

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

"CHIANTI CLASSICO"

Art. 1

La denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) dell'olio extravergine di oliva "Chianti Classico", di seguito sempre definito come olio del "Chianti Classico", è riservata all'olio ottenuto con le olive prodotte nell'area delimitata dall'art.3 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 costituiti per almeno l'80% da piante delle varietà "Frantoio", "Correggiolo", "Moraiolo", "Leccino", da sole o congiuntamente, ed un massimo del 20% da piante 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, Gemignolo di Bolgheri, Grossaio, Grossolana, Larcianese, Lastrino, Lazzero, Lazzero della Guadalupe, Lazzero di Prata, Leccio del Corno, Madonna dell'Impruneta, 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, Rama Pendula, Razzo, Razzo, Rosino, Rossellino, Rossellino Cerretano, Rossello, Salcino, S. Francesco, S. Lazzero, Santa Caterina, Scarlinese, Selvatica Tardiva, Tondello, Trillo.

Art. 3

La zona di produzione dell'olio del "Chianti Classico" comprende, nelle provincie di Siena e di Firenze, i territori amministrativi dei seguenti comuni: Castelina 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, 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 provincie di Siena ed Arezzo viene incrociato dal Borro Ambrella della Vena presso Pancole in comune di Castelnuovo Barardenga. 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. Di 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 con Borro Spugnaccio; poi ancora lungo detto fosso della Malena Morta fino a 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 Tavernelle 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-Tavernelle 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 Tavernelle, 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.

Art. 4

La coltivazione dell'olivo di questa zona è compresa tra le isoiete di 650 mm e 850 mm. le isoterme di 12,5 C° e 15°, in oliveti con altitudine superiore ai 200 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 od ove 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 olio non può superare 650 chilogrammi per ettaro per oliveti con densità di almeno 200 piante. Per gli impianti con densità inferiore, la produzione non può superare 3,25 chilogrammi a pianta.

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.

Art. 7

Le olive devono essere direttamente staccate dalla pianta, raccolte eventualmente su reti o teli, trasportate e conservate in cassette, sovrapponibili forate su cinque lati, in strati non superiori a 30 cm. 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. E' 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.

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

Art. 8

L'estrazione dell'olio del "Chianti Classico" deve essere fatta, dopo lavaggio delle olive con acqua a temperatura ambiente, con metodi meccanici e fisici leali e costanti, che prevedano una temperatura della pasta delle olive in lavorazione non superiore a 28 gradi, metodi in ogni modo accertati come idonei e a non modificare le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche tipiche e tradizionali.

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 risultino mescolati con altri oli, anche extravergini, 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.

Art. 10

L'olio, per avere il riconoscimento del "Chianti Classico" deve essere idoneo alle analisi fisico-chimiche ed organolettiche previste dal regolamento CEE n. 2568/1991 e munito dei caratteri di seguito riportati, caratteri derivati da fattori naturali (art.4), varietali (art.2) e dell'opera dell'uomo (art.5, 6, 7 e 8) del presente disciplinare:

Valutazione chimica:

acidità (espressa in acido oleico) max. 0,5%;

numero di perossidi max. 12 (meq di ossigeno);

estinzione all'ultravioletto K232 max. 2,1 e K270 max. 0,2;

alto tenore di acido oleico, del 74%;

CMP totali (antiossidanti fenolici, metodo della Stazione sperimentale per le industrie degli oli e dei grassi) maggiori di 150 ppm;

Tocoferoli totali maggiori di 150 ppm.

Valutazione organolettica (rif. Metodo COI).

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:

fruttato di oliva 2-4;

erba e/o olio 0-3;

amaro 1-4;

piccante 1-3.

Non è ammesso alcun tipo e livello di difetto organolettico (voto Panel per l'ammissione alla Denominazione di Origine Protetta uguale o maggiore di 7).

Art. 11

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. 12

E' consentito l'imbottigliamento dell'olio del "Chianti Classico" sino al 31 ottobre dell'anno successivo a quello di produzione e la immissione al consumo nel mese di febbraio dell'anno seguente. L'annata di produzione deve essere sempre chiaramente evidenziata nella etichettatura

dell'olio del "Chianti Classico".

Art. 13

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. 14

L'olio conforme alle norme del disciplinare deve essere imbottigliato entro tre mesi dalla avvenuta notifica di idoneità. Trascorso tale periodo, l'olio per essere imbottigliato, dovrà essere sottoposto nuovamente alla prassi della campionatura.

Art. 15

L'olio del "Chianti Classico" dovrà essere confezionato nella zona di produzione, in contenitori di vetro, nei volumi definiti e con quantità nominali fino a 5 (cinque) litri; per confezioni da tre a cinque litri possono essere utilizzati anche contenitori metallici. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente, in modo che l'apertura rompa il sigillo di garanzia.

Art. 16

Sulle etichette dei contenitori di cui al precedente articolo, oltre alle normali dizioni previsti dalle leggi e dalle norme commerciali, deve essere riportata la dizione "Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico", seguita immediatamente dalla dicitura "Denominazione di Origine Protetta", 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 qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare. E' 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 etiche in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta; i caratteri grafici per le eventuali diciture aggiuntive non potranno in ogni modo superare il 50% della dicitura di denominazione prevista.