

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Chianti Classico»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Chianti Classico» registrata con regolamento (CE) n. 2446/2000 della Commissione del 6 novembre 2000.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio olio DOP Chianti Classico con sede in Via Sangallo, 41 – Loc. Sambuca – Tavernelle Val di Pesa (FI), e che il predetto Consorzio è l'unico, soggetto legittimo a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 13 comma 1 del decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo acquisito il parere della Regione Toscana competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della DOP «Chianti Classico» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo – Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare ippiche e della pesca – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica – PQAI IV - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma – entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

ALLEGATO

Proposta di modifica del 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 olive delle varietà «Frantoio», «Correggiolo», «Moraiolo», «Leccino», «Leccio del Corno», da sole o congiuntamente, ed un massimo del 20% da olive 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, Lazzeri, Lazzeri della Guadalupe, Lazzeri di Prata, Leccione, Madonna dell'Im-

pruneta, Madremignola, Mansino, Maremmano, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Mignolo Cerretano, Morcaio, Morchiaio, Morcone, Morello a Punta, Martellino, Olivastra di Popolonia, 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, Razzaiolo, Razzo, Rosino, Rossellino, Rossellino Cerretano, Rossello, Salcino, S. Francesco, S. Lazzeri, 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 Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavernelle Val di Pesa.

Tale zona corrisponde a quella delimitata per il territorio del vino «Chianti Classico», già descritta nel 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 di questa 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 Piali (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, Castellina, 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 Clas-



sico», 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 pianta 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 extraver-

gini, in ogni modo prodotti fuori dell'area indicata nell'articolo tre o anche ottenuti nella stessa zona ma in anni precedenti o per partite ricavate da olive staccate dopo la data di raccolta prevista nell'articolo sei.

Caratteristiche al consumo

Art. 10.

L'olio, per avere il riconoscimento del «Chianti Classico» deve essere idoneo alle analisi fisico-chimiche 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;

e) biofenoli a basso peso molecolare <20 mg/kg e, medio+alto peso molecolare >130 mg/kg

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 elenchi, 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 ottobre dell'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 45 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 ottobre dell'anno successivo a quello della raccolta delle olive, nel caso in cui venga sottoposto a processo di filtrazione-brillantante entro il 31 dicembre, ed in ogni caso entro la data di richiesta di certificazione.

Nel caso in cui l'olio, entro il 31 dicembre dell'anno di raccolta, non abbia subito il processo di filtrazione brillantante dovrà essere obbligatoriamente conservato anche sotto gas inerte.

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.

Legame

Art. 18.

Il territorio di produzione dell'olio «Chianti Classico» ha specificità peculiarità climatiche ed idrogeologiche ed è geograficamente ben definito dal 1300.

La zona è una placca abbastanza omogenea per terreno e clima, caratterizzata da autunni mediamente tiepidi ed asciutti seguiti da inverni rigidi. L'ambiente, nel suo insieme, ha caratteristiche tali che rendono la coltivazione dell'olivo al limite dell'areale naturale e questo ha influenzato ed influenza il processo di fruttificazione e maturazione delle olive.

Da sempre la tecnica olivicola di questo territorio vede applicata la raccolta dei frutti direttamente dalla pianta, in epoca anticipata rispetto a quella che sarebbe della maturazione fisiologica.

Le esigenze termiche hanno determinato anche la tipologia della forma di allevamento degli olivi adottata dagli agricoltori locali, generalmente espansa e a vaso aperto, che consente lo sviluppo delle chio-

me in volume così da favorire la distribuzione del calore e della luce all'interno della chioma, elementi questi che accompagnano lo sviluppo degli olivi per brevi periodi dell'anno. Le caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio extra vergine DOP del «Chianti Classico» sono legate agli aspetti climatici della zona di produzione che influenzano in modo diretto la composizione quali-quantitativa dei fenoli, il livello di amaro e piccante nel gusto e l'intensità del fruttato.

A seguito della necessità di proteggere i frutti dalle prime gelate autunnali, si è determinata tradizionalmente una tendenza a raccogliere le olive precocemente, ovvero prima del termine della maturazione. Questa pratica, se da un lato determina una perdita di quantità di olio, dall'altro permette di cogliere le olive quando il contenuto in polifenoli è ancora elevato e quindi contribuisce all'esaltazione delle note gustative riconducibili all'amaro e al piccante, che rendono riconoscibile l'olio «Chianti Classico». Inoltre, grazie alle ampie escursioni termiche che caratterizzano questo territorio nel corso della stagione autunnale l'olio extravergine di oliva «Chianti Classico» riesce distinguersi anche per una evidente componente aromatica fruttata.

Un riconoscimento importante alla zona di produzione fu la promulgazione di un editto del 1716 con il quale il duca Cosimo III tracciava gli attuali confini del territorio per riconoscere il pregio e le peculiarità delle produzioni viticole ed olivicole della zona; una specie di Dop «ante litteram». Nel 1819 con il «Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo», il Tavanti elencava già le principali varietà esistenti nella zona del Chianti Classico.

Controlli

Art. 19

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare, è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo incaricato è C.S.Q.A. Certificazioni srl - via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) - Tel: +39 0445 313011, Fax +39 0445 313070, e-mail csqa@csqa.it .

18A07395

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Espropriazione definitiva, in favore del Ministero dello sviluppo economico, degli immobili siti nel comune di Pescopagano, nell'ambito del progetto n. 39/60/COM/6057/02 «strada di collegamento dell'abitato di Muro Lucano con la SS 401 Ofantina» 2° lotto.

Con decreto n. 1962 del 16 ottobre 2018 del Commissario *ad acta* ex art. 86, legge n. 289/2002, ing. Filippo D'Ambrosio, è stata dichiarata, nell'ambito del progetto n. 39/60/COM/6057/02 «strada di collegamento dell'abitato di Muro Lucano con la S.S. 401 Ofantina» 2° lotto - l'espropriazione definitiva in favore del Ministero dello sviluppo economico, autorizzandone il trasferimento del diritto di proprietà, dei seguenti immobili siti nel Comune di Pescopagano (PZ):

foglio 21 particelle n. 500 ex 31 di mq. 440 e n. 521 ex 499 di mq. 25 - indennità liquidata €. 1.643,21 - ditta Della Chiesa Pasquale;

foglio 44 particelle n. 235 ex 9 di mq. 4.435, n. 267 ex 234 di mq. 7.082 e n. 236 ex 9 di mq. 3.957 - indennità liquidata €. 32.307,70 - ditta Pucillo Lorenzo, Pucillo Nicola, Pucillo Carolina e Pucillo Maria Antonietta.

Il citato decreto è notificato agli interessati, registrato, trascritto e volturato a cura del geom. Michele Della Fera, tecnico incaricato dall'ufficio commissariale.

L'opposizione del terzo è proponibile entro i trenta giorni successivi alla pubblicazione del presente comunicato. Decorso tale termine in assenza di impugnazioni, anche per il terzo l'indennità resta fissata nella somma liquidata.

18A07355

