

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 163/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„CHIANTI CLASSICO”

NR WE: IT-PDO-0105-0108-05.12.2003

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (należy określić)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia specyfikacji

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis produktu:

W związku z wydaniem rozporządzenia (WE) nr 640/2008 zmieniono ocenę organoleptyczną przez usunięcie określeń „dojrzały owoc” oraz „posmak trawy lub liści”. Nowa specyfikacja organoleptyczna przewiduje szersze przedziały intensywności. Przedziały te są szersze od poprzednich również ze względu na zmiany klimatyczne, które zaszły w ostatnich latach.

W ocenie chemicznej zawartość tokoferoli jest wyższa od 140 ppm, a zawartość kwasu oleinowego wyższa niż 72 %.

Wskaźnik dotyczący łącznej zawartości tokoferoli musi być wyższy niż 140 ppm, w przeciwieństwie do wartości 150 ppm podanej w poprzedniej specyfikacji produkcji i jest to uzasadnione charakterystyką metody analizy stosowaną do ustalenia tego wskaźnika. Ustalenie tej wartości, tj. 150 ppm, wynikało z analizy pewnej liczby próbek oliwy wyprodukowanej na obszarze określonym dla „Chianti Classico” i z badań cech jakościowych oliwy przeprowadzonych na przestrzeni dziesięciolecia; w ramach tych analiz zawartość tokoferoli była ustalana metodą analityczną opracowaną przez *Istituto per le sostanze grasse* w Mediolanie. Obecnie natomiast laboratorium, któremu zlecono przeprowadzenie analizy jakościowej oliwy, stosuje inne standardy metody analitycznej mającej na celu ustalenie zawartości tokoferoli. Różnica między tymi wynikami wskazuje na nieznacznie mniejszą wartość tylko dlatego, że zmieniono sposób pomiaru. Dlatego też propozycję obniżenia wskaźnika zawartości tokoferoli do 140 ppm należy traktować jako dostosowanie metody analitycznej a nie jako obniżenie poziomu.

Odnośnie do wskaźnika zawartości kwasu oleinowego niekorzystne zmiany klimatyczne w niektórych porach roku wpłynęły na proces dojrzewania oliwek, powodując opóźnienia w rozpoczynaniu podstawowych zjawisk biochemicznych, w związku z czym odnotowuje się niższe wartości tego parametru.

3.2. Dowód pochodzenia:

Proponuje się zmianę w celu zaktualizowania streszczenia zgodnie z wymaganiami rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

3.3. Metoda produkcji:

Ustala się, że temperatura procesu tłoczenia oliwy nie może być wyższa niż 27 °C.

Zmiana ta okazała się konieczna, aby możliwe było wprowadzanie do obrotu oliwy „Chianti Classico” jako „tłoczonej na zimno”.

Wniosek w sprawie zmian został złożony przez Consorzio Olio DOP Chianti Classico, Via degli Scopeti 155, Località Sant’Andrea in Percussiva, San Casciano Val di Pesa (FI).

To samo stowarzyszenie, założone na mocy aktu notarialnego z dnia 1 grudnia 1989 r., złożyło wniosek o zarejestrowanie nazwy „Chianti Classico”. Ponadto ministerstwo sprawdziło w składzie członków stowarzyszenia liczbę podmiotów należących do kategorii „hodowcy drzew oliwnych”, którzy stanowią co najmniej 2/3 kontrolowanej produkcji. W tym konsorcjum zrzeszone są również podmioty należące do kategorii „rozlewnie” i „tłocznie”.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CHIANTI CLASSICO”

NR WE: IT-PDO-0117-0108-05.12.2003

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655106
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Chianti Classico»
Adres: Via Scopeti 155
Sant'Andrea in Percussiva
50026 San Casciano in Val di Pesa FI
ITALIA

Tel. +39 0558228511
Faks +39 0558228173
E-mail: oliodop@chianticlassico.com
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.5 – Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Chianti Classico”

4.2. Opis produktu:

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” produkowana jest z oliwek wyprodukowanych w gajach oliwnych wpisanych do rejestru, składających się w co najmniej 80 % z roślin odmiany *Frantoio*, *Correggiolo*, *Moraiolo*, *Leccino*, które mogą być jedynym gatunkiem drzew w danym gaju lub występować łącznie, i w nie więcej niż 20 % z roślin innych odmian pochodzących z określonego obszaru.

Cechy, jakie produkt musi posiadać w momencie wprowadzenia do obrotu, są następujące:

- kwasowość (wyrażona jako procent zawartości kwasu oleinowego): nie więcej niż 0,5 %,
- liczba nadtlenkowa: nie więcej niż 12 (milirownoważników tlenu),
- absorpcja ultrafioletu: K232 nie więcej niż 2,1 i K270 nie więcej niż 0,2,
- zawartość kwasu oleinowego: > 72 %,
- łączna zawartość składników jonowych (przeciwutleniacze fenolowe, metoda wg Eksperymentalnego Ośrodka dla Przemysłu Olejowego i Tłuszczowego): więcej niż 150 ppm,
- łączna zawartość tokoferoli: więcej niż 140 ppm.

Ponadto oliwa musi mieć:

- barwę od intensywnej zielonej do zielonej ze złotawymi odcieniami,
- czysty zapach oliwy z oliwek i aromat owocowy.

W szczególności karta degustacji określona przez test panelowy musi wykazywać:

- a) zielony owoc 3–8
- b) goryczka 2–8
- c) pikantność 2–8

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji oliwy „Chianti Classico” obejmuje obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Siena i Florencja: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Radda in Chianti i Greve in Chianti – cały obszar gmin, Castelnuovo Berardenga – tylko obszar S. Giusmé e Vagliagli, a także określone części gmin Barberino Val d’Elsa, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa i Tavarnelle Val di Pesa.

Obszar ten pokrywa się z obszarem wyznaczonym dla produkcji wina „Chianti Classico” opisanym w rozporządzeniu międzyministerialnym z dnia 31 lipca 1932 r., opublikowanym w Dz.U. nr 209 z dnia 9.9.1932 r.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W tym celu wszystkie podmioty uczestniczące w łańcuchu produkcji mają obowiązek wypełnienia odpowiednich dokumentów transportowych określonych w planie kontroli. Dokumenty transportowe muszą być dołączone do każdej partii oliwek i oliwy, muszą zawierać wszystkie informacje konieczne do zagwarantowania pochodzenia produktu, o którym mowa w pkt 4.3, i muszą być udostępnione organowi kontrolnemu w ramach przeprowadzanych inspekcji. W ten sposób, a także przez wpisanie gajów oliwnych, producentów, tłoczni i rozlewni do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z postanowieniami specyfikacji produkcji i odpowiednim planem kontroli.

4.5. Metoda produkcji:

Uprawy drzew oliwnych na tym obszarze zlokalizowane są między izohietą 650 mm a 850 mm, izotermą 12,5 °C a 15 °C, w gajach oliwnych położonych powyżej 200 m n.p.m., na zboczach wzgórz, na których gleby mają pH zasadowe. Niedopuszczalne jest, by oliwa „Chianti Classico” produkowana była z oliwek zebranych z drzew oliwnych niezgodnych lub zlokalizowanych na takich obszarach, na których nie jest możliwe zapewnienie prawidłowego prowadzenia uprawy lub gdzie cechy środowiska i gleby różnią się od cech pozostałej części obszaru.

Oliwki muszą być zrywane bezpośrednio z drzewa, zbierane ewentualnie na siatki lub płachty płócienne, transportowane i przechowywane w pojemnikach sztaplowalnych posiadających otwory na 5 ścianach, w warstwach nie wyższych niż 30 cm. Ewentualne przechowywanie oliwek musi odbywać się w odpowiednich chłodnych i wentylowanych pomieszczeniach przez nie dłużej niż trzy dni od zbioru. Transport do tłoczni może odbywać się w tych samych lub innych odpowiednich pojemnikach. Zabrania się stosowania toreb lub worków.

Przechowywanie w tłoczniach przed tłoczeniem musi odbywać się w odpowiednich pomieszczeniach i pojemnikach, zapewniających zachowanie cech jakościowych powierzonego produktu.

Oliwki muszą zostać przetworzone w ciągu dwudziestu czterech godzin od momentu dostarczenia do tłoczni, a te z kolei muszą znajdować się na terenie wyznaczonego obszaru produkcji.

Tłoczenie oliwy „Chianti Classico” musi odbywać się po uprzednim umyciu oliwek wodą o temperaturze otoczenia, metodami mechanicznymi i fizycznymi rzetelnymi i stałymi, które przewidyują temperaturę urządzeń tłoczących nie wyższą niż 27 stopni; muszą to być metody zatwierdzone jako odpowiednie do tego celu, nie zmieniające typowych i tradycyjnych cech fizyczno-chemicznych i organoleptycznych.

Każdy producent lub inny uprawniony podmiot ma prawo mieszać kolejne partie przetworzonych oliwek w ramach jednego zakładu. W ramach obszaru określonego w pkt 4.3 dopuszcza się transportowanie do innych producentów i mieszanie różnych partii oliwek i oliwy, posiadających wymagane cechy określone w specyfikacji. W żadnym przypadku oliwa „Chianti Classico” nie może być mieszana z innymi oliwami, nawet jeśli pochodzą z pierwszego tłoczenia, a wyprodukowane zostały poza obszarem określonym w pkt 4.3, lub jeśli nawet zostały wyprodukowane na określonym obszarze, ale w latach poprzednich lub z partii oliwek zebranych po końcowej dacie zbioru ustalonej na dzień 31 grudnia każdego roku.

Produkcja oliwy nie może przekroczyć 650 kilogramów z hektara gajów oliwnych o gęstości obsady wynoszącej co najmniej 200 roślin.

W przypadku upraw o mniejszej gęstości obsady produkcja nie może przekroczyć 3,25 kg z jednego drzewa.

Oliwa „Chianti Classico” musi być produkowana wyłącznie ze zdrowych oliwek pozyskanych zgodnie z najlepiej dobranymi normami agronomicznymi.

Pomieszczenia i pojemniki, w których przechowywana jest oliwa, muszą zapewniać optymalne warunki przechowywania produktu.

Oliwa zgodna z przepisami specyfikacji musi być rozlana w ciągu trzech miesięcy od potwierdzenia zgodności. Po upływie tego okresu, aby oliwa mogła być rozlana, musi zostać ponownie poddana procedurze kontrolnej.

Rozlewanie oliwy „Chianti Classico” dopuszczalne jest do dnia 31 października roku następującego po roku produkcji, a wprowadzenie do obrotu do lutego kolejnego roku.

Rok produkcji musi być zawsze wyraźnie podany na etykiecie oliwy „Chianti Classico”.

Oliwa „Chianti Classico” musi być pakowana na obszarze produkcji do pojemników szklanych o określonych pojemnościach i w ilościach nominalnych do 5 (pięciu) litrów; w przypadku opakowań o pojemności od trzech do pięciu litrów można stosować również opakowania metalowe. Opakowania muszą być zamykane hermetycznie tak, by w momencie otwarcia następowało zerwanie plomby gwarancyjnej.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Produkt zawdzięcza swoje cechy szczególnym warunkom glebowo-klimatycznym regionu. Obszar produkcji jest stosunkowo jednorodny pod względem gleb i klimatu i charakteryzuje się ciepłymi i suchymi jesieniami (do grudnia, rzadkie choć intensywne deszcze), powszechnie znanymi jako odpowiednie, by nadać charakter i smak oliwie; ponadto tradycyjny wczesny zbiór konieczny, by zdążyć przed pierwszymi jesiennymi przymrozkami, które mogłyby zniszczyć owoce, choć niekorzystnie wpływa na ilość, przyczynia się do nadania tej charakterystycznej dla oliwy pełni smaku i zapachu.

Środowisko jako całość jest na granicy możliwości uprawy (izotermy 13 i 14,5), co ma wpływ również na cykl owocowania, charakteryzujący się zbiorem owoców na początku okresu dojrzwania i wykonywanego w sposób tradycyjny, tj. przez zrywanie owoców z drzewa; wymagania termiczne wpływają również na kształt roślin (na ogół otwarta korona), a więc również na rozkład ciepła i światła w koronie.

Obszar charakteryzuje się specyficznymi cechami klimatycznymi i hydrologicznymi, a z geograficznego punktu widzenia jest wyraźnie określony od XIV w.

Oliwa „Chianti Classico” ma wielowiekową tradycję przekazywaną z pokolenia na pokolenie; zwiększenie liczby ludności, powody religijne związane z rytuałami i ceremoniami, które narzucały stosowanie oliwy z oliwek, oraz równie ważne powody żywieniowe związane ze sposobem odżywiania mieszkańców terenów położonych między Sieną z Florencją dały z biegiem lat silny impuls dla produkcji oliwy z oliwek, dzięki czemu rozległe obszary leśne przekształciły się w gaje oliwne i winnice i przyczyniły do nagłośnienia nadzwyczajnego uroku toskańskiego pejzażu zamkniętego między miastami Florencia i Siena.

Jeszcze wyraźniejszym uznaniem specyfiki obszaru produkcji było wydanie w 1716 r. edyktu, na mocy którego książę Cosimo III wyznaczył obecne granice obszaru, aby uznać jakość i wyjątkowość produkcji pochodzącej z winnic i gajów oliwnych tego obszaru; był to rodzaj ChNP *ante litteram*. Już w 1819 r. w „Trattato teorico – pratico completo sull’ulivo” (Kompletny teoretyczno-praktyczny traktat o drzewie oliwnym) autorstwa G. Tavantiego wymieniono najważniejsze odmiany istniejące na obszarze „Chianti Classico”.

Dzięki technikom uprawnym, szczególnym warunkom glebowo-klimatycznym obszaru oraz specjalnej wiedzy i badaniom związanym z uprawą tych roślin otrzymuje się oliwę z pierwszego tłoczenia doskonałej jakości i o specyficznych cechach.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Firenze Servizio attività e promozione agricoltura. Ufficio certificazioni olio d’oliva e altri prodotti tipici
Adres: Piazza dei Giudici 3
50122 Firenze FI
ITALIA
Tel. +39 0552795507
Faks +39 0552795522
E-mail: —

4.8. Etykietowanie:

Na etykietach umieszczanych na opakowaniach poza informacjami wymaganymi przepisami prawa i przepisami handlowymi, należy umieścić napis „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico”, a po nim wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia), podając w sposób wyraźny nieusuwalną czcionką rok produkcji.

Zabrania się dodawania do nazwy jakichkolwiek określeń wyraźnie nieprzewidzianych w specyfikacji. Niemniej dopuszcza się stosowanie znaków towarowych konsorcjów, nazw przedsiębiorstw, gospodarstw oraz określeń toponimicznych, odnoszących się do faktycznego miejsca produkcji oliwek.

Nazwa produktu musi być umieszczona na etykiecie wyraźną, nieusuwalną czcionką w kolorze mocno kontrastującym z kolorem etykiety; rozmiar czcionki użytej dla ewentualnych dodatkowych napisów musi być co najmniej o połowę mniejszy od czcionki użytej dla nazwy.
