

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 163/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

## „CHIANTI CLASSICO”

EK-sz.: IT-PDO-0105-0108-05.12.2003.

OFJ ( ) OEM ( X )

## 1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

## 2. Módosítás típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé

<sup>(1)</sup> HL L 93, 2006.3.31., 12. o.

- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

### 3. **Módosítás(ok):**

#### 3.1. *A termék leírása:*

A 640/2008/EK rendelet kibocsátása után módosították az érzékszervi jellemzők értékelését, törölve a termékleírásból az „olajbogyóra jellemző gyümölcsös íz” és a „fű és/vagy levél” kifejezéseket. Az új érzékszervi összefoglaló tágabb intenzitási tartományokat ír elő. A szóban forgó tartományok tágabbak a korábbiaknál, aminek egyik oka az utóbbi években bekövetkezett éghajlatváltozás.

A kémiai értékelésnél a tokoferolérték magasabb mint 140 ppm, az olajsavtartalom pedig nagyobb mint 72 %.

Az összes tokoferoltartalomra vonatkozóan – amelynek a korábbi termékleírásban szereplő 150 ppm helyett 140 ppm feletlinek kell lennie – a változtatást a tokoferolok meghatározásához használt elemzési módszer jellemzői indokolják. A 150 ppm-es értéket a Chianti Classico területén előállított olajból vett minták elemzése és az olaj minőségi jellemzőinek egy évtizeden át tartó tanulmányozása alapján adták meg. Akkoriban a tokoferoltartalmat a milánói Istituto per le sostanze grasse (zsírokkal foglalkozó kutatóintézet) elemzési módszerével határozták meg. Jelenleg azonban az olaj minőségi elemzésével megbízott laboratórium más szabványos módszert alkalmaz a tokoferolok mennyiségének meghatározására. A mérési különbségek – igaz csak mérsékelten – hibás végeredményre vezethetnek, amelynek oka kizárólag a megváltozott elemzési módszer. Ezért a tokoferolok értékének 140 ppm-re való csökkentését elemzési kiigazításnak, nem pedig a szint leszállításának kell tekinteni.

Az olajsavakat illetően, az éghajlat bizonyos évszakokban bekövetkező kedvezőtlen alakulása miatt az olajbogyó érési folyamata során később indul meg a fő biokémiai jellemzők kialakulása, ezért a szóban forgó paraméternél alacsonyabb értékeket mértek.

#### 3.2. *A származás igazolása:*

A szóban forgó módosítás célja az egységes dokumentum frissítése az 510/2006/EK rendeletnek megfelelően.

#### 3.3. *Az előállítás módja:*

Az olajsajtoló létesítményekre vonatkozóan előírták, hogy a hőmérséklet legfeljebb 27 °C lehet.

Ez a módosítás azért vált szükségessé, hogy a «Chianti Classico» olajat hidegen sajtolt olajként lehessen forgalomba hozni.

A módosítási kérelmet a Consorzio Olio DOP Chianti Classico, Via degli Scopeti 155, Località Sant'Andrea in Percussiva, San Casciano Val di Pesa (FI) nyújtotta be.

Az 1989. december 1-jei közokirattal alapított szervezet ugyanaz a szervezet, amely a „Chianti Classico” eredetmegjelölés bejegyzésére irányuló kérelmet benyújtotta. A minisztérium azt is ellenőrizte, hogy a szervezet tagjai között szerepelnek „olajbogyó-termesztők”, akik az ellenőrzött termelés legalább 2/3 részét biztosítják. A szóban forgó szervezetben képviseltetik magukat a „palackozók” és az „olajsajtoló” is.

MÓDOSÍTOTT ÖSSZEFOGLALÓ  
**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**  
**„CHIANTI CLASSICO”**  
**EK-sz.: IT-PDO-0117-0108-05.12.2003.**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült.

**1. A tagállam illetékes szerve:**

Név: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Cím: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
  
Tel. +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Csoportosulás:**

Név: Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva  
«Chianti Classico»  
Cím: Via Scopeti 155  
Sant'Andrea in Percussiva  
50026 San Casciano in Val di Pesa FI  
ITALIA  
  
Tel. +39 0558228511  
Fax +39 0558228173  
E-mail: oliodop@chianticlassico.com  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

1.5 osztály – Extra szűz olívaolaj

**4. Termékleírás:**

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

**4.1. Elnevezés:**

„Chianti Classico”

**4.2. Leírás:**

A „Chianti Classico” extra szűz olívaolajat a névjegyzékbe bejegyzett olyan olajfaültetvényeken termelt olajbogyóból készítik, amelyeket legalább 80 %-ban a Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino fajták – egy-egy fajta vagy ezen fajták vegyesen –, míg 20 %-ban a terület más fajtái alkotnak.

A terméknek forgalomba hozatalkor a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- savasság (olajsavban kifejezve): legfeljebb 0,5 %,
- peroxid-mutató: legfeljebb 12 (meq oxigén),
- ultraibolya-fényelnyelés K 232: legfeljebb 2,1 és K 270: legfeljebb 0,2,
- olajsavtartalom > 72 %,
- MPC (poláris vegyületek) összesen (fenol antioxidánsok, az Olaj- és zsíripari kísérleti állomás módszerével mérve): nagyobb mint 150 ppm,
- tokoferolok összesen: magasabb mint 140 ppm.

Az olajnak továbbá:

- élénk zöldtől arany árnyalatú zöldbe hajló színűnek,
- tisztán olívaolaj és gyümölcsös aromájúnak kell lennie.

A kóstolási teszt összefoglalójának a következőket kell tartalmaznia:

- a) zöld olajbogyó-gyümölcsösség 3–8
- b) kesernyés íz 2–8
- c) pikáns íz 2–8

#### 4.3. Földrajzi terület:

A „Chianti Classico” előállítási területe Siena és Firenze megye területén az alábbi települések közigazgatási területét tartalmazza: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Radda in Chianti és Greve in Chianti teljes területe, Castelnuovo Berardenga településen kizárólag S. Giusmé és Vagliagli területek, továbbá Barberino Val d'Elsa, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa és Tavarnelle Val di Pesa települések bizonyos részei.

A fenti terület megegyezik a „Chianti Classico” bor körülhatárolt előállítási területével, amelyet az 1932.7.31-i, a Hivatalos lap 1932.9.9-i 209. számában közzétett együttes miniszteri rendeletben már leírtak.

#### 4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat valamennyi szakaszát ellenőrizni kell, minden egyes szakaszban dokumentálva a be- és kilépő termékeket. Ezért az előállítási láncban részt vevő összes alanynak kötelezően ki kell töltenie az ellenőrzési tervben előírt fuvarokmányokat. A fuvarokmányoknak kísérniük kell minden egyes olajbogyó- és/vagy olajszállítmány mozgását, az okmányokon fel kell tüntetni a 4.3. pontban felsorolt, a termék származásának igazolásához szükséges információkat, továbbá az okmányokat a vizsgálatok lefolytatása érdekében az ellenőrző szerv rendelkezésére kell bocsátani. Ily módon, valamint az olajfa-ültetvényeknek, a termelőknek, a sajtolóknak és a palackozóknak az ellenőrző szerv által vezetett, erre a célra létesített jegyzékeibe való felvételével biztosított a termék nyomon követhetése és nyomon követhetősége. Minden olyan természetes és jogi személyt, akinek a neve a nyilvántartásokban szerepel, a felügyeleti szerv a termékleírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzés alá veti.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A szóban forgó területen az olajbogyó termesztése a 650 mm-es és a 850 mm-es izohiéták, valamint a 12,5 °C-os és a 15 °C-os izotermák között történik. Az ültetvények 200 méter tengerszint feletti magasság felett terülnek el, dombos, enyhén lúgos pH-jú talajon. A „Chianti Classico” olaj előállításához nem használhatók fel nem az előírások szerinti vagy a terület olyan részén található olajfák, ahol nincs megfelelő vízelvezetés, illetve ahol a környezeti és talajviszonyok eltérnek a terület többi részétől.

Az olajbogyót közvetlenül a növényről kell leszedni, de szükség esetén hálón vagy ponyván is gyűjthető, majd egymásra rakatolható, majd 5 oldalon kifűrt ládában, legfeljebb 30 cm-es rétegben szállítható és tárolható. Az olajbogyó szükség esetén – a betakarításról számított legfeljebb három napig – tárolható hűvös, jól szellőző helyiségben. Az olajbogyót a fent említett előírásoknak megfelelő ládában vagy más, megfelelő tárolóedényben szállítják az olajsajtolóba. Zacsok vagy zsákok használata tilos.

A sajtolóüzemben, sajtolás előtt az olajbogyót olyan helyiségben és olyan megfelelő tárolóedényben kell tárolni, amely biztosítja az odaszállított termék értékes tulajdonságainak megőrzését.

Az olajbogyót az előállítási területen található olajsajtolókban, az odaszállítástól számított huszonnégy órán belül kell feldolgozni.

A „Chianti Classico” olaj sajtolását az olajbogyó környezeti hőmérsékletű vízzel történő mosását követően, megbízható és tartós mechanikai és fizikai módszerekkel kell végezni. A sajtoló berendezésekben a hőmérséklet legfeljebb 27 fokos lehet, a sajtolást pedig olyan módszerekkel kell végezni, amelyek esetében minden szempontból igazolható, hogy nem módosítják a jellegzetes és hagyományos fizikai és kémiai jellemzőket.

Minden egyes termelőre vagy más jogosultira vonatkozóan megengedett az azonos gazdaságból származó, egymást követő feldolgozandó tételek vegyítése. A 4.3. pontban körülhatárolt területen belül megengedett továbbá a különböző termelőkötől származó, a termékleírásban meghatározott követelményeknek megfelelő olajbogyó és olaj átszállítása és összekeverése. A „Chianti Classico” olaj semmilyen körülmények között nem keverhető olyan más, akár extra szűz olajokkal, amelyeket a 4.3. pontban körülhatárolt területen kívül vagy ugyanazon a területen bár, de előző években, vagy a betakarítási időszak végét, azaz december 31-ét követően szedett tételekből állítottak elő.

Az előállított olaj mennyisége a legalább 200 növény/hektár ültetési sűrűségű olajfaültetvényeknél nem haladhatja meg a 650 kilogrammot hektáronként.

Az alacsonyabb ültetési sűrűségű ültetvényeknél a termelés nem haladhatja meg a 3,25 kilogrammot növényenként.

A „Chianti Classico” olaj termeléséhez kizárólag egészséges, a legmegfelelőbb mezőgazdasági módszerekkel előállított olajbogyó használható fel.

Az olaj tárolására olyan helyiségeket és tárolóedényeket kell használni, amelyek biztosítják a termék optimális minőségének megőrzését.

A termékleírás előírásainak megfelelő olajat a megfelelőség igazolásától számított három hónapon belül kell palackozni. A fenti időtartam letelte után az olaj csak újabb mintavételi eljárást követően palackozható.

A „Chianti Classico” olaj az előállítás évét követő év október 31-ig palackozható, és a következő év februárjáig hozható forgalomba.

A „Chianti Classico” olaj címkéjén az előállítás évét mindig egyértelműen fel kell tüntetni.

A „Chianti Classico” olaj kiserelését az előállítási területen kell végezni, meghatározott űrtartalmú üvegpalackba, amelynek névleges űrtartalma legfeljebb 5 (öt) liter lehet. A három literől öt literig terjedő űrtartalmú kisereléshez fém tárolóedény is használható. A palackokat hermetikusan le kell zárni oly módon, hogy a zár felnyitásával a plomba megsérüljön.

#### 4.6. Kapcsolat:

A termék tulajdonságai a térség sajátos talajtani és éghajlati jellemzőinek köszönhetőek. A terület a talaj és az éghajlat szempontjából meglehetősen egységes. Meleg és száraz ősz – december előtt kevés, ám intenzív esőzés – jellemzi, ami köztudottan alkalmas arra, hogy biztosítsa az olaj jellegét és ízét. A gyümölcsöt károsító, első őszi fagyok elkerülése érdekében van szükség a hagyományosan korai betakarításra, amely bár csökkenti a termés mennyiségét, azonban hozzájárul az olaj jellegzetes érzékszervi „erejéhez”.

A környezet összességében nézve a termesztés lehetőségének határán (a 13 és a 14,5 foknak megfelelő izotermák között) van, ami befolyásolja a gyümölcsstermő ciklust: a bogyókat az érés kezdetén takarítják be, hagyományosan közvetlenül a növényről. A hőmérsékleti igények továbbá meghatározzák a növény formáját (leginkább nyitott vázához hasonlít) és a hő, valamint a fény eloszlását a lombban.

A terület sajátos éghajlati és hidrogeológiai jellemzőkkel rendelkezik, és az 1300-as évek óta földrajzilag jól meghatározott.

A „Chianti Classico” olaj évszázados, nemzedékről nemzedékre szálló hagyományra tekint vissza. A demográfiai növekedés, az olaj használatát igénylő szokásokhoz és szertartásokhoz kötődő vallási okok és nem utolsósorban a Siena és Firenze között élő népcsoportok étkezési szokásaihoz kapcsolódó táplálkozási okok az évek során erős lökést adtak az olaj előállításának, melynek nyomán a nagy erdős területeket olajfaligetekké és szőlőkké alakították, ezáltal fokozva a Firenze és Siena között elterülő toszkán táj rendkívüli varázsát.

Az előállítási terület egyértelmű elismerése egy 1716. évi rendelet nyomán történt, amelyben III. Cosimo herceg felvázolta a terület aktuális határait, elismerve a térség szőlő- és olajbogyó-termesztésének értékét és sajátosságát: ez gyakorlatilag egy „ante litteram” OEM volt. G. Tavanti 1819-es „Trattato teorico – pratico completo sull’ulivo” (Elvi-gyakorlati értekezés az olajbogyóról) című művében felsorolta a Chianti Classico termelési területén megtalálható fő fajtákat.

A termesztési módok, a terület sajátos talajtani és éghajlati jellemzői, valamint az olajfák termesztésére vonatkozó speciális ismeretek és kutatások mind hozzájárulnak az optimális minőségű és sajátos jellemzőkkel rendelkező extra szűz olívaolaj előállításához.

#### 4.7. Felügyeleti szerv:

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

#### 4.8. Címkézés:

A tárolóedények címkéjén a törvényekben és a kereskedelmi jogszabályokban előírt, szokásos feliratokon kívül fel kell tüntetni az „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico” feliratot, amelyet közvetlenül a „Denominazione di Origine Protetta” (Oltalom alatt álló eredetmegjelölés) követ, az előállítás évének egyértelmű, eltávolíthatatlan betűkkel történő megjelölésével.

Az eredetmegjelölésen kívül bármely más, a termékleírásban kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos. Megengedett azonban a társulások, gazdaságok, birtokok, üzemek nevének feltüntetése, és olyan helységnevek megadása, amelyek az olajbogyó termesztésének valós helyét jelölik.

Az eredetmegjelölés nevét a címkén világos, eltávolíthatatlan, a címke többi részétől erősen eltérő színű betűkkel kell feltüntetni. Az esetleges kiegészítő feliratokhoz használt betűméret nem haladhatja meg az eredetmegjelölésre előírt felirat méretének 50 %-át.

---