

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 234/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/ CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Chianti Classico”**

**Nr UE: PDO-IT-0108-AM03 — 20.3.2019**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio olio DOP Chianti Classico (konsorcjum ds. oliwy objętej ChNP „Chianti Classico”) z siedzibą pod następującym adresem: via Sangallo, 41 – loc. Sambuca – Tavernelle Val di Pesa- (FI).

Powyższe konsorcjum spełnia wymogi określone w art. 13 ust. 1 rozporządzenia ministerialnego nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wprowadzenie do obrotu; formy opakowania; inspekcje.

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

**5. Zmiany**

Opis produktu:

— Proponuje się zmiany w art. 10 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Zmiana dotyczy oceny chemicznej oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP „Chianti Classico”. W szczególności usunięto analizę absorpcji ultrafioletu, usunięto odniesienie do analitycznej metody dotyczącej łącznej zawartości polifenoli, wprowadzono analizę biofenoli o niskiej masie molekularnej oraz zastąpiono analizę dotyczącą łącznej zawartości tokoferoli analizą alfa-tokoferoli.

Zatem tekst w obecnym brzmieniu:

„Ocena chemiczna

- a) kwasowość wyrażona jako procent zawartości kwasu oleinowego  $\leq 0,5$  %;
- b) maksymalna liczba nadtlenkowa 12 (milorównoważników tlenu);
- c) absorpcja ultrafioletu: K232 maksymalnie 2,1 i K270 maksymalnie 0,2;
- d) wysoka zawartość kwasu oleinowego  $>72$  %;
- e) łączna zawartość składników jonowych (przeciwutleniacze fenolowe): więcej niż 150 ppm;
- f) łączna zawartość tokoferoli: więcej niż 140 ppm.”

otrzymuje brzmienie:

„Ocena chemiczna

- a) kwasowość wyrażona jako procent zawartości kwasu oleinowego  $\leq 0,5$  %;
- b) maksymalna liczba nadtlenkowa 12 (milorównoważników tlenu);
- c) wysoka zawartość kwasu oleinowego  $>72$  %;
- d) łączna zawartość polifenoli powyżej 150 ppm;
- e) łączna zawartość alfa-tokoferoli powyżej 140 ppm.”

Uważamy, że analizę absorpcji ultrafioletu można usunąć.

Tę analizę prowadzi się, aby ustalić wartość K270 i K232.

Wartość K270 jest użyteczna do wskazywania obecności oleju rafinowanego w oliwie z pierwszego tłoczenia, ponieważ wartość ta wzrasta w przypadku wystąpienia tego rodzaju oszustwa.

Po latach kontroli można z pewnością wykluczyć ten rodzaj oszustwa w przypadku oliw oznaczonych ChNP lub ChOG i w związku z tym wolimy zastąpić tę metodę oceny analitycznej innymi bardziej użytecznymi metodami ochrony oliwy objętej ChNP „Chianti Classico” i podnoszenia jej wartości.

Wartość K232 dostarcza danych jakościowych na temat stopnia utlenienia oliwy. Wzrasta wraz ze starzeniem się oliwy.

Uznajemy – nie tylko po to, aby producenci unikali dodatkowych kosztów – że te informacje są w zadowalający sposób ujęte w analizie liczby nadtlenkowej.

Celem tych zmian jest zatem poprawa jakości analitycznych danych dotyczących oliwy objętej ChNP „Chianti Classico” bez dalszego podnoszenia kosztów.

Jeśli chodzi o wyjaśnienie dotyczące łącznej zawartości polifenoli, proponujemy usunąć odniesienie do metody analitycznej opracowanej przez Stację Eksperymentalną w Mediolanie, ponieważ ta metoda już nie istnieje, a wszystkie włoskie laboratoria upoważnione do certyfikacji oliw objętych ChNP stosują identyczną, akredytowaną metodę.

Analiza chemiczna biofenoli wprowadza informacje, które według naszej obecnej wiedzy są bardzo ważne dla konsumenta, ponieważ te informacje pozwalają zrozumieć rzeczywistą wartość w ujęciu jakości oliwy oznaczonej ChNP „Chianti Classico”.

W miejsce ogólnej analizy tokoferoli (witamin), która wskazuje łączną zawartość tych związków w oliwie, wprowadza się analizę alfa-tokoferolu, tj. jednego z tokoferoli zazwyczaj obecnego w oliwie.

Ten parametr jest bardziej odpowiedni i istotny z tego względu, że sam alfa-tokoferol stanowi około 90–95 % łącznej zawartości tokoferoli w oliwie i ma największą z nich bioaktywność. Dlatego poprzez utrzymanie minimalnej wartości 140 ppm, a przy tym określenie, że odnosi się ona wyłącznie do alfa-tokoferolu, zapewniamy oliwę o wyższej łącznej zawartości witamin (pozostałymi są gamma-tokoferol, delta-tokoferol i beta-tokoferol).

#### Obszar geograficzny

- Obszar geograficzny pozostaje niezmieniony. Zmiana ta dotyczy art. 3 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu. Wprowadza się w nim przepisy ustawy regionalnej nr 63 z dnia 26 listopada 2019 r. w sprawie ustanowienia gminy Barberino-Tavernelle, stworzonej przez połączenie gmin Barberino Val di Elsa oraz Tavernelle Val di Pesa.

Zatem zdanie w obecnym brzmieniu:

„Obszar produkcji oliwy »Chianti Classico« obejmuje obszar administracyjny następujących gmin w prowincjach Siena i Florencja: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti i Radda in Chianti – cały obszar gmin, a także części gmin Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa oraz Tavernelle Val di Pesa.”

otrzymuje brzmienie:

„Obszar produkcji oliwy »Chianti Classico« obejmuje obszar administracyjny następujących gmin w prowincjach Siena i Florencja: cały obszar gmin Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti i Radda in Chianti, a także części gmin Barberino-Tavernelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi i San Casciano in Val di Pesa.”

#### Metoda produkcji

- Zmieniono art. 2 specyfikacji oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Ponadto te informacje przeniesiono do pkt 3 jednolitego dokumentu, ponieważ w tym punkcie są one bardziej istotne.

Sformułowanie:

„Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Chianti Classico« jest produkowana z owoców drzew oliwnych wpisanych do rejestru i należących do odmian Frantoio, Correggiolo, Moraiolo i Leccino, w stosunku wynoszącym co najmniej 80 % (oddzielnie lub razem), oraz z innych odmian obecnych w regionie i wpisanych do toskańskiego rejestru zasobów genowych oliwy z oliwek, w stosunku wynoszącym nie więcej niż 20 %.”

otrzymuje brzmienie:

„Oliwa »Chianti Classico« musi być produkowana wyłącznie z owoców drzew oliwnych uprawianych na obszarze geograficznym produkcji, znajdującym się na obszarze geograficznym określonym w art. 3 specyfikacji produktu, wpisanych do rejestru. Co najmniej 80 % roślin w danym gospodarstwie musi należeć do odmian »Frantoio«, »Correggiolo«, »Moraiolo«, »Leccino« i »Leccio del Corno« (oddzielnie lub razem), a maksymalnie 20 % oliwek może pochodzić z odmian lokalnych, które w każdym razie muszą być wpisane do toskańskiego rejestru zasobów genowych oliwy z oliwek.”

Proponuje się to wyjaśnienie, żeby wyraźniej stwierdzić, że dopuszcza się rejestrację parceli obsadzonych jedną odmianą drzew oliwnych, nawet jeśli nie należą one do głównych odmian (Frantoio, Correggiolo, Leccino i Moraiolo). Aby zachować zgodność ze specyfikacją produktu, co najmniej 80 % drzew na jednej plantacji drzew oliwnych, jako całości, musi należeć do głównych odmian. W związku z tym w rejestrze drzew oliwnych uprawianych na potrzeby ChNP „Chianti Classico” można wpisać gaje „pomniejszych” odmian, pod warunkiem zachowania minimalnych wartości odsetkowych określonych w specyfikacji produktu.

Ponadto odmianę Leccio del Corno, która pochodzi z gospodarstwa na tym obszarze – mianowicie w gminie San Casciano Val di Pesa – i którą stworzono w tym gospodarstwie, dodano do listy głównych odmian, które muszą stanowić co najmniej 80 % drzew dających oliwki do produkcji oliwy objętej ChNP „Chianti Classico”. Właściwości jakościowe oliwy z odmiany Leccio del Corno są bardzo podobne do oliwy z głównych odmian: obejmują intensywne owocowe nuty i wyraźnie gorzki i pikantny smak.

Dodanie tej odmiany jest uzasadnione wieloletnią analizą wykazującą, że przeciętny profil organoleptyczny oliwy objętej ChNP „Chianti Classico” oraz przeciętny profil organoleptyczny oliwy wytworzonej wyłącznie z odmiany Leccio del Corno, a także właściwości chemiczne i fizyczne jednoodmianowej oliwy z Leccio del Corno są całkowicie zgodne z właściwościami oliwy objętej ChNP „Chianti Classico”.

- Ta zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu odnoszącego się do wydajności.

Sformułowanie:

„Wydajność oliwy nie może przekraczać 650 kg/ha w przypadku gajów oliwnych o gęstości obsady co najmniej 200 roślin.

W przypadku gajów o mniejszej gęstości obsady wydajność nie może przekraczać 3,25 kg na drzewo.

Limit nie może przekraczać 2 kg oliwy na drzewo w przypadku gajów o gęstości obsady ponad 500 drzew na hektar.”

otrzymuje brzmienie:

„Wydajność oliwek nie może przekraczać:

20 kg na drzewo w gajach o gęstości obsady do 250 roślin na hektar i na jednostkę gospodarstwa;

12 kg na drzewo w gajach o gęstości obsady 251–500 drzew na hektar i na jednostkę gospodarstwa;

8 kg na drzewo w gajach o gęstości obsady ponad 501 roślin na hektar i na jednostkę gospodarstwa.

W żadnym razie maksymalna wydajność oliwy ze 100 kg oliwek nie może w gospodarstwie przekroczyć 20 %.

Tych limitów należy także przestrzegać w przypadku oliwek z partii mieszanych pochodzących z więcej niż jednej jednostki gospodarstwa. Ustalona wydajność będzie średnią wydajności przetwarzanych partii oliwek.”

Zmiana tego artykułu obejmuje „konwersję” oliwy z oliwek na oliwki w odniesieniu do trzech klas gęstości obsady już wskazanych w art. 5 bez faktycznego wprowadzenia ograniczeń lub zwiększeń w wydajności produkcji jednostek produkujących oliwę z oliwek.

Celem tej zmiany jest ułatwienie kontroli dotyczących plantatorów oliwek.

— Ta zmiana dotyczy art. 7 specyfikacji produktu odnoszącego się do zasad zbioru i przechowywania.

Sformułowanie:

„Oliwki muszą być zebrane bezpośrednio z drzewa, o ile to konieczne na siatki lub płachty, oraz transportowane i przechowywane w skrzynkach do układania jedna na drugiej z perforacją po 5 stronach, w warstwach nieprzekraczających 30 cm w perforowanych skrzyniach lub w wózkach. Jeśli oliwki są przechowywane, musi to mieć miejsce w odpowiednim chłodnym i wentylowanym pomieszczeniu nie dłużej niż przez trzy dni po zbiorach. Transport do olejarni może się odbywać w tych samych skrzynkach lub w innych odpowiednich pojemnikach. Zabrania się stosowania worków lub wiązek.

W przypadku stosowania skrzyń lub wózków oliwki trzeba transportować do olejarni w dniu ich zbioru.

Przechowywanie w olejarni przed tłoczeniem musi się odbywać w pomieszczeniach i pojemnikach gwarantujących cechy jakościowe produktu.

Oliwki muszą być przetworzone w ciągu 24 godzin od dostarczenia ich do olejarni, które muszą się znajdować na obszarze określonym w art. 3 niniejszej specyfikacji produktu, oraz muszą one być odpowiednie zgodnie z warunkami określonymi w art. 8 poniżej.”

otrzymuje brzmienie:

„Oliwki muszą być zebrane bezpośrednio z drzewa, o ile to konieczne na siatki lub płachty, oraz transportowane i przechowywane w skrzynkach do układania jedna na drugiej z perforacją po 5 stronach, w warstwach nieprzekraczających 30 cm bądź w perforowanych skrzyniach lub w wózkach. Jeśli oliwki są przechowywane, musi to mieć miejsce w odpowiednim chłodnym i wentylowanym pomieszczeniu nie dłużej niż przez trzy dni po zbiorach. Transport do olejarni może się odbywać w tych samych skrzynkach lub w innych odpowiednich pojemnikach. Zabrania się stosowania worków lub wiązek.

Przechowywanie w olejarni przed tłoczeniem musi się odbywać w pomieszczeniach i pojemnikach gwarantujących cechy jakościowe produktu.

W przypadku stosowania przy zbiorach skrzyń lub wózków oliwki trzeba transportować do olejarni w dniu ich zbioru.

Oliwki muszą być przetworzone w ciągu 24 godzin od dostarczenia ich do olejarni, które muszą się znajdować na obszarze określonym w art. 3 niniejszej specyfikacji produktu, oraz muszą one być odpowiednie zgodnie z warunkami określonymi w art. 8 poniżej.”

Żeby zdanie było jaśniejsze, po „30 cm” wpisano słowo „bądź”.

Celem dodania przedostatniego akapitu jest wskazanie, że transport oliwek do olejarni musi odbywać się w dniu ich zbioru, jeśli do przechowywania zebranych oliwek stosuje się skrzynie lub wózki. Ta zmiana jest konieczna dla zapewnienia, aby oliwki najbardziej narażone na zniszczenie były przetworzone szybko.

— Ta zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu odnoszącego się do metody ekstrakcji oliwy i składu partii.

Sformułowanie:

„Po oczyszczeniu oliwek w wodzie lub na powietrzu w temperaturze otoczenia ekstrakcja oliwy »Chianti Classico« musi być przeprowadzona przy użyciu niezawodnych i spójnych metod mechanicznych i fizycznych. Temperatura urządzeń ekstrakcyjnych musi być kontrolowana, tak aby nie była wyższa niż 27 °C.”

otrzymuje brzmienie:

„Po oczyszczeniu oliwek w wodzie, przy użyciu powietrza lub bez użycia powietrza, w temperaturze otoczenia ekstrakcja oliwy »Chianti Classico« musi być przeprowadzona przy użyciu niezawodnych i spójnych metod mechanicznych i fizycznych. Temperatura urządzeń ekstrakcyjnych musi być kontrolowana, tak aby nie była wyższa niż 27 °C.”

Dodanie tego fragmentu jest konieczne, aby wyjaśnić, że na etapie mycia można stosować zarówno wodę, jak i powietrze.

*Związek z obszarem geograficznym*

— Ten punkt nie jest faktyczną zmianą. Opis związku nie występuje w obecnej specyfikacji, a jedynie w opublikowanym jednolitym dokumencie. Dlatego tekst występujący w jednolitym dokumencie należy wprowadzić w specjalnym artykule specyfikacji.

Tekst wprowadzony w specyfikacji ma następujące brzmienie:

„Związek z obszarem geograficznym

Artykuł 18

Obszar produkcji oliwy z oliwek »Chianti Classico« charakteryzuje się specyficznymi cechami klimatycznymi i hydrologicznymi, a z geograficznego punktu widzenia jest wyraźnie określony od XIV w.

Obszar produkcji jest stosunkowo jednorodny pod względem gleb i klimatu i charakteryzuje się ciepłymi i suchymi jesieniami oraz surowymi zimami. Środowisko jako całość posiada cechy pozwalające na uprawę drzew oliwnych na granicy ich naturalnego występowania, co ma wpływ również na cykl owocowania i dojrzewania owoców.

Zgodnie z tradycyjnymi dla tego obszaru technikami uprawy owoce zbiera się bezpośrednio z drzewa przed osiągnięciem dojrzałości fizjologicznej.

Warunki termiczne wpływają również na kształt drzew oliwnych (na ogół prowadzenie metodą otwartej korony) wybierany przez rolników, który umożliwia koronie rozrost pozwalający na lepsze rozłożenie ciepła i światła wewnątrz korony, które z kolei sprzyjają rozwojowi drzew podczas krótkich okresów w ciągu roku.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Chianti Classico« jest produkowana z odmian uprawianych tradycyjnie w Toskanii. Wyróżnia się profilem sensorycznym charakteryzującym się w szczególności intensywnie gorzkim i pikantnym smakiem, któremu towarzyszą nuty owocowe wyraźnie odczuwalne w zapachu.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Chianti Classico« zawdzięcza swoje właściwości chemiczne i organoleptyczne warunkom klimatycznym panującym na obszarze produkcji, które mają bezpośredni wpływ na skład jakościowy i ilościowy fenoli, natężenie gorzkich i pikantnych nut w smaku oraz intensywność owocowego posmaku.

Wziąwszy pod uwagę konieczność ochrony owoców przed pierwszymi jesiennymi przymrozkami, wykształciła się tradycja wczesnego zbioru oliwek (tzn. przed osiągnięciem ich pełnej dojrzałości). Praktyka ta, choć niekorzystnie wpływa na ilość produkowanej oliwy, pozwala jednak zbierać owoce w momencie, gdy zawartość polifenoli jest jeszcze wysoka, co pogłębia wyczuwalne smakowo gorzkie i pikantne nuty charakterystyczne dla oliwy »Chianti Classico«. Ponadto, dzięki dużym wahaniom temperatury, charakterystycznym dla tego obszaru na jesieni, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia »Chianti Classico« wyróżnia się wyraźnym owocowym aromatem.

Wyraźnym uznaniem specyfiki obszaru produkcji było wydanie w 1716 r. edyktu, na mocy którego książę Kosma III wyznaczył obecne granice obszaru, aby uznać jakość i wyjątkowość produkcji pochodzącej z winnic i gajów oliwnych tego regionu; 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.”

*Etykietowanie*

— Ta zmiana dotyczy art. 17 – Oznaczenie i prezentacja – specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

W drugim wierszu wyrażenie „przepisami prawa i przepisami handlowymi” zastąpiono bardziej odpowiednim wyrażeniem „przepisami obowiązującego prawa”.

Usunięto słowo „bezpośrednio” dotyczące miejsca wyrażenia „*Denominazione di Origine Protetta*”, występujące po nazwie pochodzenia oraz dopuszczono akronim „DOP” (ChNP).

Sformułowanie:

„Na etykietach umieszczanych na opakowaniach, o których mowa w poprzednim artykule, poza informacjami wymaganymi przepisami prawa i przepisami handlowymi, należy umieścić napis »Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico«, a bezpośrednio po nim wyrażenie »Denominazione di Origine Protetta« (chroniona nazwa pochodzenia), podając w sposób wyraźny nieusuwalną czcionką rok produkcji zgodnie z art. 6 niniejszej specyfikacji produktu.

Zabrania się dodawania do nazwy jakichkolwiek słów opisowych, które nie są wyraźnie przewidziane w niniejszej specyfikacji. Niemniej dopuszcza się stosowanie znaków towarowych spółdzielni, 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 (50 %) mniejszy od czcionki użytej dla nazwy.”

otrzymuje brzmienie:

„Na etykietach umieszczanych na opakowaniach, o których mowa w poprzednim artykule, poza informacjami wymaganymi przepisami obowiązującego prawa, należy umieścić napis »Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico« oraz wyrażenie »Denominazione di Origine Protetta« (chroniona nazwa pochodzenia) lub akronim DOP (ChNP), podając w sposób wyraźny nieusuwalną czcionką rok produkcji zgodnie z art. 6 niniejszej specyfikacji produktu.

Zabrania się dodawania do nazwy jakichkolwiek pochwalnych wyrażań, które nie są wyraźnie przewidziane w niniejszej specyfikacji produktu. Niemniej dopuszcza się stosowanie znaków oznaczających spółdzielnie, nazwy przedsiębiorstw, gospodarstwa 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 innych napisów musi być co najmniej o połowę (50 %) mniejszy od czcionki użytej dla nazwy.”

Celem powyższych zmian jest możliwość dostosowywania sposobu wprowadzania tych słów do rodzaju etykiety.

*Wprowadzenie do obrotu; formy opakowania; inspekcje*

*Wprowadzenie do obrotu*

— Ta zmiana dotyczy art. 13 specyfikacji produktu. Te informacje wprowadzono także w pkt 3.5 jednolitego dokumentu na temat czasu wprowadzania do obrotu oraz terminu butelkowania.

Sformułowanie:

„Oliwę »Chianti Classico« można butelkować do dnia 31 października roku następującego po roku produkcji i wprowadzać do obrotu do lutego kolejnego roku.

Rok produkcji musi być zawsze wyraźnie oznaczony na etykiecie oliwy »Chianti Classico.«”

otrzymuje brzmienie:

„Oliwę »Chianti Classico« można butelkować do dnia 31 stycznia drugiego roku po roku produkcji. Rok produkcji musi być zawsze wyraźnie oznaczony na etykiecie oliwy »Chianti Classico.«”

Proponuje się usunięcie wymogu wprowadzenia oliwy do obrotu (tj. sprzedaży przez podmiot pakujący) do dnia 28 lutego, ponieważ wykazano, że to ograniczenie jest nadmierne i hamuje działalność gospodarczą. Przekazanie klientowi prawidłowych informacji jest w każdym razie zagwarantowane przez obowiązek wyraźnego wskazania roku na etykiecie oraz, przede wszystkim, umieszczenia na niej terminu „przydatności do spożycia” oliwy. Proponuje się także określenie terminu butelkowania do 31 stycznia drugiego roku po roku zbioru oliwek.

Oliwa – ze względu na swoje właściwości i w naszej sytuacji – utrzymuje się lepiej luzem niż po umieszczeniu jej w butelkach. Dlatego producenci na ogół wolą butelkować oliwę w reakcji na zamówienia, a liczbę magazynowanych butelek lub puszek oliwy utrzymywać na jak najniższym poziomie. Ma to na celu zachowanie świeżości i jakości produktu.

W związku z powyższym, żeby zaradzić problemom z utrzymaniem i wprowadzaniem do obrotu oliwy oznaczonej ChNP „Chianti Classico” oraz żeby zapobiec występowaniu takich problemów w przyszłości, a także biorąc pod uwagę, że w każdym razie na etykiecie oliwy objętej ChNP „Chianti Classico” musi znajdować się data „przydatności do spożycia”, uważamy, że odpowiednim rozwiązaniem jest określenie dnia 31 stycznia drugiego roku po roku zbioru jako nowego terminu butelkowania.

— Ta zmiana dotyczy art. 15 specyfikacji dotyczącego nowego terminu butelkowania w przypadku przechowywania oliwy poddawanej filtrowaniu klarującemu.

Sformułowanie:

„W drodze odstępstwa od akapitu pierwszego niniejszego artykułu oliwę zgodną z zasadami określonymi w specyfikacji można butelkować do dnia 31 października roku następującego po roku zbioru oliwek, w przypadku gdy podlega ona filtrowaniu klarującemu do dnia 31 grudnia roku produkcji, a w każdym razie przed datą wniosku o certyfikację.”

otrzymuje brzmienie:

„W drodze odstępstwa od akapitu pierwszego niniejszego artykułu oliwę zgodną z zasadami określonymi w specyfikacji można butelkować do dnia 31 stycznia drugiego roku następującego po roku zbioru oliwek, w przypadku gdy podlega ona filtrowaniu klarującemu do dnia 31 grudnia roku produkcji, a w każdym razie przed datą wniosku o certyfikację.”

Proponuje się, aby jako termin butelkowania wskazać dzień 31 stycznia drugiego roku następującego po roku zbioru.

Ta zmiana wynika ze zmiany w art. 13 powyżej.

Usunięte zdanie brzmi w następujący sposób:

„W przypadku gdy oliwy nie poddano bezpośrednio filtrowaniu klarującemu do dnia 31 grudnia roku zbioru, musi ona być także przechowywana w atmosferze obojętnego gazu”.

Proponuje się usunięcie wymogu przechowywania niefiltrowanej oliwy w atmosferze obojętnego gazu przy jednoczesnym utrzymaniu terminu pakowania wynoszącego 45 dni od daty certyfikacji.

Niefiltrowana oliwa przechowywana w atmosferze obojętnego gazu zachowuje swoje właściwości, w przeciwieństwie do niefiltrowanej oliwy bez gazu. Uznaje się jednak, że nałożenie na podmioty wymogu butelkowania oliwy w ciągu 45 dni od daty certyfikacji może zapewnić konsumentom kompleksową ochronę. W przypadku braku butelkowania oliwy w ciągu 45 dni kontrole właściwości chemicznych i organoleptycznych muszą być powtórzone.

*Formy opakowania*

— Zmieniono art. 16 specyfikacji oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Tekst w obecnym brzmieniu:

„Oliwa z oliwek »Chianti Classico« musi być pakowana na obszarze produkcji w pojemniki szklane lub metalowe zgodnie z określonymi objętościami, których pojemność nominalna nie przekracza 5 (pięciu) litrów. Dopuszcza się również pojemniki szklane, metalowe lub z politereftalanu etylenu, o objętości poniżej 100 ml, pod warunkiem że opakowanie całkowite jest zgodne z całkowitą pojemnością dopuszczoną obowiązującymi przepisami. Każdy pojemnik musi być hermetycznie zamknięty w taki sposób, aby przy jego otwarciu następowało złamanie pieczęci gwarancyjnej.”

otrzymuje brzmienie:

„Oliwę »Chianti Classico« należy pakować na obszarze produkcji określonym w art. 3 w pojemniki z dopuszczonych prawnie materiałów i o dopuszczonej prawnie objętości.

Opakowanie musi być zamknięte zgodnie z prawem i opatrzone pieczęcią gwarancyjną. W przypadku pojemników o pojemności mniejszej niż 100 ml pojemność można pominąć.”

Proponuje się dopuszczenie stosowania pojemników z różnych materiałów i o różnych pojemnościach, aby podmioty mogły lepiej reagować na zapotrzebowanie rynkowe.

To pozwala też podmiotom umieszczać pieczęć gwarancyjną w najbardziej odpowiedni sposób w zależności od rodzaju pojemnika.

#### *Inspekcje*

— W specyfikacji produktu wprowadza się specjalny artykuł dotyczący kontroli. Zawiera on wszystkie informacje o organie kontrolnym.

Nowy artykuł otrzymuje następujące brzmienie:

„Inspekcje

Artykuł 19

Zgodność produktu ze specyfikacją produktu jest sprawdzana przez organ kontrolny zgodnie z przepisami obowiązującego prawodawstwa UE. Odpowiedzialnym organem kontrolnym jest Valoritalia Srl, z siedzibą pod następującym adresem: Via Piave 24, 00187 Rome, Tel. +390645437975; Faks +390645438908; E-mail: info@valoritalia.it.”

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „Chianti Classico”

Nr UE: PDO-IT-0108-AM03 — 20.3.2019

#### ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Chianti Classico”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu [wymieniony w załączniku XI]*

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Chianti Classico” to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która w chwili wprowadzania na rynek ma następujące właściwości:

#### Ocena chemiczna

- kwasowość wyrażona jako procent zawartości kwasu oleinowego  $\leq 0,5$  %;
- maksymalna liczba nadtlenkowa 12 (milorównoważników tlenu);
- wysoka zawartość kwasu oleinowego  $>72$  %;
- łączna zawartość polifenoli powyżej 150 ppm;
- łączna zawartość alfa-tokoferoli powyżej 140 ppm.

#### Ocena organoleptyczna

Oliwa musi mieć:

- barwę od intensywnej zielonej do zielonej ze złotawymi odcieniami,
- owocowy zapach, który jest wyraźnie charakterystyczny dla oliwy z oliwek.

Karta degustacji określona przez zespół degustacyjny musi wykazywać:

- zielony owoc 3–8
- gorczykę 2–8
- pikantność 2–8.



- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” jest produkowana z owoców drzew oliwnych wpisanych do rejestru, przy czym co najmniej 80 % z nich w danym gospodarstwie musi należeć do odmian „Frantoio”, „Correggiolo”, „Moraiolo”, „Leccino” i „Leccio del Corno” (oddzielnie lub razem), a maksymalnie 20 % oliwek może pochodzić z odmian lokalnych, które w każdym razie muszą być wpisane do toskańskiego rejestru zasobów genowych oliwy z oliwek.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy procesu produkcji, uprawa, zbiory i wytwarzanie oliwy muszą się odbywać wyłącznie na obszarze geograficznym produkcji, o którym mowa w pkt 4.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwę z oliwek „Chianti Classico” można pakować do dnia 31 stycznia drugiego roku po roku produkcji. Rok produkcji musi być zawsze wyraźnie oznaczony na etykiecie.

Oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” należy pakować na obszarze produkcji określonym w art. 4 w pojemniki z dopuszczonych prawnie materiałów i o dopuszczonej prawnie objętości. Opakowanie musi być zamknięte zgodnie z prawem i opatrzone pieczęcią gwarancyjną. W przypadku pojemników o pojemności mniejszej niż 100 ml pojemność można pominać.

Pakowanie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” musi odbywać się na obszarze geograficznym produkcji, w celu skuteczniejszego zagwarantowania kontroli pochodzenia produktu oraz uniknięcia sytuacji, w której transport produktu luzem poza odnośny obszar spowodowałby jego uszkodzenie i utratę charakterystycznych właściwości określonych w pkt 3.2 powyżej, w szczególności jeśli chodzi o gorzki i pikantny smak tej oliwy z oliwek, spowodowany zawartością przeciwutleniaczy fenolowych i profilem substancji aromatycznych. Działanie tlenu z powietrza podczas przelewania, pompowania, transportu i wyładowania, które to czynności powtarzałyby się częściej w przypadku butelkowania poza obszarem produkcji, może spowodować utratę charakterystycznych właściwości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” określonych w pkt 3.2 powyżej.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach umieszczanych na opakowaniach, poza informacjami wymaganymi przepisami obowiązującego prawa, należy umieścić napis „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico” oraz wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) lub akronim DOP (ChNP), podając w sposób wyraźny nieusuwalną czcionką rok produkcji.

Zabrania się dodawania do nazwy jakichkolwiek pochwalnych wyrażen, które nie są wyraźnie przewidziane w niniejszej specyfikacji produktu. Niemniej dopuszcza się stosowanie znaków oznaczających spółdzielnie, nazwy przedsiębiorstw, gospodarstwa 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 (50 %) mniejszy od czcionki użytej dla chronionej nazwy pochodzenia.

#### 4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji oliwy „Chianti Classico” obejmuje obszar administracyjny następujących gmin w prowincjach Siena i Florencja: cały obszar gmin Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti i Radda in Chianti, a także części gmin Barberino-Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi i San Casciano in 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 Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 209 z dnia 9 września 1932 r.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

##### *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar produkcji oliwy z oliwek „Chianti Classico” charakteryzuje się specyficznymi cechami klimatycznymi i hydrologicznymi, a z geograficznego punktu widzenia jest wyraźnie określony od XIV w.

Obszar produkcji jest stosunkowo jednorodny pod względem gleb i klimatu i charakteryzuje się ciepłymi i suchymi jesieniami oraz surowymi zimami. Środowisko jako całość posiada cechy pozwalające na uprawę drzew oliwnych na granicy ich naturalnego występowania, co ma wpływ również na cykl owocowania i dojrzewania owoców.

Zgodnie z tradycyjnymi dla tego obszaru technikami uprawy owoce zbiera się bezpośrednio z drzewa przed osiągnięciem dojrzałości fizjologicznej.

Warunki termiczne wpływają również na kształt drzew oliwnych (na ogół prowadzenie metodą otwartej korony) wybierany przez rolników, który umożliwia koronie rozrost pozwalający na lepsze rozłożenie ciepła i światła wewnątrz korony, które z kolei sprzyjają rozwojowi drzew podczas krótkich okresów w ciągu roku.

#### *Specyfika produktu*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” jest produkowana z odmian uprawianych tradycyjnie w Toskanii. Wyróżnia się profilem sensorycznym charakteryzującym się w szczególności intensywnie gorzkim i pikantnym smakiem, któremu towarzyszą nuty owocowe wyraźnie odczuwalne w zapachu.

*Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” zawdzięcza swoje właściwości chemiczne i organoleptyczne warunkom klimatycznym panującym na obszarze produkcji, które mają bezpośredni wpływ na skład jakościowy i ilościowy fenoli, natężenie gorzkich i pikantnych nut w smaku oraz intensywność owocowego posmaku.

Wziąwszy pod uwagę konieczność ochrony owoców przed pierwszymi jesiennymi przymrozkami, wykształciła się tradycja wczesnego zbioru oliwek (tzn. przed osiągnięciem ich pełnej dojrzałości). Praktyka ta, choć niekorzystnie wpływa na ilość produkowanej oliwy, pozwala jednak zbierać owoce w momencie, gdy zawartość polifenoli jest jeszcze wysoka, co pogłębia wyczuwalne smakowo gorzkie i pikantne nuty charakterystyczne dla oliwy „Chianti Classico”. Ponadto, dzięki dużym wahaniom temperatury, charakterystycznym dla tego obszaru na jesieni, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Chianti Classico” wyróżnia się wyraźnym owocowym aromatem.

Wyraźnym uznaniem specyfiki obszaru produkcji było wydanie w 1716 r. edyktu, na mocy którego książę Kosma III wyznaczył obecne granice obszaru, aby uznać jakość i wyjątkowość produkcji pochodzącej z winnic i gajów oliwnych tego regionu; 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.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.