32013R0267

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 267/2013

od 18. ožujka 2013.

o odobrenju manje izmjene specifikacije za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Chianti Classico (ZOI))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ([1]), a posebno njezin članak 53. stavak 2. drugi podstavak,

budući da:

(1) Uredba (EU) br. 1151/2012 stupila je na snagu 3. siječnja 2013. Ona je zamijenila i stavila izvan snage Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ([2]).

(2) U skladu s prvim podstavkom članka 9. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je ispitala zahtjev Italije za odobrenje izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Chianti Classico", registriranu u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 2446/2000 ([3]), kako je izmijenjena Uredbom (EU) br. 216/2011 ([4]).

(3) Cilj zahtjeva je izmijeniti specifikaciju navodeći opis proizvoda te metodu proizvodnje i pakiranja.

(4) Komisija je ispitala predmetne izmjene i zaključila da su opravdane. S obzirom da se radi o manjoj izmjeni, Komisija je može odobriti bez primjene postupka propisanog u člancima od 50. do 52. Uredbe (EU) br. 1151/2012,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Chianti Classico" ovim se mijenja u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog II. ovoj Uredbi sadržava jedinstveni dokument koji utvrđuje glavne točke specifikacije.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 18. ožujka 2013.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Dacian CIOLOŞ
Član Komisije

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

PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Chianti Classico" ovim se mijenja kako slijedi:

— **Opis proizvoda**

Dodana je uputa na toskanski registar zametne plazme maslina, s obzirom da se ovaj dokument redovito ažurira kako bi se uvažila trenutačna znanstvena i genetička istraživanja starih stabala maslina u našem području.

Izmjena međutim ne proizlazi iz želje za uvođenjem novih sorti već iz želje za poboljšanjem našeg znanja radi uvođenja sorti koje, premda već dugo postoje, još nisu opisane i registrirane.

— **Metoda proizvodnje**

Značajke uzgoja

U pogledu značajki okoliša u kojem se uzgajaju, smatralo se korisnim za 20 metara spustiti najmanju visinu ispod koje se stabla maslina ne mogu upisivati u registar, s obzirom da je najmanja nadmorska visina cijelog područja 180 metara iznad razine mora. Kada je sastavljena prva inačica specifikacije mjerni sustavi nisu bili tako precizni kao oni koji se koriste danas. Zahvaljujući modernom GPS sustavu sada je moguće ostvariti veću preciznost.

Proizvodnja ulja

Za nasade maslina s gustoćom većom od 500 stabala na hektar bila je uvedena nova razina proizvodnje, s obzirom da područje uzgoja maslinovog ulja „Chianti Classico" uključuje nasade iz 90-ih godina prošlog stoljeća koji ispunjavaju kriterije tog vremena za koje je granica od 650 kg ulja na hektar što predstavlja veliku zapreku za gospodarstvo i razvoj ovog sektora.

Metoda branja i pohranjivanja

Uz kutije, za prijevoz maslina mogu se upotrijebiti i sanduci i teretna vozila, ali u tom slučaju masline se moraju prevesti u uljaru na dan berbe i unutar tri (3) dana ako se koriste otvorene kutije.

Metoda izdvajanja ulja i sastavljanje serija

Sada je moguće koristiti zrak za čišćenje maslina, s obzirom da su uvedeni novi tehnološki sustavi koje su razvili proizvođači i koji se već koriste u zemljama proizvodnje, radi pridavanja još veće važnosti vodi za konzerviranje.

Valjanost potvrde o sukladnosti

Ulje koje ispunjava specifikaciju može se flaširati do 31. listopada godine koja slijedi nakon godine berbe maslina ako je proveden postupak čišćenja s filtracijom do 31. prosinca te, u svakom slučaju, najkasnije do datuma primjene iz potvrde.

Ako ulje pokazuje kemijske i organoleptičke značajke navedene u specifikacijama, te ako su ispravni uvjeti pohranjivanja, ti uvjeti se mogu blago razlikovati u pogledu kvalitete bez da ugrožavaju kriterije za ulje ZOI-a „Chianti Classico". Dodana je metoda filtracije, koja navodi da je njezin cilj pročišćavanje ulja (radije nego samo filtriranje krutih tvari) te da se mora provesti najkasnije do 31. prosinca, s ciljem poučavanja uzgajivača maslina o tehnikama pohranjivanja koje su prikladnije za stavljanje na tržište kvalitetnog proizvoda.

Također je navedeno da fizičke značajke ulja moraju biti određene u vrijeme njegovog uzorkovanja, odnosno ako se flašira ulje sukladno specifikaciji, najkasnije do 31. listopada godine koja slijedi godinu berbe, te da se pročišćavanje filtracijom mora provesti do 31. prosinca najkasnije, ili prije uzorkovanja ako se predmetni zahtjev zaprimi prije 31. prosinca.

Izmjena dodaje mogućnost nefiltriranja ulja, kako se ne bi ograničila sloboda uzgajivača, ali ulje mora biti pohranjeno pod inertnim plinom kako bi se očuvale njegove kvalitativne značajke.

— **Ostalo (pakiranje)**

Metalni spremnici mogu se koristiti za pohranjivanje količina manjih od 3 i 5 litara.

Dodani su također spremnici manji od 100 ml, pod uvjetom da se ne prodaju zasebno već da se stavljaju na tržište u pakiranjima s ukupnom zapremninom koja odgovara onima koju su odobrili propisi. Ova izmjena proizlazi iz potrebe da se ispune zahtjevi tržišta, tj. ti će manji spremnici omogućiti prodavačima na malo da udovolje očekivanjima gastronomskog sektora koji radije koristi već otvorene boce, kako bi osigurao promidžbu proizvoda povećavajući njegovu prepoznatljivost.

PRILOG II.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 (*)

„**CHIANTI CLASSICO**"

EC br.: IT-PDO-0205-0977-07.11.2011.

ZOI () ZOZP (X.)

1. **Naziv**

„Chianti Classico"

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda:*

Razred 1.5. Ulja i masti (maslac, margarin, ulja itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se primjenjuje naziv iz točke 1.*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje „Chianti Classico" mora biti proizvedeno od maslina registriranih stabala maslina u udjelu od najmanje 80 % od sorti Frantoio, Correggiolo, Moraiolo i Leccino, zasebno ili zajedno, te ne više od 20 % drugih lokalnih sorti, koje se uvijek moraju upisati u toskanski registar zametne plazme maslina.

Kada se stavlja u prodaju kao ZOI „Chianti Classico", ulje mora imati sljedeće značajke:

— kiselost (izražena kao oleinska kiselina): 0,5 % najviše,

— peroksidni broj: 12 (meq kisika),

— apsorpcija ultraljubičastih zraka: K232 najviše 2,1 i K270 najviše 0,2,

— visoki sadržaj oleinske kiseline: > 72 %,

— ukupni CMP (fenolni antioksidansi) iznad 150 ppm,

— ukupni tokoferoli iznad 140 ppm.

Pored toga ulje mora

— imati boju od duboko zelene do zelene sa zlatnim tonovima,

— imati posebni miris maslina i voćni okus.

Na ocjenjivačkom listu koji ispunjava skupina ocjenjivača moraju biti zapisane sljedeće vrijednosti:

(a) zeleno voćno 3-8;

(b) gorko 2-8;

(c) pikantno 2–8.

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

(*) Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog porijekla)*

—

3.5. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati u određenom zemljopisnom području*

Uzgoj, proizvodnja i prešanje ekstra djevičanskog maslinovog ulja „Chianti Classico" moraju se odvijati unutar područja proizvodnje navedenog u točki 4.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Ulje „Chianti Classico" mora se u proizvodnom području staviti u staklene ili metalne posude određene zapremnine u nominalnim količinama do 5 (pet) litara. Staklene, metalne ili PET posude manje od 100 ml također su dozvoljene, pod uvjetom da pakiranje ispunjava ukupni kapacitet koji su odobrili važeći propisi. Posude moraju biti hermetički zatvorene sredstvom, koje nakon otvaranja lomi zaštitni pečat.

Pakiranje ekstra djevičanskog maslinovog ulja „Chianti Classico" mora se odvijati u zemljopisnom području proizvodnje kako bi se osigurao dokaz o podrijetlu proizvoda i izbjeglo kvarenje te gubitak posebnih značajki proizvoda, kako je određeno u gornjoj točki 3.2., kada se prevozi u rasutom stanju, posebno tipične gorke i pikantne note djevičanskog maslinovog ulja „Chianti Classico", koje određuje sadržaj fenilnih antioksidansa i aromatične tvari. Izloženost kisiku iz zraka prilikom pretakanja, crpljenja, prijevoza i istovara — radnji koje se češće odvijaju ako se flaširanje obavlja izvan proizvodnog područja — mogu prouzrokovati da ekstra djevičansko maslinovo ulje „Chianti Classico" izgubi svoje posebne značajke koje su utvrđene u gornjoj točki 3.2.

3.7. *Posebna pravila za označivanje*

Oznake na posudama moraju sadržavati, pored podataka koje uobičajeno zahtijevaju zakoni i trgovačka praksa, riječi „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico" koje neposredno slijede riječi „Denominazione di Origine Protetta" i jasno čitkim slovima navedena godina proizvodnje.

Zabranjeno je na naljepnici obilježavati bilo što drugo osim onog što je propisano u specifikaciji proizvoda. Međutim, mogu se uključiti oznake koje označuju skupinu proizvođača, imena poduzeća, imanja ili poljoprivrednog gospodarstva koja se odnose na mjesta gdje se izvorno uzgajaju masline.

Oznaka na etiketi mora biti navedena jasnim, čitkim slovima intenzivne boje da bi se jasno razlikovala od boje etikete. Grafički znakovi bilo kojih dodatnih napisa ne smiju prelaziti 50 % veličine napisa oznake.

4. **Kratka definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje ulja „Chianti Classico" sastoji se, u pokrajini Siena i Firenca, od sljedećih upravnih okruga: cijela Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti i Radda in Chianti te neki dijelovi Barberino Val d'Else, Castelnuovo Berardenge, Poggibonsija, San Casciana in Val di Pesa te Tavarnelle Val di Pesa.

Područje je isto kao i područje proizvodnje vina „Chianti Classico" određeno u međuministarskoj odluci od 31. srpnja 1932., objavljenoj u talijanskom službenom listu GURI br. 209 od 9. rujna 1932.

5. **Poveznica sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnost zemljopisnog područja*

Proizvodno područje ulja „Chianti Classico" ima posebne klimatske i hidrološke značajke te je zemljopisno dobro određeno još od 14. stoljeća.

Proizvodno područje je poprilično ujednačeno u pogledu terena i klime; jeseni koje su u prosjeku blage i suhe nakon kojih dolaze oštre zime. Okoliš u cijelosti je takav da se masline mogu uzgajati na granici svoje zone prirodnog rasta, što i dalje utječe na rodnost maslina i njihov postupak dozrijevanja.

Prema tehnikama uzgoja koje su se uvijek koristile u ovom području, masline se beru izravno sa stabla prije nego što u potpunosti dozru.

Temperaturni uvjeti također određuju oblik stabala (obično su razgranata pri vrhu) koji su usvojili lokalni uzgajivači, koji također omogućuje rast krošnje kako bi se bolje rasporedilo svijetlo i toplina u krošnji, što pomaže razvoju stabala tijekom kratkih razdoblja godine.

5.2. *Posebnost proizvoda*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje „Chianti Classico” proizvodi se od sorti koje se tradicionalno uzgajaju u Toskani i ističe se svojim senzornim svojstvima, uglavnom zbog svog gorkog i jakog okusa, s voćnim aromatičnim notama.

5.3. *Uzročna veza između zemljopisnog područja i kvalitete ili značajki proizvoda (za ZOI) ili posebne kvalitete, ugleda ili drugih svojstava proizvoda (za ZOZP)*

Kemijske i organoleptičke značajke ZOZP-a ekstra djevičanskog maslinovog ulja „Chianti Classico” povezane su s klimom proizvodnog područja koja ima izravni utjecaj na kvalitetu i kvantitetu fenola, stupanj gorčine i jačine okusa te razinu voćnog okusa.

S obzirom na potrebu za zaštitom maslina od prvih jesenskih mrazova, one se tradicionalno beru rano (tj. prije potpunog dozrijevanja). Čak i ako to znači manju količinu ulja, to omogućuje da se berba maslina obavi dok je sadržaj polifenola još uvijek visok, što pomaže pojačati gorki i jaki okus tako tipičan za ulje „Chianti Classico”. Štoviše, zahvaljujući velikim promjenama temperature u ovom području tijekom jeseni ekstra djevičansko ulje „Chianti Classico” također odlikuje vrlo voćna aroma.

Područje je dobilo detaljno priznanje službenim proglasom, koji je objavio vojvoda Cosimo III. 1716., u kojemu određuje njegove sadašnje granice i priznaje vrijednosti i posebna svojstva njegove proizvodnje vina i maslina: vrsta ZOI-a puno prije nego što je nastao ovaj izraz. Sveobuhvatni teoretski i praktični traktat o maslinama autora G. Tavantija iz 1819. naveo je glavne sorte koje se proizvode u regiji Chianti Classico.

Upućivanje na objavu specifikacije

[Članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006]

Pročišćeni tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećim internetskim stranicama:

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

ili alternativno:

neposredno na početnoj stranici ministarstva poljoprivrede, prehrane i šumarstva (www.politicheagricole.it), gdje odaberete „Qualità e sicurezza” (u desnom gornjem kutu zaslona) i potom „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.