



Disciplinare di produzione dell'
Olivo Extravergine di Oliva
Chianti Classico
Denominazione di Origine Protetta (DOP)

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.

Varietà

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 Palesse, 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, Leccio del Corno, 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, Pitorzello, Punteruolo, Quercetano, Roma Pendula, Razzaiolo, 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 provincie 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 Tavarnelle Val di Pesa. Tale zona corrisponde a quella delimitata per il territorio del vino "Chianti Classico", già descritta nel decreto interministeriale del 31/07/1932, pubblicato sulla G.U. n° 209 del 9/9/1932, 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 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'Ombrore (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 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 media di olio non può superare 650 chilogrammi per ettaro per oliveti con densità superiore alle 200 piante per ettaro.

Per gli impianti con densità inferiore, la produzione media non può superare 3,25 chilogrammi di olio a pianta.

Tale limite non può superare i 2 chilogrammi di olio a pianta negli impianti con densità superiore alle 500 piante per ettaro.

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, 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 come cassoni e/o carrelli. 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.

Nel caso si utilizzino 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'articolo tre del presente disciplinare, ed idonei in base ai requisiti richiesti nel successivo articolo otto.

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 o aria a temperatura ambiente. 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. tre, 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'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) estinzione all'ultravioletto K232 max 2,1 e K270 max. 0,2;
- d) alto tenore di acido oleico >72%
- e) CMP totali (antiossidanti fenolici) maggiori di 150 ppm;
- f) tocoferoli totali maggiori 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



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'articolo 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 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. 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 del "Chianti Classico" dovrà essere confezionato nella zona di produzione, in contenitori di vetro o metallici, nei volumi definiti e con quantità nominali fino a 5 (cinque) litri. Sono ammessi formati anche inferiori a 100 ml in vetro, metallo o PET purché si preveda il loro confezionamento in modo che siano rispettate le capacità totali ammesse dalla normativa in vigore. Le confezioni devono essere chiuse ermeticamente, in modo che l'apertura rompa il sigillo di garanzia.

Designazione e presentazione

Art. 17: sulle etichette dei contenitori di cui al precedente articolo, oltre alle normali dizioni previste 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. sei del presente disciplinare.

Alla denominazione è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista da 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 etichetta 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.

*Publicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 159 del 9/7/1999 e sulla GUCE n° C 93 del 31/3/2000.
Riferimento prime modifiche GE C 163/16 del 23.6.2010.*