

Ritenuta l'opportunità di disporre il provvedimento di scioglimento per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, con contestuale nomina del commissario liquidatore;

Considerato che il nominativo del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore è stato estratto attraverso un sistema informatico, a cura di questa Direzione generale, dalla Banca dati dei professionisti interessati alla attribuzione di incarichi ex articoli 2545-*terdecies*, 2545-*sexiesdecies*, 2545-*septiesdecies*, secondo comma, e 2545-*octiesdecies* del codice civile, su mandato del Ministero dello sviluppo economico, istituita presso la Direzione generale per la vigilanza sugli enti cooperativi e sulle società;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Stella Polare società cooperativa a r.l. - in liquidazione» con sede in piazza Garibaldi, 26 - 80142 Napoli (NA), (codice fiscale 00660610635), è sciolta per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile.

Art. 2.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore l'Avv. Maria Teresa della Cortiglia, nata a Salerno (SA) il 5 maggio 1968 (codice fiscale DLLM-TR68E45H703P), e domiciliata in via Giuseppe Pisanelli n. 1 - 00196 Roma (RM).

Art. 3.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze del 3 novembre 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 5 dicembre 2016.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al Tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 6 dicembre 2022

Il direttore generale: VITALE

22A07223

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

PROVVEDIMENTO 13 dicembre 2022.

Registrazione della modifica del disciplinare della DOP «Chianti Classico» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 275 del 25 novembre 2022 è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2022/2045 della Commissione del 18 novembre 2022 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Chianti Classico»;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

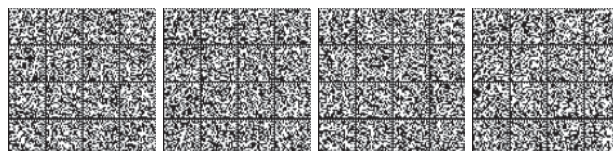
Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Chianti Classico» nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 275 del 25 novembre 2022 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/2045 della Commissione del 18 novembre 2022.

I produttori che intendono porre in commercio la DOP «Chianti Classico» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 13 dicembre 2022

Il dirigente: CAFIERO



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA «CHIANTI CLASSICO»

Denominazione

Art. 1.

La denominazione di origine protetta (DOP) dell'olio extravergine d'oliva del «Chianti Classico», di seguito sempre definito come olio del «Chianti Classico», è riservata all'olio ottenuto con le olive prodotte nell'area delimitata dall'articolo tre del presente disciplinare di produzione ed in possesso delle caratteristiche e dei requisiti fissati nello stesso.

Art. 2.

L'olio del «Chianti Classico» deve essere prodotto esclusivamente con le olive di oliveti, iscritti all'albo e che in ambito aziendale siano costituiti da un minimo dell'80% da olivi delle varietà «Frantoio», «Correggiolo», «Moraiolo», «Leccino», «Leccio del Corno», da sole o congiuntamente, ed un massimo del 20% da olivi di altre varietà di seguito elencate: Allora, Americano, Arancino, Ciliegino, Colombino, Correggiolo di Pallesse, Cuoricino, da Cuccare, Filare, Frantoiano di Montemurlo, Ginestrino, Giogolino, Grappolo, Gremigna Tonda, Gremigno di Fauglia, Gremigno di Montecatini, Gremignolo, Gremignolo di Bolgheri, Grossaio, Grossolana, Larcianese, Lastrino, Lazzero, Lazzero della Guadalupe, Lazzero di Prata, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Madremignola, Mansino, Maremmano, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Mignolo Cerretano, Morcaio, Morchiaio, Morcone, Morello a Punta, Martellino, Olivastra di Populonia, Olivastra di Suvereto, Olivastra Seggianese, Olivo Bufalo, Olivo del Mulino, Olivo del Palone, Olivo di Casavecchia, Olivo di San Lorenzo, Ornellaia, Pendagliolo, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Pignolo, Piturzello, Punteruolo, Quercetano, Roma Pendula, Razzoia, Razzo, Rosino, Rossellino, Rossellino Cerretano, Rossello, Salcino, S. Francesco, S. Lazzero, Santa Caterina, Scarlinese, Selvatica Tardiva, Tondello, Trillo, e comunque iscritte nell'elenco del germoplasma olivicolo toscano.

Zona di produzione

Art. 3.

La zona di produzione dell'olio del «Chianti Classico» comprende, nelle province di Siena e di Firenze, i territori amministrativi dei seguenti comuni: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti per tutto il loro territorio, ed in parte Barberino-Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa.

Tale zona corrisponde a quella delimitata per il territorio del vino «Chianti Classico». Già descritta con decreto interministeriale del 31 luglio 1932 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 209 del 9 settembre 1932, così delimitata in cartografia: «Incominciando dalla descrizione del confine della parte della zona che appartiene alla Provincia di Siena, si prende come punto di partenza quello in cui il confine fra le due province di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole in Comune di Castelnuovo Berardenga. Da questo punto il confine segue il torrente Ambra e un suo affluente non nominato fino al podere Ciarpella, poi la mulattiera che porta al podere Casa al Frate.

Da qui segue una linea virtuale fino all'Ombrone (quota 298). Di qui seguendo una mulattiera, raggiunge quota 257, dove incontra una carrareccia, che sbocca sulla strada per Castelnuovo Berardenga. Risale detta strada fino a quota 354. Da qui segue il fosso Malena Morta fino alla sua confluenza col Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a Pialli (quota 227). Segue poi per breve tratto il fosso Malena Viva, per poi volgere per una linea virtuale passante per S. Lucia (quota 252 e 265) verso l'Arbia. Raggiunto questo torrente, lo risale lungo il confine amministrativo fra i comuni di Siena e Castelnuovo Berardenga. Di qui il confine della zona continua a coincidere con quelli amministrativi di Siena, Castelnuovo Berardenga, Castelli-

na, Monteriggioni e Poggibonsi, fino a incontrare, in corrispondenza del Borro di Granaio, il confine della Provincia di Firenze, che segue fino presso il podere Le Valli. Indi segue la strada comunale toccando S. Giorgio e le sorgenti di Cinciano, e proseguendo fino a incontrare nuovamente il confine provinciale, che è pure quello tra i comuni di Poggibonsi e Barberino, poi il torrente Drove, entrando in Provincia di Firenze. A questo punto si inizia la descrizione del confine della parte di questa zona che appartiene alla Provincia di Firenze. Il detto confine per un primo tratto segue il torrente Drove fino al Mulino della Chiara, dove incontra il confine amministrativo fra i comuni di Tavarnelle e Barberino, che segue per breve tratto, per poi piegare un po' a oriente lungo altro torrentello, passando per cà Biricucci e Belvedere fino a incontrare subito dopo la strada S. Donato - Tavarnelle che segue fino a Morrocco; e poi, con una linea virtuale che passa per Figlinella, giunge a Sambuca, dove incontra il torrente Pesa. Seguendo sempre il corso del torrente, coincide per un primo tratto col confine amministrativo fra i comuni di S. Casciano Val di Pesa e Tavarnelle, poi ritrova il torrente dopo Ponte Rotto. Da questo punto il confine della zona coincide con i confini amministrativi dei comuni di San Casciano e Greve. Qui si rientra nella Provincia di Siena ed il confine della zona del Chianti Classico coincide con quello amministrativo dei comuni di Radda in Chianti e Gaiole, e per breve tratto di Castelnuovo Berardenga, fino a trovare il punto di partenza della descrizione di questa zona.

Caratteristiche di coltivazione

Art. 4.

La coltivazione dell'olivo avviene in questa zona è compresa tra le isoiete di 650 mm ed 850 mm, le isoterme di 12,5 C° e 15 C°, in oliveti con altitudine superiore ai 180 m s.l.m., su suoli collinari a pH subalcalino. Sono esclusi dalla produzione dell'olio del «Chianti Classico», gli oliveti non conformi o locati in fasce del territorio ove non è possibile garantirne la corretta conduzione o dove le caratteristiche ambientali e di suolo sono dissimili dal resto del territorio. Gli oliveti di nuovo impianto potranno essere utilizzati, per la produzione dell'olio del «Chianti Classico», solo a partire dal terzo anno dalla piantagione.

Art. 5.

La produzione di olive non può superare i:

20 chilogrammi a pianta per oliveti con densità fino a 250 piante per ettaro e per unità aziendale;

12 chilogrammi a piante per oliveti con densità compresa tra 251 e 500 piante per ettaro e per unità aziendale;

8 chilogrammi a pianta per oliveti con densità superiore a 501 piante per ettaro e per unità aziendale.

In ogni caso la resa massima aziendale in olio, riferita a quintale di olive, non può superare il 20%.

Tali limiti devono essere rispettati anche in caso di miscelazione di olive tra partite provenienti da più unità aziendali. La resa definita sarà quella media della partita lavorata.

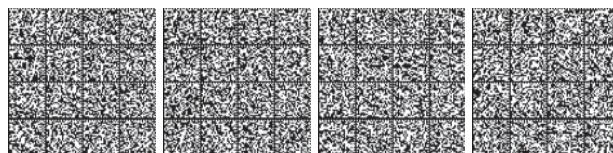
Art. 6.

L'olio del «Chianti Classico» deve essere prodotto esclusivamente con olive sane, ottenute secondo le più adeguate norme agronomiche, staccate direttamente dalla pianta prima del 31 dicembre di ogni anno.

Modalità di raccolta e conservazione

Art. 7.

Le olive devono essere direttamente staccate dalla pianta, raccolte eventualmente su reti o teli, trasportate e conservate in cassette sovrapponibili forate su 5 lati, in strati non superiori ai 30 cm o in cassoni sempre forati o in carrelli. L'eventuale conservazione delle olive deve avvenire in appositi locali freschi e ventilati e per non più di tre giorni dalla raccolta. Il trasporto al frantoio può avvenire nelle stesse cassette o in altri recipienti idonei. È vietato l'uso di sacchi o balle.



La conservazione nei frantoi prima della molitura, deve avvenire in locali ed in contenitori idonei a garantire le caratteristiche di pregio del prodotto conferito.

Nel caso si utilizzino per la raccolta in campo, cassoni e/o carrelli, il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata di raccolta.

La trasformazione delle olive deve avvenire entro le ventiquattro ore dal conferimento nei frantoi, che devono essere situati nell'ambito del territorio indicato nell'art. 3 del presente disciplinare, ed idonei in base ai requisiti richiesti nel successivo art. 8.

Modalità di oleificazione e formazione delle partite

Art. 8.

L'estrazione dell'olio del «Chianti Classico» deve essere fatta, dopo lavaggio delle olive con acqua, con o senza aria, a temperatura ambiente, con metodi meccanici e fisici leali e costanti, la temperatura degli impianti di estrazione deve essere regolata su valori non superiori a 27°C.

Art. 9.

Per ogni specifico produttore, od altro avente diritto, è ammessa la miscelazione di partite successive di trasformazione delle olive per la stessa unità aziendale. Nell'ambito del territorio di cui all'art. 3, sono consentiti il trasferimento e la miscelazione anche a produttori diversi per partite di olive e di olio in possesso dei requisiti previsti nel disciplinare stesso. In nessun caso la denominazione «Chianti Classico», può essere attribuita ad oli che risultano mescolati con oli, anche extravergini, in ogni modo prodotti fuori dell'area indicata nell'art. 3 o anche ottenuti nella stessa zona ma in anni precedenti o per partite ricavate da olive staccate dopo la data di raccolta prevista nell'art. 6.

Caratteristiche al consumo

Art. 10.

L'olio, per avere il riconoscimento del «Chianti Classico» deve essere idoneo alle analisi fisicochimiche ed organolettiche previste per l'olio extra vergine di oliva nel regolamento CEE 2568/91 (e successive modifiche), e munito dei caratteri di seguito riportati, caratteri derivanti da fattori naturali (art. 4), varietali (art. 2) e dall'opera dell'uomo (art. 5, 6, 7 e 8) del presente disciplinare:

valutazione chimica

- a) acidità (espressa in acido oleico) max. 0,5%;
- b) numero di perossidi max 12 (meq di ossigeno);
- c) alto tenore di acido oleico >72%;
- d) polifenoli totali maggiori di 150 ppm;
- f) alfa-tocoferolo maggiore di 140 ppm.

valutazione organolettica

L'olio deve essere:

- di colore da verde intenso a verde con sfumature dorate;
- con aroma netto di olio di oliva e di fruttato.

In particolare la scheda di assaggio con Panel-test deve risultare:

- a) fruttato verde 3-8;
- b) amaro 2-8;
- d) piccante 2-8.

Prova dell'origine e confezionamento

Art. 11.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata ed i prodotti in uscita. A tal fine è obbligatoria da parte di tutti i soggetti coinvolti nella filiera, la compilazione di appositi documenti di trasporto previsti dal piano di controllo. I documenti di trasporto devono accompagnare gli spostamenti di ogni partita di olive e/o di olio, devono indicare tutte le informazioni necessarie a garantire l'origine del prodotto di cui all'art. 3 e devono essere consultabili dall'organismo di controllo nell'ambito delle verifiche ispettive. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elen-

chi, gestiti dall'organismo di controllo, degli oliveti, dei produttori, dei frantoiani e degli imbottiglieri, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 12.

I requisiti dell'olio del «Chianti Classico» previsti dall'art. 10 saranno accertati all'imbottigliamento.

I locali ed i recipienti di stoccaggio dell'olio devono essere tali da garantire la conservazione ottimale del prodotto.

Art. 13.

È consentito l'imbottigliamento dell'olio del «Chianti Classico» sino al 31 gennaio del secondo anno successivo a quello di produzione. L'annata di produzione deve essere sempre chiaramente evidenziata nella etichettatura dell'olio del «Chianti Classico».

Art. 14.

Ai fini del rilascio dell'idoneità ogni partita di olio potrà essere sottoposta, su richiesta del produttore, a due sole successive analisi e valutazioni; al secondo parere negativo la partita è scartata.

Art. 15.

L'olio conforme alle norme del disciplinare deve essere imbottigliato entro quarantacinque giorni dall'avvenuta notifica di idoneità. La sua conservazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 12° ed i 17°, al riparo dalla luce, in recipienti di acciaio inox o porcellanati/vetrificati.

In deroga a quanto previsto dal primo comma del presente articolo, l'olio conforme alle norme del disciplinare può essere imbottigliato entro il 31 gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta delle olive, nel caso in cui venga sottoposto a processo di filtrazione-brillantante entro il 31 dicembre dell'anno di produzione, ed in ogni caso entro la data di richiesta di certificazione.

Art. 16.

L'olio «Chianti Classico» dovrà essere confezionato nella zona di produzione di cui all'art. 3, in contenitori di materiali e quantità a norma di legge.

Le confezioni devono essere chiuse a norma di legge e munite di sigillo di garanzia.

Per contenitori di capacità inferiore a 100 ml può essere omessa la capacità.

Designazione e presentazione

Art. 17.

Sulle etichette dei contenitori di cui al precedente articolo, oltre alle normali dizioni previste dalle normative vigenti, deve essere riportata la dizione «Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico», e la dicitura «Denominazione di Origine Protetta» o l'acronimo DOP, riportando evidente e con caratteri indelebili l'annata di produzione, come indicato nell'art. 6 del presente disciplinare.

Alla denominazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi espressione laudativa non espressamente prevista da presente disciplinare. È tuttavia consentito l'uso di marchi di consorzi, nomi di aziende, tenute, fattorie ed indicazioni toponomastiche che fanno riferimento a località veritiere di produzione delle olive.

Il nome della denominazione deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta; i caratteri grafici di tutte le altre diciture, non potranno in ogni modo superare il 50% della dicitura di denominazione prevista.

