REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 267/2013 AL COMISIEI

din 18 martie 2013

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Chianti Classico (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

(1) Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 a intrat în vigoare la 3 ianuarie 2013. Acesta a abrogat și a înlocuit Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ([2]).

(2) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia a examinat cererea Italiei de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Chianti Classico", înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 2446/2000 al Comisiei ([3]), astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) nr. 216/2011 ([4]).

(3) Scopul cererii este modificarea caietului de sarcini pentru a se aduce precizări privind descrierea produsului, metoda de obținere și ambalarea.

(4) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Chianti Classico" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 18 martie 2013.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

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

ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Chianti Classico”:

— **Descrierea produsului**

S-a adăugat o trimitere la registrul toscan al germoplasmei măslinilor, deoarece acest document este supus unor actualizări periodice pentru a se ține cont de rezultatele cercetărilor științifice și genetice în curs asupra măslinilor străvechi aflați pe teritoriul nostru.

Așadar, această modificare nu are ca scop introducerea unor noi soiuri, ci vizează îmbunătățirea cunoștințelor, făcând posibilă introducerea unor soiuri care există de mult timp și care încă nu au fost descrise și înregistrate.

— **Metoda de obținere**

Caracteristicile culturii

În ceea ce privește caracteristicile mediului de cultură, s-a considerat utilă reducerea cu 20 de metri a altitudinii minime sub care măslinii nu pot fi înscriși în registru, având în vedere că altitudinea minimă a întregului teritoriu este de 180 de metri deasupra nivelului mării. Când a fost elaborată prima versiune a caietului de sarcini, sistemele de măsurare adoptate nu erau la fel de precise ca cele din prezent. Grație modernelor GPS-uri, această imprecizie a putut fi corectată.

Producția de ulei

S-a introdus un nou nivel de producție pentru livezile cu o densitate de peste 500 de plante la hectar, având în vedere că pe teritoriul pe care se obține „Chianti Classico” există livezi din anii '90, care corespund criteriilor tehnice din vremea respectivă și în cazul cărora limita de 650 de kilograme de ulei la hectar constituie o povară uriașă pentru economie și pentru dezvoltarea sectorului.

Metoda de recoltare și păstrare

Pe lângă lădițe, pentru transportul măslinelor se pot utiliza și lăzile și cărucioarele, însă, în acest caz, transportul spre moară în vederea prelucrării măslinelor trebuie să se desfășoare în ziua recoltării și în termenul prevăzut de trei (3) zile dacă sunt utilizate lădițe perforate.

Metoda de obținere a uleiului și constituirea loturilor

Este posibilă utilizarea aerului pentru curățarea măslinelor, deoarece au fost introduse noi sisteme tehnologice dezvoltate de producători și utilizate deja în alte țări producătoare, scopul fiind sporirea importanței acordate economiei de apă.

Valabilitatea certificatului de conformitate

Uleiul care este în conformitate cu caietul de sarcini poate fi îmbuteliat până la data de 31 octombrie a anului următor anului recoltării măslinelor dacă este supus unui proces de filtrare care să îl limpezească până la 31 decembrie și, în orice caz, până cel târziu la data la care se solicită certificarea.

Când prezintă caracteristicile chimice și organoleptice prevăzute în caietul de sarcini și dacă este păstrat în condiții corecte, uleiul poate fi păstrat cu ușoare variații calitative care, totuși, nu aduc atingere criteriilor prevăzute pentru uleiul „Chianti Classico” DOP. Se adaugă metoda filtrării, cu mențiunea că aceasta vizează limpezirea (și nu o simplă eliminare a materiilor solide), această operațiune trebuind efectuată cel târziu la 31 decembrie, scopul acestei modificări fiind de a începe formarea profesională a producătorilor de ulei în ceea ce privește tehnicile de conservare cele mai potrivite pentru comercializarea unui produs de calitate.

În plus, se face o precizare: caracteristicile fizice ale uleiului trebuie să fie definitive la momentul prelevării, mai exact, dacă se dorește îmbutelierea uleiului conform cel târziu la data de 31 octombrie a anului care urmează anului recoltei, filtrarea pentru limpezire trebuie efectuată cel târziu la 31 decembrie sau, în orice caz, înaintea prelevării eșantionului, dacă cererea în cauză este primită înainte de 31 decembrie.

Prin modificare se adaugă posibilitatea de a nu se efectua filtrarea, pentru a nu se limita libertatea cultivatorului, însă pentru păstrarea în condiții optime a caracteristicilor calitative ale uleiului este obligatorie conservarea acestuia sub gaz inert.

— **Altele [Ambalarea]**

În ceea ce privește ambalajele de mai puțin de 3 și 5 litri, pot fi utilizate și recipientele metalice.

Au fost adăugate chiar și ambalaje pentru cantități mai mici de 100 ml, cu condiția ca acestea să nu fie comercializate individual, ci să fie puse în vânzare în ambalaje al căror volum total să corespundă capacităților autorizate de legislație. Această modificare se datorează atât dorinței de a răspunde nevoilor pieței, conform cărora aceste formate mici vor răspunde așteptărilor sectorului restaurantelor, în care nu este apreciată utilizarea unor sticle deja desfăcute, cât și necesității de asigurare a promovării produsului, pentru a se îmbunătăți vizibilitatea acestuia.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 (*)

„**CHIANTI CLASSICO**"

Nr. CE: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denumire**

„Chianti Classico"

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, uleiuri etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Uleiul de măsline extravirgin „Chianti Classico" este produs din fructele unor măslini care sunt înscriși în registru și aparțin soiurilor Frantoio, Correggiolo, Moraiolo și Leccino în proporție de cel puțin 80 % (separat sau împreună) și, în proporții care nu depășesc 20 %, din fructele unor măslini din alte soiuri care sunt prezente în regiune și care trebuie să fie înscrise, de asemenea, în registrul toscan al germoplasmei măslinilor.

La momentul comercializării, uleiul DOP „Chianti Classico" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— aciditate (exprimată în acid oleic): maximum 0,5 %;

— indice de peroxid: maximum 12 (mEq de oxigen);

— extincție în ultraviolet: maximum 2,1 pentru K232 și maximum 0,2 pentru K270;

— conținut ridicat de acid oleic: > 72 %;

— total CMP (antioxidanți fenolici): peste 150 ppm;

— total tocoferoli: peste 140 ppm.

În plus, uleiul trebuie să prezinte:

— o culoare care poate varia de la verde intens la verde cu nuanțe aurii;

— o aromă clară de ulei de măsline și un gust fructat.

Mai exact, fișa rezultatelor testului de degustare trebuie să se prezinte după cum urmează:

(a) fructat verde 3-8;

(b) amar 2-8;

(c) picant 2-8.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

(*) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Operațiunile de cultivare, producție și obținere prin măcinare a uleiului de măsline extravirgin „Chianti Classico" trebuie să se desfășoare pe teritoriul ariei de producție delimitate la punctul 4.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Uleiul „Chianti Classico" trebuie să fie ambalat în aria de producție în recipiente de sticlă sau de metal care respectă volumele stabilite, a căror capacitate nominală nu poate depăși 5 (cinci) litri. De asemenea, sunt admise ambalajele de sticlă, metal sau PET mai mici de 100 ml, cu condiția ca prezentarea lor într-un alt ambalaj să permită respectarea capacităților totale autorizate de normele în vigoare. Fiecare recipient trebuie închis ermetic în așa fel încât la deschidere să se rupă sigiliul de garanție.

Ambalarea uleiului de măsline extravirgin „Chianti Classico" trebuie să se desfășoare în aria de producție pentru a se garanta controlarea în condiții optime a originii produsului și pentru a se evita ca transportul în vrac al uleiului în afara ariei de producție să cauzeze deteriorarea și pierderea caracteristicilor specifice definite la punctul 3.2, mai ales a gustului tipic cu note amare și picante al uleiului de măsline extravirgin „Chianti Classico", gust datorat conținutului de antioxidanți fenolici și profilului substanțelor aromatice. Acțiunea oxigenului din aer în cursul operațiunilor de transfer dintr-un recipient în altul, de pompare, de transport și de descărcare, operațiuni care s-ar repeta mai frecvent în cazul ambalării în afara ariei de producție, poate duce la pierderea caracteristicilor specifice ale uleiului de măsline extravirgin „Chianti Classico" descrise la punctul 3.2.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Pe lângă mențiunile obișnuite prevăzute de lege și de normele comerciale, pe eticheta recipientelor trebuie să figureze mențiunea „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico", urmată imediat de mențiunea „Denominazione di Origine Protetta", precum și de anul de producție, toate acestea fiind tipărite cu caractere clare și indelebile.

La denumirea menționată nu se permite adăugarea niciunei calificări neprevăzute în mod expres în prezentul caiet de sarcini. În schimb, este autorizată utilizarea mărcilor unor cooperative sau a denumirilor de întreprinderi, de exploatații sau de ferme, sau a unor indicații toponimice care fac referire la locul real al producției măslinelor.

Denumirea produsului trebuie să figureze pe etichetă cu caractere clare și indelebile, într-o culoare net deosebită de cea a etichetei. Dimensiunea caracterelor grafice utilizate pentru eventualele mențiuni complementare nu poate depăși în niciun caz 50 % din dimensiunea caracterelor utilizate pentru denumirea de origine protejată.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a uleiului „Chianti Classico" este formată din teritoriile administrative ale următoarelor comune de pe teritoriul provinciilor Siena și Florența: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti și Radda in Chianti în întregime și, parțial, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa și Tavarnelle Val di Pesa.

Această arie corespunde teritoriului delimitat ca arie de producție pentru vinul „Chianti Classico", prevăzut în decretul interministerial din 31 iulie 1932, publicat în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 209 din 9 septembrie 1932.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Teritoriul pe care se produce uleiul „Chianti Classico" este caracterizat de trăsături climatice și hidrogeologice specifice, fiind clar delimitat din punct de vedere geografic încă din secolul al XIV-lea.

Aria de producție este o zonă foarte omogenă din punctul de vedere al terenurilor și al climei, fiind caracterizată de toamne călduțe și uscate ce lasă locul unor ierni aspre. Per ansamblu, mediul prezintă caracteristici care permit cultivarea măslinului la limita zonei în care este prezent în mod natural, situație care a influențat și continuă să influențeze procesul de formare și coacere a măslinelor.

Potrivit tehnicilor de cultivare aplicate dintotdeauna pe acest teritoriu, măslinele se recoltează direct din pomi atunci când ajung la maturitate.

Condițiile termice influențează, de asemenea, tipologia formei plantelor de măslin (în general extinse și sub formă de pocal) adoptată de agricultorii locali, care permite coroanelor să câștige volum pentru o mai bună repartizare a căldurii și a luminii în interiorul coroanei, factori care favorizează dezvoltarea măslinilor pe parcursul unor perioade scurte din an.

5.2. *Specificitatea produsului*

Uleiul extravirgin „Chianti Classico” este produs din măsline obținute din soiuri cultivate în mod tradițional în Toscana și se distinge prin profilul său senzorial datorat mai ales gustului intens, amar și picant, îmbinat cu note fructate perceptibile prin miros.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Caracteristicile chimice și organoleptice ale uleiului de măsline extravirgin „Chianti Classico” DOP sunt legate de condițiile climatice ale ariei de producție, care influențează direct cantitatea de fenoli prezentă în produs și calitatea acestora, măsura în care sunt percepute gustul amar și cel picant, precum și intensitatea gustului fructat.

Având în vedere necesitatea de a proteja fructele de primele geruri tomnatice, a luat naștere tradiția recoltării timpurii a măslinelor (adică înaintea coacerii depline a fructelor). Deși duce la obținerea unei cantități mai reduse de ulei, această practică permite culegerea măslinelor atunci când conținutul de polifenoli este încă ridicat și contribuie la intensificarea notelor de amar și picant care sunt perceptibile prin gust și care fac ca uleiul „Chianti Classico” să fie ușor de recunoscut. În plus, grație variațiilor de temperatură semnificative ce caracterizează acest teritoriu toamna, uleiul de măsline extravirgin „Chianti Classico” se distinge și printr-o aromă fructată foarte distinctă.

O recunoaștere importantă a ariei de producție s-a datorat unui edict promulgat în 1716 de marele duce Cosimo III, edict care trasa granițele actuale ale teritoriului, cu scopul recunoașterii calităților și caracteristicilor deosebite ale producțiilor de vin și de ulei obținute în regiune; un fel de DOP *avant la lettre*. În 1819, în al său „Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo”, Tavanti enumera deja principalele soiuri prezente în regiunea de producție a uleiului „Chianti Classico”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.