650 quilos de azeite é fortemente penalizante, quer para a economia quer para o desenvolvimento do setor.

Método de colheita e conservação

No transporte da azeitona, para além de caixas, podem igualmente utilizar-se tabuleiros e carrinhos, embora, neste caso, o transporte para o lagar, para transformação da azeitona, deva ocorrer no próprio dia da colheita (o prazo é de três dias se forem utilizadas caixas perfuradas).

Método oleífero e constituição dos lotes

A utilização de ar para limpeza da azeitona passou a ser possível com o desenvolvimento dos novos sistemas tecnológicos já utilizados noutros países produtores, dando assim importância crescente à economia de água.

Validade do certificado de conformidade

O azeite que respeite as normas do caderno de especificações pode ser engarrafado até 31 de outubro do ano seguinte ao da colheita da azeitona, desde que seja submetido a um processo de filtração para clarificação, até 31 de dezembro e, em qualquer circunstância, o mais tardar na data do pedido de certificação.

Quando o azeite apresente as características químicas e organolépticas previstas no caderno de especificações e esteja conservado em condições corretas, pode registar ligeiras variações qualitativas que não ponham em causa os critérios do azeite «Chianti Classico» DOP. Adita-se a prática de filtração, especificando que visa a clarificação (e não simplesmente tornar o azeite menos denso) e que deve ser efetuada o mais tardar até 31 de dezembro, para começar a formar os oleicultores em técnicas de conservação mais adaptadas à comercialização de um produto de qualidade.

Precisa-se ainda que as características físicas do azeite devem ser definitivas no momento da captação, ou seja, quando se pretenda engarrafar o azeite reconhecido como conforme, até 31 de outubro, o mais tardar, do ano seguinte ao da colheita, e que a dita operação de filtração deve ser efetuada até 31 de dezembro, o mais tardar, ou, em qualquer circunstância, antes da colheita da amostra, se o pedido em questão der entrada antes de 31 de dezembro.

A alteração acrescenta a possibilidade de não se filtrar o azeite, para não limitar a liberdade do interveniente, mas é obrigatório que o azeite seja conservado sob gás inerte para melhor preservar as suas características qualitativas.

— **Outras (acondicionamento)**

Nos formatos inferiores a 3 e 5 litros podem passar a utilizar-se recipientes metálicos.

Aditaram-se mesmo formatos inferiores a 100 ml, desde que não sejam comercializados individualmente, mas sim colocados no mercado em acondicionamentos cujo volume total corresponda às capacidades autorizadas pela regulamentação. A alteração deve-se à obrigação de dar resposta às exigências do mercado, pois estes pequenos formatos permitem satisfazer as expectativas do setor de restaurantes, onde a prática de utilização de garrafas encetadas não é apreciada, e de assegurar a promoção do produto, para melhorar a sua visibilidade.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 (*)

«**CHIANTI CLASSICO**»

N.º CE: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome**

«Chianti Classico»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

O azeite virgem extra «Chianti Classico» é produzido com azeitona proveniente de olivais registados, numa proporção de 80 %, no mínimo, das variedades Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino, individualmente ou misturadas, e não mais de 20 % de outras variedades locais, sendo obrigatório que estas estejam inscritas no Registo do germoplasma oleícola toscano.

No momento em que é introduzido no consumo na qualidade de DOP «Chianti Classico», o azeite deve possuir as seguintes características:

— Acidez máxima: 0,5 % (expressa em ácido oleico);

— Índice de peróxidos (máximo): 12 (m.e.q. de oxigénio);

— Absorvência no ultravioleta: K232: 2,1, no máximo; K270: 0,2, no máximo;

— Teor de ácido oleico: > 72 %;

— CMP totais (antioxidantes fenólicos) superiores a 150 ppm;

— Tocoferóis totais superiores a 140 ppm.

Além disso, o azeite deve possuir as seguintes características:

— Cor variável entre verde-escuro e verde-ouro;

— Aroma inequívoco a azeite e sabor frutado.

Os registos inscritos na ficha de perfil preenchida pelo painel de avaliadores devem corresponder ao seguinte:

a) frutado verde 3-8,

b) amargor 2-8,

c) pungência 2-8.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

(*) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As operações de cultura, produção e prensagem do azeite virgem extra «Chianti Classico» só podem ocorrer na área geográfica de produção identificada no ponto 4.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

O azeite «Chianti Classico» tem de ser envasado na área de produção, em recipientes de vidro ou de metal de capacidade definida em quantidades nominais que não ultrapassem cinco litros. Admitem-se igualmente formatos inferiores a 100 ml, em vidro, metal ou PET, desde que o acondicionamento permita respeitar a capacidade total autorizada pela regulamentação em vigor. Os recipientes têm de ser fechados hermeticamente com dispositivos que, ao abrir, rompam o selo de garantia.

O azeite virgem extra «Chianti Classico» deve ser acondicionado na área geográfica de produção, para garantir melhor o controlo da origem do produto e para evitar que o transporte a granel para fora da referida área provoque a deterioração e a perda das características específicas definidas no ponto 3.2, nomeadamente as notas típicas de amargo e picante do azeite virgem extra «Chianti Classico», determinadas pelo teor de antioxidantes fenólicos e pelo perfil das substâncias aromáticas. A ação do oxigénio do ar durante a fase de transvasamento, a bombagem, o transporte e descarga são operações que se repetiriam com maior frequência se fosse envasado fora da área de produção, podendo originar a perda das características específicas do azeite virgem extra «Chianti Classico» descritas no ponto 3.2.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A rotulagem dos recipientes tem de incluir, além das informações exigidas por lei e pelas práticas comerciais, a menção «Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico» imediatamente seguida da menção «Denominazione di Origine Protetta», bem como a inscrição clara e indelével do ano de produção.

É proibido acrescentar designações ou descrições não previstas expressamente no caderno de especificações em vigor. No entanto, admite-se a menção de marcas identificadoras de agrupamentos de produção, nomes de empresas, propriedades ou explorações e indicações toponímicas de locais autênticos de cultivo da azeitona.

A denominação tem de constar no rótulo em carateres claros e indeléveis, numa cor que contraste inequivocamente com a do rótulo. Os carateres gráficos de quaisquer inscrições adicionais não podem exceder 50 % do tamanho da inscrição da denominação.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do azeite «Chianti Classico» abrange as seguintes divisões administrativas das províncias de Siena e Florença: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti e Radda in Chianti, na sua totalidade e, parcialmente, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa.

A área coincide com a área de produção do vinho «Chianti Classico», definida no Decreto Interministerial de 31.7.1932, publicado no GURI (Diário da República Italiana) n.º 209 de 9.9.1932.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A área de produção do azeite «Chianti Classico» possui características climáticas e hidrogeológicas peculiares, encontrando-se documentada desde o século XIV.

Trata-se de uma área bastante homogénea do ponto de vista de terrenos e de clima, caracterizada por outonos amenos e secos que dão lugar a invernos rigorosos. O meio caracteriza-se, globalmente, por ser propício ao cultivo da oliveira dentro dos limites da sua repartição natural, facto que sempre influenciou e continua a influenciar o processo de frutificação e maturação da azeitona.

Consoante as técnicas culturais praticadas desde sempre neste território, o fruto é colhido diretamente da árvore, antes da sua matutação fisiológica.

As condições térmicas influenciam igualmente a tipologia da forma das oliveiras (geralmente em vaso aberto) adotada pelos agricultores locais e que permite que a copa adquira volume, para uma melhor repartição do calor e da luz no seu interior, elementos que acompanham o desenvolvimento das oliveiras durante breves períodos do ano.

5.2. *Especificidade do produto*

O azeite virgem extra «Chianti Classico» é produzido a partir de variedade cultivadas tradicionalmente na Toscana, distinguindo-se pelo perfil sensorial devido ao sabor intenso de amargo e picante, aliado a notas frutadas percetíveis ao olfato.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

As características químicas e organolépticas do azeite virgem extra da DOP «Chianti Classico» estão ligadas às condições climáticas da área de produção, que influencia diretamente a composição qualitativa e quantitativa dos fenóis, o grau de amargo e de picante percetível no sabor e a intensidade do frutado.

Considerando a necessidade de proteger os frutos das primeiras geadas outonais, surgiu a tradição de colheita precoce da azeitona (ou seja, antes da maturação). Embora diminuindo a quantidade de azeite, esta prática permite colher a azeitona quando o teor de polifenóis ainda é elevado, contribuindo assim para intensificar as notas de amargo e picante percetíveis no sabor que permite identificar o azeite «Chianti Classico». Além disso, as importantes variações térmicas que caracterizam o território no outono conferem ao azeite virgem extra «Chianti Classico» o aroma frutado que o distingue.

A área granjeou novo reconhecimento em édito do grão-duque Cosimo III, em 1716, definindo os seus limites atuais em reconhecimento do mérito e características peculiares da sua produção de vinho e azeite: uma espécie de DOP muito antes de o termo ter sido inventado. O tratado de G. Tavanti sobre a azeitona, de 1819, incluía já as principais variedades cultivadas na região do «Chianti Classico».

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

O texto consolidado do Caderno de Especificações pode ser consultado no seguinte endereço *web*:

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

ou

acedendo diretamente à página inicial do sítio *web* do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» (à direita do ecrã), e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».