KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 267/2013

av den 18 mars 2013

om godkännande av en mindre ändring av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar [Chianti Classico (SUB)]

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 53.2 andra stycket, och

av följande skäl:

(1) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 trädde i kraft den 3 januari 2013. Den upphäver och ersätter rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [2].

(2) Kommissionen har i enlighet med artikel 9.1 första stycket i kommissionens förordning (EG) nr 510/2006 undersökt Italiens ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chianti Classico”, vilken registrerats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 2446/2000 [3], ändrad genom förordning (EG) nr 216/2011 [4].

(3) Ansökan om ändring av produktspecifikationen berör följande områden: produktbeskrivningen, framställningsmetoden och förpackningen.

(4) Kommissionen har granskat ändringen i fråga och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är mindre får kommissionen godkänna den utan att tillämpa det förfarande som anges i artiklarna 50–52 i förordning (EU) nr 1151/2012.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chianti Classico” ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

En sammanfattning av de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 18 mars 2013.

På kommissionens vägnar
För ordföranden
Dacian CIOLOŞ
Ledamot av kommissionen

[1] EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.
[3] EGT L 281, 7.11.2000, s. 12.
[4] EUT L 59, 4.3.2011, s. 17.

BILAGA I

Följande ändringar av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chianti Classico” har godkänts:

— **Produktbeskrivning**

En hänvisning görs till det toskanska genregistret för olivträd, eftersom detta dokument uppdateras regelbundet för att aktuella vetenskapliga och genetiska åtgärder som görs med gamla olivträd i området ska redovisas.

Ändringen beror alltså inte på att man vill införa nya sorter, utan förbättra kunskaperna så att sorter som har funnits länge men inte beskrivits och registrerats nu kan införas i registret.

— **Framställningsmetod**

Odlingsförhållanden

När det gäller förhållandena i odlingsmiljön anses det lämpligt att sänka den lägsta höjdgränsen med 20 meter, under vilken olivträden inte får föras in i registret, eftersom den lägsta höjden i hela området ligger på 180 meter över havet. När den första versionen av produktspecifikationen skrevs var de mätsystem som användes inte lika precisa som i dag. Tack vare moderna GPS-system kan mätningen göras om mer exakt.

Oljeframställning

Det har införts en ny produktionsnivå för olivlundar med en täthet över 500 träd per hektar, eftersom området för Chianti Classico omfattar planteringar från 1990-talet som motsvarar dåtidens krav. För dessa planteringar är gränsen på 650 kg olja per hektar mycket tyngande både för ekonomin och sektorns utveckling.

Metoder för skörd och lagring

För att transportera oliverna är det förutom lådor tillåtet att använda backar och kärror, men i detta fall ska transporten till kvarnen för bearbetning av oliverna ske samma dag som skörden. Om ventilerade lådor används ska detta ske inom tre (3) dagar.

Metod för oljeframställning och partiernas utformning

Det är hädanefter tillåtet att rengöra oliverna med luft när det finns ny teknik som tagits fram av konstruktörer och som redan används i andra oljeproducerande länder, för att spara vatten vilket blir allt viktigare.

Giltighet för intyg om överensstämmelse

Olja som uppfyller normerna i produktspecifikationen kan tappas fram till den 31 oktober året efter olivskörden, om den filtreras senast den 31 december och under alla omständigheter senast datumet för ansökan om certifiering.

När oljan uppfyller de kemiska och organoleptiska egenskaper som föreskrivs i produktspecifikationen och lagringsförhållandena är goda kan den lagras med små kvalitetsförändringar, som dock inte får leda till brott mot kriterierna för oljan Chianti Classico. Metoden med filtrering har lagts till, med preciseringen att den syftar till klarning (och inte endast grovfiltrering) och att den ska utföras senast den 31 december, för att utbilda oljeodlarna i lagringsmetoder som passar bättre för att sälja en kvalitetsprodukt.

Det preciseras bland annat att oljans fysiska egenskaper bör vara slutgiltiga när provet tas, det vill säga om man vill tappa den godkända oljan senast den 31 oktober året efter skörd, och klarningsfiltreringen ska göras senast den 31 december eller åtminstone innan provet tas om den aktuella ansökan mottas senast den 31 december.

Ändringen innebär att det införs en möjlighet att inte filtrera för att inte odlarens frihet ska begränsas. Det är däremot obligatoriskt att förvara oljan i inert gas för att bevara kvaliteten så bra som möjligt.

— **Annat (förpackning)**

Metallkärl får hädanefter användas för mindre format som 3 och 5 liter.

Format mindre än 100 ml har lagts till på villkor att de inte säljs individuellt, utan saluförs i förpackningar där totalvolymen motsvarar de mängder som godkänns i lagstiftningen. Ändringen beror på kravet att leva upp till marknadens önskemål, som innebär att småformaten gör det möjligt att tillfredsställa behoven hos restaurangbranschen där man inte uppskattar att använda redan öppnade flaskor samt att marknadsföra produkten genom att öka synligheten.

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 (*)

"**CHIANTI CLASSICO**"

EG-nr: IT-PDO-0205-0977–07.11.2011

SGB ( ) SUB (X)

1. **Beteckning**

"Chianti Classico"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.5. Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig*

Extra jungfruolja "Chianti Classico" framställs av oliver som är införda i registret och som tillhör sorterna Frantoio, Correggiolo, Moraiolo och Leccino till minst 80 % (separat eller tillsammans), och högst 20 % från andra sorter i regionen, som dock måste vara införda i det toskanska genregistret för olivträd.

När oljan saluförs för konsumtion som skyddad ursprungsbeteckning (SUB) "Chianti Classico" ska den ha följande egenskaper:

— Syrahalt (uttryckt i oljesyra): högst 0,5 %.

— Peroxidtal: högst 12 (milliekvivalenter syre).

— Absorptionskoefficient: K232 högst 2,1 och K270 högst 0,2.

— Halt av oljesyra: > 72 %.

— Totalt CMP-värde (fenolantioxidanter): över 150 ppm.

— Tokoferolhalt: över 140 ppm.

Vidare ska olivoljan ha följande egenskaper:

— Färgen ska skifta från klargrön till guldgrön.

— Oljan ska ha en tydlig olivoljedoft med fruktiga inslag.

Resultaten vid paneltest ska närmare bestämt vara följande:

a) fruktigt grön 3–8

b) bitter 2–8

c) pepprig 2–8

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

(*) Ersatt med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

—

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odling, framställning och pressning av extra jungfruoljan ”Chianti Classico” får endast ske i det geografiska produktionsområde som avses i punkt 4.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Oljan ”Chianti Classico” ska förpackas i produktionsområdet, i förpackningar av glas eller metall som överensstämmer med de fastställda volymerna och som inte rymmer mer än 5 (fem) liter. Det är även tillåtet med mindre format än 100 ml i glas, metall eller PET, på villkor att emballaget uppfyller godkända totalvolymer i gällande lagstiftning. Varje förpackning ska vara hermetiskt tillsluten, så att garantiförslutningen måste brytas för att öppna den.

Extra jungfruolja ”Chianti Classico” ska packas i det geografiska produktionsområdet för att bättre garantera kontrollen av produktens ursprung och för att undvika att transport i lösvikt ut ur området leder till försämring och förlust av de särskilda egenskaper som anges i punkt 3.2 ovan, nämligen de typiska inslag av bitterhet och peppighet hos extra jungfruoljan ”Chianti Classico” som beror på innehållet av fenolantioxidanter och sammansättningen av aromämnen. Inverkan från syret i luften under omtappning, pumpning, transport och lossning, moment som skulle ske oftare om oljan tappades på flaska utanför området, kan leda till förlust av de särskilda egenskaper hos extra jungfruoljan ”Chianti Classico” som anges i punkt 3.2 ovan.

3.7 *Särskilda regler för märkning*

Förutom de sedvanliga upplysningar som föreskrivs i lag och handelsregler ska upplysningen ”Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico” finnas med på förpackningen, omedelbart följd av upplysningen ”Denominazione di Origine Protetta” samt produktionsåret med tydliga, outplånliga tecken.

Det är förbjudet att lägga till någon egenskap som inte uttryckligen finns med i denna produktspecifikation efter beteckningen. Det är däremot tillåtet att använda märken för kooperativ och namn på företag, odlingar eller gårdar eller ortnamn som anger på vilken plats som oliverna har odlats.

Beteckningens namn ska stå på etiketten med tydliga, outplånliga tecken och i en färg som skiljer sig tydligt från själva etikettens färg. Storleken på skrivtecknen i eventuella kompletterande upplysningar får inte vara större än 50 % av storleken på de tecken som används för den skyddade ursprungsbeteckningen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för oljan ”Chianti Classico” omfattar förvaltningsområdena i följande kommuner i provinserna Sienna och Florens: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti och Radda in Chianti i sin helhet och delar av Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa och Tavarnelle Val di Pesa.

Detta område motsvarar det avgränsade produktionsområdet för vinet ”Chianti Classico”, som det fastställs i det interministeriella dekretet av den 31 juli 1932, offentliggjort i Republiken Italiens officiella tidning nr 209 av den 9 september 1932.

5. Samband med det geografiska området

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Produktionsområdet för oljan ”Chianti Classico” kännetecknas av klimatmässiga och hydrogeologiska särdrag och dess geografiska avgränsning är fastställd sedan 1300-talet.

Produktionsområdet är ett relativt enhetligt område i fråga om jordar och klimat, som kännetecknas av milda och torra höstar och kalla vintrar. Miljön i sin helhet har egenskaper som gör att olivträden kan odlas på gränsen till sitt naturliga utbredningsområde, vilket har påverkat och påverkar olivernas fruktsättning och mognad.

I enlighet med odlingsmetoder som alltid har använts i området skördas frukterna direkt på trädet innan de är helt mogna.

Värmeförhållandena påverkar också olivträdens form (i allmänhet breda och kandelaberformade), vilken har utvecklats av de lokala odlarna för att kronorna ska breda ut sig så att värmen och ljuset sprids bättre i kronan. Detta bidrar till att olivträden utvecklas under kort tid av året.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Extra jungfruolja ”Chianti Classico” framställs av sorter som traditionellt odlas i Toscana och som särskiljer sig genom sin smak och doft som främst består av en intensivt bitter och pepprig smak, i kombination med en doft av fruktiga inslag.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

De kemiska och organoleptiska egenskaperna hos extra jungfruolja med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chianti Classico” är knutna till klimatet i produktionsområdet som direkt påverkar den kvalitativa och kvantitativa sammansättningen av fenoler, halten av bitterhet och pepprighet i smaken och fruktighetens intensitet.

Eftersom det är nödvändigt att skydda frukterna från den första höstfrosten har det vuxit fram en tradition att skörda oliverna tidigt (alltså innan de har mognat färdigt). Metoden ger visserligen en lägre avkastning olja, men oliverna skördas när de fortfarande har en hög halt polyfenoler, vilket bidrar till en intensivare bitter och pepprig smak som är ett kännetecken för oljan ”Chianti Classico”. Tack vare de stora temperaturvariationer som kännetecknar området på hösten särskiljer sig dessutom extra jungfruolja ”Chianti Classico” genom en tydlig fruktig arom.

Produktionsområdet erkändes tydligt genom en skrivelse utfärdad 1716 av storhertigen Cosme III, där områdets nuvarande gränser dras upp för att kvaliteterna och särdragen hos vin- och oljeodlingarna i regionen skulle erkännas: det var en slags ursprungsbeteckning innan sådana faktiskt existerade. 1819 räknade Tavanti upp de främsta sorterna som fanns i regionen för Chianti Classico i sitt verk *Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo*.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på

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

eller

genom att gå in direkt på hemsidan för ministeriet för jordbruk och skogsbruk (www.politicheagricole.it). Klicka på ”Qualità e sicurezza” (”Kvalitet och säkerhet”, överst till höger på sidan) och sedan på ”Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Produktspecifikationer som omfattas av EU:s granskning).