

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

63. aastakäik

19. august 2020

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2020/C 274/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9867 – Allianz / BBVA Allianz Seguros y Reaseguros) ⁽¹⁾	1
2020/C 274/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9874 – Tokyo Century Corporation / Nippon Telegraph and Telephone Corporation / JV) ⁽¹⁾	2
2020/C 274/03	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9439 – Warner Bros / Universal / Home Entertainment / JV) ⁽¹⁾	3

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2020/C 274/04	Euro vahetuskurss — 18. august 2020	4
---------------	---	---

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2020/C 274/05	Komisjoni teadaanne vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 16 lõikele 4 Avaliku teenindamise kohustuste muutmine regulaarlennuliinidel ⁽¹⁾	5
2020/C 274/06	Komisjoni teadaanne vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 17 lõikele 5 Hanketeade seoses regulaarlennuteenuste osutamisega avaliku teenindamise kohustuste alusel ⁽¹⁾	6

2020/C 274/07	Komisjoni teadaanne vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 16 lõikele 4 Avaliku teenindamise kohustused regulaarlennuliinidel ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 274/08	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine	8
---------------	--	---

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.9867 – Allianz / BBVA Allianz Seguros y Reaseguros)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2020/C 274/01)

13. augustil 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32020M9867 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta
(Juhtum M.9874 – Tokyo Century Corporation / Nippon Telegraph and Telephone Corporation / JV)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 274/02)

6. juulil 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsiasasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32020M9874 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta
(Juhtum M.9439 – Warner Bros / Universal / Home Entertainment / JV)

(EMP-s kohaldatav tekst)

(2020/C 274/03)

6. aprillil 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsiasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32020M9439 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

18. august 2020

(2020/C 274/04)

1 euro =

Valuuta			Valuuta		
Kurs			Kurs		
USD	USA dollar	1,1906	CAD	Kanada dollar	1,5672
JPY	Jaapani jeen	125,54	HKD	Hongkongi dollar	9,2274
DKK	Taani kroon	7,4466	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,8119
GBP	Inglise nael	0,90375	SGD	Singapuri dollar	1,6250
SEK	Rootsi kroon	10,3200	KRW	Korea vonn	1 410,08
CHF	Šveitsi frank	1,0773	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	20,7150
ISK	Islandi kroon	161,80	CNY	Hiina jüaan	8,2407
NOK	Norra kroon	10,5010	HRK	Horvaatia kuna	7,5296
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	17 674,46
CZK	Tšehhi kroon	26,134	MYR	Malaisia ringit	4,9797
HUF	Ungari forint	349,85	PHP	Filipiini peso	57,804
PLN	Poola zlott	4,3870	RUB	Vene rubla	87,0531
RON	Rumeenia leu	4,8355	THB	Tai baat	37,051
TRY	Türgi liir	8,8024	BRL	Brasiilia reaal	6,4778
AUD	Austraalia dollar	1,6447	MXN	Mehhiko peso	26,2626
			INR	India ruupia	88,8790

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Komisjoni teadaanne vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 16 lõikele 4

Avaliku teenindamise kohustuste muutmine regulaarlennuliinidel

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 274/05)

Liikmesriik:	Ühendkuningriik ⁽¹⁾
Lennuliin:	Kirkwall – North Ronaldsay ja Papa Westray Kirkwall – Eday, Sanday, Stronsay ja Westray
Avaliku teenindamise kohustuste jõustumise esialgne kuupäev:	30. detsember 1997 (Kirkwall – North Ronaldsay ja Papa Westray), 19. detsember 2001 (Kirkwall – Eday, Sanday, Stronsay ja Westray)
Muudatuste jõustumise kuupäev:	1. aprill 2021
Aadress, millelt on võimalik saada avaliku teenindamise kohustuse teksti ning asjakohast teavet ja/või dokumente:	Lisateave: Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY UNITED KINGDOM Kontaktisik: hankejuht Rosemary Colsell E-post: procurement@orkney.gov.uk . Avaldatud ka hangete reklaamiportaalil: www.publiccontractsscotland.gov.uk

⁽¹⁾ Kooskõlas Suurbritannia ja Põhja-Iiri Ühendkuningriigi Euroopa Liidust ja Euroopa Aatomienergiaühendusest väljaastumise lepinguga (ELT L 29, 31.1.2020, lk 7; edaspidi „väljaastumisleping“) kohaldatakse üleminekuperioodil määrust (EÜ) nr 1008/2008 Ühendkuningriigi suhtes ja Ühendkuningriigis ning sellel on samad õiguslikud tagajärjed kui liidus ja selle liikmesriikides.

**Komisjoni teadaanne vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008
(ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 17 lõikele 5**

Hanketeade seoses regulaarlennuteenuste osutamisega avaliku teenindamise kohustuste alusel

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 274/06)

Liikmesriik:	Ühendkuningriik ⁽¹⁾
Lennuliin:	Orkney Mainland (Kirkwall) – Papa Westray, North Ronaldsay, Westray, Sanday, Stronsay ja Eday saared
Lepingu kehtivusaeg:	1. aprill 2021 – 31. märts 2025
Taotluste ja pakkumuste esitamise tähtaeg:	20. oktoober 2020
Aadress, millelt on võimalik saada hanketeade teksti ning avaliku hankemenetluse ja avaliku teenindamise kohustusega seotud asjakohast teavet ja/või dokumente:	Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY UNITED KINGDOM Kontaktisik: hankejuht Rosemary Colsell E-post: procurement@orkney.gov.uk . Avaldatud ka hangete reklaamiportaalis: www.publiccontractsscotland.gov.uk

⁽¹⁾ Kooskõlas Suurbritannia ja Põhja-Iiri Ühendkuningriigi Euroopa Liidust ja Euroopa Aatomienergiaühendusest väljaastumise lepinguga (ELT L 29, 31.1.2020, lk 7; edaspidi „väljaastumisleping“) kohaldatakse üleminekuperioodil määrust (EÜ) nr 1008/2008 Ühendkuningriigi suhtes ja Ühendkuningriigis ning sellel on samad õiguslikud tagajärjed kui liidus ja selle liikmesriikides.

**Komisjoni teadaanne vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008
(ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 16 lõikele 4**

Avaliku teenindamise kohustused regulaarlennuliinidel

(EMP-s kohaldatav tekst)

(2020/C 274/07)

Liikmesriik	Itaalia
Lennuliin	Crotone – Rooma Fiumicino ja Rooma Fiumicino – Crotone Crotone–Torino ja Torino–Crotone Crotone–Veneetsia ja Veneetsia–Crotone
Avaliku teenindamise kohustuste jõustumise kuupäev	1. veebruar 2021
Aadress, millelt on võimalik saada avaliku teenindamise kohustuste teksti ning mis tahes asjakohast teavet ja/või dokumente	Lisateave: Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti Dipartimento per i trasporti, la navigazione, gli affari generali ed il personale Direzione Generale per Aeroporti e il Trasporto Aereo Via Giuseppe Caraci, 36 00157 Roma ITALIA Tel +39 0641583690 Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione Sviluppo Trasporto Aereo e Licenze Viale Castro Pretorio, 118 00185 Roma ITALIA Tel +39 0644596515 Veebisait http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it E-post: dg.ta@pec.mit.gov osp@enac.gov.it

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine

(2020/C 274/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise hetkest.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„MONTI IBLEI“

ELi nr: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei, mille peakontori asukoht on C.I.I.A.A. de Raguse – Piazza Libertà – 97100 Ragusa.

Ühendus Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei koosneb toote „Monti Iblei“ tootjatest ning ühendusel on õigus esitada muutmistaotlus vastavalt põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) 14. oktoobri 2013. aasta dekreediga nr 12511 artikli 13 lõikele 1.

2. Liikmesriik või Kolmas Riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

☐ Toote nimetus

☒ Toote kirjeldus

☒ Geograafiline piirkond

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- ☒ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☒ Seos piirkonnaga
- ☒ Märgistus
- ☒ Muu: Lisatakse järgmised artiklid: artiklid kehtivast tootespetsifikaadist puuduva kontrolliasutuse kohta ja artiklid pakendamise kohta.

4. Muudatus(te) liik

- ☒ egistreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- ☐ ellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

5. Muudatused

Nimetust kandva toote kirjeldus

Nimetuse „Monti Iblei“ kasutamine

Muudatus mõjutab tootespetsifikaadi artiklit 1, kokkuvõtte punkti 4.2, kehtiva koonddokumendi punkti 3.2 ja koonddokumendi punkti 3.6

Nüüd võib nimetust „Monti Iblei“ kasutada kõigi määratletud geograafilisest piirkonnast pärit toodete puhul nii, et kohanimeliste täiendite kasutamine ei ole enam kohustuslik.

Kehtivas tootespetsifikaadis on kirjas järgmine:

„Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ tähistatakse käesolevas tootespetsifikaadis sätestatud tingimusi ja nõudeid täitvat ekstra neitsioliiviõli ning nimetusele lisatakse kohustuslikult üks järgmistest kohanimelistest täienditest: „Monte Lauro“, „Val d'Anapo“, „Val Tellaro“, „Frigintini“, „Gulfi“, „Valle dell'Irminio“, „Calatino“ või „Trigona-Pancali“.

see sõnastus on asendatud järgmisega:

„Kaitstud päritolunimetust „Monti Iblei“, millele võib olla lisatud üks järgmistest täiendavatest kohanimedest – „Monte Lauro“, „Val d'Anapo“, „Val Tellaro“, „Frigintini“, „Gulfi“, „Valle dell'Irminio“, „Calatino“ või „Trigona-Pancali“ – on lubatud kasutada väärisoliiviõli puhul, mis vastab käesolevas tootespetsifikaadis sätestatud tingimustele ja nõuetele.“

Muudatus vastab tootjate pakilistele vajadustele. Kui nimetus „Monti Iblei“ registreeriti, turustati toodet kohalikel turgudel või parimal juhul riigi territooriumi piires, kus täiendava kohanime kasutamine on oluline.

Viimaste aastate jooksul on kasvanud toote müük rahvusvahelistel turgudel. Seega on toote esitlemise ja reklaamimise seisukohast palju tõhusam kasutada nimetust „Monti Iblei“ nii, et sellele ei pea tingimata lisama täiendavat kohanime. Selle valiku tegemine jäetakse siiski ettevõtjale.

Toote kirjeldus

Muudatus mõjutab tootespetsifikaadi artiklit 6, kokkuvõtte punkti 4.2 ja kehtiva koonddokumendi punkti 3.2

Kooskõlas eelmise muudatusega tehakse ettepanek, et turule laskmisel lähtutaks ühtsest karakteristikust ning organoleptiline hindamine põhineb IOC meetodil ja paneeltesti sessioonide ametlikul juhtimiskaval (maitsetest).

Värvusega seotud nõuded on kustutatud, sest värvust ei peeta enam õli kvaliteedi näitajaks.

Aroomi ja maitse kohta on praegu märgitud vastavalt „puuviljaline“ ning „mõru ja pikantne“ ning neid omadusi hinnatakse skaalal 0–10.

Õlide tootespetsifikaatides esitatud keemilised näitajad on juba üsna sarnased.

Peroksiidiarvu ja polüfenoolide üldsisaldust ei muudeta.

Kehtiva tootespetsifikaadi kohaselt jääb koguhappesus vahemikku 0,5–0,65 olenevalt sellest, milline täiendav kohanimi on lisatud nimetusele „Monti Iblei“.

Ettepaneku kohaselt ei tohiks nimetusega „Monti Iblei“ õlide koguhappesus, väljendatuna oleiinhappe massisuhtena, olla kõrgem kui 0,5 %, mis on kehtivas tootespetsifikaadis esitatud väärtustest kõige piiravam.

Väärtusi K232 ja K270, mis kehtivas tootespetsifikaadis on järgmised: $K232 \leq 2,20$, $K270 \leq 0,18$,

on muudetud järgmiselt:

$K232 \leq 2,5$, $K270 \leq 0,22$.

Muudatus tuleneb asjaolust, et KPNiga „Monti Iblei“ õli keemilised analüüsid, mis on aastate jooksul tehtud, on näidanud, et teatavad tootespetsifikaadis loetletud oliivisordid mõjutavad K väärtust õli säilitamisaja jooksul (18 kuud); see mõju väljendub teatud juhtudel selles, et K väärtus tõuseb kehtivas tootespetsifikaadis määratud veidi kõrgemaks (kuigi see jääb alati õigusaktis ettenähtud piiridesse).

Praegune tekst

„1. „Pakendamise hetkel vastab KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Monte Lauro“, järgmistele kriteeriumitele:

värvus: roheline;

lõhn: keskmise tugevusega väheküpse puuvilja lõhn;

maitse: keskmise teravusega puuviljamaitse;

koguhappesus väljendatuna oleiinhappe massisuhtena, mis ei ületa 0,5 grammi 100 grammi õli kohta;

peroksiidiarv: ≤ 12 mekv O_2/kg ;

· $K232: \leq 2,20$;

· $K270: \leq 0,18$;

polüfenoolide sisaldus kokku: ≥ 120 miljondikku.

2. Pakendamise hetkel vastab KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Val d'Anapo“ järgmistele kriteeriumitele:

värvus: roheline;

lõhn: kerge väheküpsenud puuvilja lõhn;

maitse: keskmise teravusega puuviljamaitse;

koguhappesus väljendatuna oleiinhappe massisuhtena, mis ei ületa 0,5 grammi 100 grammi õli kohta;

peroksiidiarv: ≤ 12 mekv O_2/kg ;

· $K232: \leq 2,20$,

· $K270: \leq 0,18$,

polüfenoolide sisaldus kokku: ≥ 120 miljondikku.

3. Pakendamise ajal vastab KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Val Tellaro“, järgmistele kriteeriumitele:

värvus: roheline;

lõhn: keskmise tugevusega väheküpse puuvilja lõhn;

maitse: keskmise teravusega puuviljamaitse;

koguhappesus väljendatuna oleiinhappe massisuhtena, mis ei ületa 0,5 grammi 100 grammi õli kohta;

peroksiidiarv: ≥ 12 mekv O_2 /kg;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

polüfenoolide sisaldus kokku: ≥ 120 miljondikku.

4. Pakendamise hetkel vastab KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Frigintini“, järgmistele kriteeriumitele:

värvus: roheline;

lõhn: intensiivne väheküpse puuvilja lõhn;

maitse: keskmise teravusega puuviljamaitse;

koguhappesus väljendatuna oleiinhappe massisuhtena, mis ei ületa 0,5 grammi 100 grammi õli kohta;

peroksiidiarv: ≤ 12 mekv O_2 /kg;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

polüfenoolide sisaldus kokku: ≥ 120 miljondikku.

5. Pakendamise hetkel vastab KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Gulfi“, järgmistele kriteeriumitele:

värvus: roheline;

lõhn: intensiivne väheküpse puuvilja lõhn;

maitse: keskmise teravusega puuviljamaitse;

koguhappesus väljendatuna oleiinhappe massisuhtena, mis ei ületa 0,5 grammi 100 grammi õli kohta;

peroksiidiarv: ≤ 12 mekv O_2 /kg;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

polüfenoolide sisaldus kokku: ≥ 120 miljondikku.

6. Pakendamise hetkel vastab KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Valle dell'Irminio“, järgmistele kriteeriumitele:

värvus: roheline;

lõhn: kerge väheküpsenud puuvilja lõhn;

maitse: keskmise teravusega puuviljamaitse;

koguhappesus väljendatuna oleiinhappe massisuhtena, mis ei ületa 0,65 grammi 100 grammi õli kohta;

peroksiidiarv: ≤ 12 mekv O_2/kg ;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

polüfenoolide sisaldus kokku: ≥ 120 miljondikku.

7. Pakendamise hetkel vastab KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Calatino“, järgmistele kriteeriumitele:

värvus: roheline;

lõhn: kerge väheküpsenud puuvilja lõhn;

maitse: keskmise teravusega puuviljamaitse;

koguhappesus väljendatuna oleiinhappe massisuhtena, mis ei ületa 0,6 grammi 100 grammi õli kohta;

peroksiidiarv: ≤ 12 mekv O_2/kg ;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

polüfenoolide sisaldus kokku: ≥ 120 miljondikku.

8. Pakendamise hetkel vastab KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Trigona-Pancali“ kriteeriumitele:

värvus: roheline;

lõhn: keskmise tugevusega väheküpse puuvilja lõhn;

maitse: keskmise teravusega puuviljamaitse;

koguhappesus väljendatuna oleiinhappe massisuhtena, mis ei ületa 0,5 grammi 100 grammi õli kohta;

peroksiidiarv: ≤ 12 mekv O_2/kg ;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

polüfenoolide sisaldus kokku: ≥ 120 miljondikku.

9. Muud otseselt loetlemata näitajad peavad olema vastavuses kehtivate Euroopa Liidu õigusaktidega.,”

on asendatud järgmisega:

„Pakendamisel vastab KPNiga „Monti Iblei“ väärisoliiviõli järgmistele kriteeriumitele:

Keemilised näitajad

— happesus (väljendatuna oleiinhappena): max 0,5 %;

— maksimaalne peroksiidiarv: ≤ 12 mekv O_2/kg ;

— K232 $\leq 2,5$;

— K270 $\leq 0,22$;

— polüfenoole kokku ≥ 120 ppm;

— delta-K $\leq 0,01$.

Organoleptilised näitajad

Keskmine vahemik min. max.

- küps oliiv $> 2, \leq 6$;
- roheline oliiv $> 2, \leq 8$;
- mõrusus $> 2, \leq 6$;
- teravus $> 2, \leq 8$.
- värske rohi ja/või tomat ja/või artišokk $> 2, \leq 8$;

Puuduste mediaan peab olema 0.

Muud otseselt loetlemata näitajad peavad olema vastavuses kehtivate Euroopa Liidu õigusaktidega.“

Geograafiline piirkond

Muudatus mõjutab tootespetsifikaadi artiklit 3, kokkuvõtte punkti 4.3 ja kehtiva koonddokumendi punkti 4

Lisatakse Avola kommuun Siracusa provintsis ning Mirabella Imbaccari ja Scordia kommuunid Catania provintsis, sest need piirkonnad vastavad õli „Monti Iblei“ geograafilise tootmispiirkonda kuulumiseks vajalikele ajaloolistele ja põllumajanduslikele tingimustele. Selleks, et õli „Monti Iblei“ tootespetsifikaadiga oleks tagatud KPNiga hõlmatud geograafilise piirkonna ühtsus, lisati geograafilise piirkonda kogu Carlentini kommuuni territoorium (kehtiva tootespetsifikaadi kohaselt on hõlmatud vaid osa kommuuni territooriumist).

Registreerimisel jäid nimetatud piirkonnad määratletud geograafilisest piirkonnast välja, sest nendes piirkondades toodeti õli peamiselt omatarbeks. Seega ei huvitanud KPNi piirkonda kuulumine tollal nende kommuunide tootjaid. Viimaste aastate jooksul võib nende piirkondade puhul tähelda, et oliivikasvatus on taas ausse tõusnud, seda eriti noorte ettevõtjate seas. Nende piirkondade geograafiline, ajalooline ja põllumajanduslik areng on sarnane määratletud geograafilise piirkonna omaga ning seal toodetakse samade omadustega õli kui seda on õli nimetusega „Monti Iblei“. Seega lisati piirkonnad tootmispiirkonnale.

Geograafilise piirkonna piire muudeti ja seega muutus ka ala, mida täiendava kohanime vabatahtlik kasutamine puudutab.

See tegevus mõjutab täpsemalt järgmisi piirkondi:

Monte Iblei geograafilise piirkonna osa, kus kasutatakse täiendavat kohanime „Val Tellaro“, et lisada sinna Avola kommuun;

Monte Iblei geograafilise piirkonna osa, kus kasutatakse täiendavat kohanime „Calatino“, et lisada sinna Mirabella ja Imbaccari kommuunid;

Monte Iblei geograafilise piirkonna osa, kus kasutatakse täiendavat kohanime „Trigonia-Pancali“, et lisada sinna Scordia ja Carlentini kommuunid.

Lisaks on parandatud mõned ebatäpsused ja määratud kindlaks täpsed piirid, mis põhinevad peamiselt halduspiiridel, põhiteedel ja suurematel jõgedel; võimaluse piires on välditud viiteid põlluteedele ja ettevõtlushoonetele. Kehtivas tootespetsifikaadis on geograafilise piirkonna kirjelduses määratud üksikasjalikult kindlaks täiendavate kohanimede kasutamiseiga seotudalamregioonide piirid, kasutades selleks viiteid elamutele, põlluteedele, ettevõtlushoonetele jne. Aja jooksul tekitasid need viited kontrolli käigus vaidlusi, sest neid ei tõlgendatud üheselt.

Praegune tekst

„1. Artiklis 1 osutatud väärisoliiviõli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond asub Siracusa, Ragusa ja Catania provintside haldusterritooriumil ja hõlmab järgmiste kommuunide oliivisalusi, mis vastavad käesolevas tootespetsifikaadis sätestatud kvaliteedinõuetele:

Siracusa: Buseri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Floridia, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino ja Sortino.

Ragusa: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Catania: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello in Val di Catania, Mineo, S. Michele di Ganzaria ja Vizzini.

2. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ väärisoliiviõli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse täiendav kohanimi „Monte Lauro“, hõlmab järgmiste kommuunide kogu haldusterritooriumi: Buseri, Buscemi, Cassaro ja Ferla.

3. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli tootmiseks mõeldud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse kohanimeline täiend „Val d'Anapo“, hõlmab osaliselt või täielikult järgmiste kommuunide haldusterritooriumi: Canicattini Bagni, Floridia, Noto, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino ja Sortino.

Nimetatud territooriumi piir kulgeb põhjas asuvast Sortino, Ferla ja Carlentini kommuunide kohtumiskohast alustades ida suunas mööda Carlentini ja Melilli kommuunide piiri kuni provintsimaantee nr 76 (Diddino-Monte Climiti-Dariazza) ristumiseni Siracusa kommuuni territooriumil. Alates Diddino sillast jookseb piir lõuna suunas mööda Anapo jõe paremat kallast kuni kohaliku teeni, mis ühendab Palazzelli küla ja Freddura talu riigimaantee nr 124. Piir ületab maantee 112. kilomeetril ja jookseb edasi endiselt lõuna suunas kuni kohaliku teeni, mis ühendab omavahel riigimaanteed nr 124 ja provintsimaanteed nr 14 (Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro) kohaliku tee 9. kilomeetril, ühendades mööda Cefalino orgu Cardinale ja Papeo talusid ning Masseria S. Francesco, Benali di Sotto, Masseria Perrota ja Busacca maavaldusi. Seejärel jookseb piir mööda provintsimaanteed nr 14 (9.–11. kilomeetril) ja jätkub lõunasuunas mööda provintsimaanteed nr 12 (Floridia-Grotta Perciata-Cassibile) kuni kohaliku teeni ning jõuab pärast Nava küla Noto territooriumi piirini. Sealt jätkub piir endiselt lõunasuunas piki Noto ja Siracusa kommuunide vahelist piiri kuni ületab Cassibile jõe. Sealt jookseb piir edasi loode suunas mööda Noto ja Avola kommuunide vahelist piiri kuni provintsimaantee nr 4 (Avola-Manchisi). Edasi jõuab see riigimaantee nr 287, kus kohtub geograafilise tähise „Val Tellaro“ piiriga ning järgib seda põhjasuunas ümber kogu Palazzolo kommuuni territooriumi. Territooriumi piir jätkub mööda Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro ja Ferla kommuunide piiri, et jõuda tagasi põhjas asuvasse lähtepunkti.

4. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli tootmiseks mõeldud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse kohanimeline täiend „Val Tellaro“, hõlmab Iblei mäestiku kaguosas asuvaid külkaid ning osaliselt või täielikult järgmiste kommuunide haldusterritooriumi: Rosolini, Noto, Ispica, Modica ja Pachino.

Territoorium on piiritletud joonega, mis kulgeb lõuna suunas mööda provintsimaanteed nr 14 (Ispica-Pachino), Passo Corrado sillal jätkub joon ida suunas mööda nimetatud teed kuni ristub provintsimaantee nr 100 (Burgio-Luparello) ning jookseb sealt kuni Burgio-Prevuta teeni; seejärel liigub joon ida suunas mööda avalikuks kasutamiseks lubatud erateed (Coste-S. Ippolito) kuni provintsimaantee nr 85 (Marzamemi-Chiaramida), mida pidi kulgeb joon kuni kohaliku (kommuuni) asulavälise teeni (Pianetti-Serbatoio); sealt edasi jookseb piirjoon mööda

Pachino asula loodepiiri kuni kohaliku (kommuni) asulavälise teeni Via Vecchia–Guastalla, mida pidi liigub joon kuni ristub provintsimaanteega nr 85 (Marzamemi–Chiararamida); sealt edasi jätkub piirjoon idasuunal liikumist kuni ristmikuni provintsimaanteega nr 19 (Pachino Noto), mida pidi see liigub põhjasuunas kuni Noto Pachino raudteeni, mille läänekülge pidi jookseb joon kuni taas provintsimaanteega nr 19 (Pachino Noto) kohtumiseni; piirjoon jookseb mööda seda teed põhjasuunal kuni Noto kesklinnas asuva Piazzetta S. Corrado väljakuni. Sealt edasi jookseb piirjoon mööda riigimaanteed nr 287, mis ühendab omavahel Notot ja Palazzolo Acreidet, kuni selle tee ristumiseni Noto ja Palazzolo Acreide kommunide vahelise piiriga, kust piirjoon jätkub liikumist läänesuunas mööda Noto ja Palazzolo Acreide kommunide vahelist piiri kuni Tellaro jõeni. Sealt jookseb piir edasi lõunasuunas mööda Tellaro jõge kuni provintsimaanteeni nr 22 (Prainito–Renna); piir järgib teed kuni provintsimaanteeni nr 17 (Favarotta–Ritellini), mida mööda joon liigub kuni Cozza Roseni, et sealt edasi jätkata teed Siracusa ja Ragusa provintside vahelist piiri pidi kuni Favarotta sillani; sealt kulgeb piirjoon mööda kommuni kohalikku teed Commalido-Superiore kuni Rosolini ja Ispica kommunide vahelise piirini; seejärel jookseb piir mööda Cava d'Ispica juurde viivat teed kuni Bettola del Capitanoni, mis asub ristmikul riigimaanteega nr 115; seejärel jätkub piirjoon kulgemist mööda riigimaanteed kuni Beneventano ristmikuni, seejärel kuni Zappulla ristmikuni, siis mööda provintsimaanteed nr 45 (Bugilfezza–Pozzallo) kuni kommuni kohaliku teeni Graffetta, mida mööda joon liigub kuni Pozzallo ja Modica kommunide ristumiskohani, seejärel liigub piirjoon edasi idasuunas mööda Pozzallo ja Ispica kommunide vahelist piiri kuni provintsimaanteeni nr 46 (Pozzallo–Ispica), mida mööda piirjoon jookseb kuni Garzalla rajoonis raudteega ristumiseni; sealt edasi kulgeb joon mööda kommuni kohalikku asulavälist teed Nardella kuni teeni Bufali-Marza ja sealt kuni Fosso Bufali jõe sillani; seejärel liigub piirjoon mööda Fosso Bufalit kuni provintsimaanteega nr 49 (Ispica–Pachino) ristumiseni, mida mööda piirjoon kulgeb idasuunas kuni Siracusa provintsi piirini Passo Corrado juures, mis oli piirjoone määratlemise alguspunktiks.

5. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli tootmiseks mõeldud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse kohanimeline täiend „Frigintini“, hõlmab osaliselt või täielikult järgmiste kommunide haldusterritooriumi: Ragusa, Modica ja Rosolini.

Territoorium on piiritletud joonega, mis alustades Bettola del Capitano juurest kulgeb mööda riigimaanteed nr 115 lõuna suunas, liigub seejärel kirde suunas mööda kogu „Val Tellaro“ läänepiiri kuni Ragusa ja Siracusa provintside vahelise piirini, mis asub Cozzo Scozzaria linnaosas. Sealt edasi kulgeb piirjoon Giarratana ja Monterosso Almo kommunide territooriumi lõunapiiri pidi kuni Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi ja Ragusa kommunide territooriumi piiri ületamiseni; sealt edasi kulgeb piirjoon mööda Chiaramonte ja Ragusa kommunide vahelist piiri kuni ristumiseni provintsimaanteega nr 62, mida mööda joon jookseb edasi kuni Maltempo ristmikuni, kus joon liigub edasi mööda provintsimaanteed nr 10 kuni riigimaanteeni nr 115, mida mööda see jookseb kuni Ragusa linnastuni; sealt edasi kulgeb joon mööda riigimaantee nr 115 vana trassi, jõuab Modica linnani ja möödub sellest, et jõuda tagasi lähtepunkti Bettola del Capitanos.

6. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ väärisoliiviõli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse täiendav kohanimi „Gulfi“, hõlmab järgmiste kommunide kogu haldusterritooriumi: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo ja Giarratana.

7. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli tootmiseks mõeldud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse kohanimeline täiend „Valle dell'Irminio“, hõlmab osaliselt või täielikult järgmiste kommunide haldusterritooriumi: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica ja Santa Croce Camerina. Territoorium on piiritletud joonega, mis alustades Zappulla linnaosas asuvast ristmikust kulgeb lõuna suunas mööda provintsimaanteed (Modica–Sampieri) kuni ristub Scicli–Pozzallo teega, edasi kulgeb piirjoon mööda Guarnieri erateed kuni Scicli–Sampieri provintsimaanteel asuva teekorraldaja majani. Seejärel kulgeb joon mööda Guranieri erateed kuni jõuab taas provintsimaanteeni ja raudteeülesõidukohani; piirjoon jätkub mööda raudteed kuni Jungi de Scicli linnapiirkonnani, kust see liigub mööda Scicli–Donnalucata provintsimaanteed Andolina–Piano–Corvaia–Cudiano erateeni, mida mööda see liigub kuni provintsimaanteeni Scicli–S. Croce Camerina. S. Croce Camerinast kulgeb piirjoon põhja suunas mööda Comisoni viivat provintsimaanteed kuni maantee 8. kilomeetrini, kus jätkab liikumist mööda Vittoriani viivat provintsimaanteed kuni ristumiseni uue kohaliku (kommuni) teega, mis läbib ettevõtte Cooperativa Agri Sud territooriumi ja viib Vittoria–Scoglitti külateeni; kui sellest ristmikust on möödunud, liigub piirjoon edasi kuni Alcerito külateeni, seejärel kuni Macchione külateeni, mis viib riigimaanteeni nr 115 ja raudteeni; sealt edasi jätkab piirjoon kulgemist kirde suunas kuni Caltanissetta provintsi piirini, sealt edasi ida suunas ümber kogu Catane'i provintsi piiri kuni „Gulfi“ piirkonna piirini, mida pidi liigub piirjoon edasi kuni „Frigintini“ piirkonna läänepiiri ületamiseni; piirjoon liigub lõuna suunas mööda nimetatud piiri kuni Zappulla linnaosas asuva Modica–Pozzallo provintsitee ristmikuni, mis oli piiri määratlemisel lähtepunktiks.

8. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli tootmiseks mõeldud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse kohanimeline täiend „Calatino“, hõlmab osaliselt või täielikult järgmiste kommunide haldusterritooriumi: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S. Michele di Ganzaria ja Mazzarone. Territoorium on piiritletud joonega, mis liigub mööda Catane'i provintsi ning Ragusa ja Syracusa provintside vahelist piiri lõunasuunas kuni riigimaantee nr 194; piirjoon kulgeb läänesuunas mööda Catane'i ja Caltanissetta provintside vahelist piiri, seejärel mööda S. Michele di Ganzaria territooriumi ja S. Cono kommuuni vahelist piiri ning siis põhjasuunas mööda Tempio-Pietrarossa-Margherito-Ferro jõe kuni riigimaantee nr 417 (Catane-Gela); piirjoon liigub idasuunas mööda riigimaanteed nr 194 kuni Vizzini Scalo ristmikuni, sealt edasi mööda provintsiteed kuni riigimaantee nr 417 ning seejärel kuni Ferro jõeni.

9. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli tootmiseks mõeldud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse kohanimeline täiend „Trigona-Pancali“, hõlmab osaliselt või täielikult järgmiste kommunide haldusterritooriumi:

Francofonte, Lentini, Carlentini, Melilli ja Militello in Val di Catania.

Territoorium on piiritletud joonega, mis alustades lõunast liigub mööda Melilli ja Sortino kommunide vahelist piiri, mis langeb kokku provintsimaantee nr 30 (Sotto Melilli-Sortino), seejärel kulgeb piirjoon mööda nimetatud teed kirdesuunal piki Melilli linnastu lääne- ja põhjakülge ning seejärel nimetatud kommuuni põhjaserva pidi, siis mööda kommuuni kohalikku teed, mis suubub provintsimaanteele nr 95 (Priolo-Lentini) umbes selle 151. kilomeetri juures. Sealt kulgeb piirjoon mööda sama provintsimaanteed põhjasuunas kuni Melilli ja Augusta kommunide vahelise piirini; seejärel liigub piirjoon mööda seda piiri kuni teeni, mis viib Costa Arita teelt põhjasuunas mööda Pandolfi külast ning jõuab välja Melilli ja Augusta kommunide vahelise piirini; piirjoon kulgeb mööda seda piiri põhjasuunas kuni Mulinello jõeni. Sealt liigub piirjoon mööda Mulinello jõe edasi läänesuunas kuni provintsimaantee nr 95 (Priolo-Lentini) umbes selle 140. kilomeetril; seejärel jookseb piirjoon mööda provintsimaanteed kuni Carlentini linnastu lõunapiirini, liigub läbi linnastu ja jätkab mööda provintsimaanteed, mis ühendab omavahel Carlentinit ja Lentinit; piirjoon kulgeb mööda nende kahe kommuuni vahelist piiri läänesuunas kuni Zena jõeni. Piirjoon liigub mööda Zena jõe läände ja jätkab seejärel põhjasuunas kulgemist kuni Reina silla juures provintsimaantee nr 30 (Sotto Melilli-Sortino) asuva määratluse lähtepunktini.“

on asendatud järgmisega:

„1. Artiklis 1 osutatud väärisoliiviõli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond asub Siracusa, Ragusa ja Catania provintside haldusterritooriumil ja hõlmab järgmiste kommunide oliivisalusi, mis vastavad käesolevas tootespetsifikaaadis sätestatud kvaliteedinõuetele:

Siracusa:

Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Floridia, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino, Avola.

Ragusa:

Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Catania:

Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarone, Militello in Val di Catania, Mineo, S. Michele di Ganzaria, Vizzini, Mirabella Imbaccari, Scordia.

2. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ väärisoliiviõli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse täiendav kohanimi „Monte Lauro“, hõlmab järgmiste kommunide kogu haldusterritooriumi: Buccheri, Buscemi, Cassaro ja Ferla.

3. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ väärisoliiivõli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse täiendav kohanimi „Val d'Anapo“, hõlmab järgmiste kommunide kogu haldusterritooriumi: Canicattini Bagni, Florida, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino ja osa Noto kommunide haldusterritooriumist.

Alustades põhjas asuvast Sortino, Ferla ja Carlentini kommunide kohtumiskohast, kulgeb nimetatud territooriumi piir ida suunas mööda Carlentini ja Melilli kommunide piiri kuni ristumiseni provintsimaantee nr 76 (Diddino–Monte Climiti–Dariazza) Siracusa kommunide territooriumil. Alates Diddino sillast jookseb piir lõuna suunas mööda Anapo jõe paremat kallast kuni kohaliku teeni, mis ühendab Palazzelli küla ja Frescura talu riigimaantee nr 124. Piir ületab maantee 112. kilomeetril ja jookseb edasi endiselt lõuna suunas kuni kohaliku teeni, mis ühendab omavahel riigimaanteed nr 124 ja provintsimaanteed nr 14 (Fusco–Canicattini Bagni–Passo Ladro) kohaliku tee 9. kilomeetril, ühendades mööda Cefalino orgu Cardinale ja Papeo talusid ning Masseria S. Francesco, Benali di Sotto, Masseria Perrota ja Busacca maavaldusi. Seejärel jookseb piir mööda provintsimaanteed nr 14 (9.–11. kilomeetril) ja jätkub lõunasuunas mööda provintsimaanteed nr 12 (Florida–Grotta Perciata–Cassibile) kuni kohaliku teeni ning jõuab pärast Nava küla Noto territooriumi piirini. Sealt jätkub piir endiselt lõunasuunas piki Noto ja Siracusa kommunide vahelist piiri kuni ületab Cassibile jõe. Sealt jookseb piir edasi loode suunas mööda Noto ja Avola kommunide vahelist piiri kuni provintsimaantee nr 4 (Avola–Manchisi). Edasi jõuab see riigimaantee nr 287, kus kohtub geograafilise tähise „Val Tellaro“ piiriga ning järgib seda põhjasuunas ümber kogu Palazzolo kommunide territooriumi. Territooriumi piir jätkub mööda Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro ja Ferla kommunide piiri, et jõuda tagasi põhjas asuvasse lähtepunkti.

4. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ väärisoliiivõli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse täiendav kohanimi „Val Tellaro“, hõlmab Iblei mäestiku kaguosas asuvaid külkaid ning järgmiste kommunide kogu haldusterritooriumi: Ispica, Pachino, Avola ning osa Rosolini, Noto ja Modica kommunide haldusterritooriumist.

Territoorium on piiritletud joonega, mis kulgeb lõuna suunas mööda provintsimaanteed nr 49 (Ispica–Pachino), Passo Corrado sillal jätkub joon ida suunas mööda nimetatud teed kuni ristub provintsimaantee nr 100 (Burgio–Luparello) ning jookseb sealt kuni Burgio–Prevuta teeni; seejärel liigub joon ida suunas mööda avalikuks kasutamiseks lubatud erateed (Coste–S. Ippolito) kuni provintsimaantee nr 85 (Marzamemi–Chiararamida), mida pidi kulgeb joon kuni kohaliku (kommuni) asulavälise teeni (Pianetti–Serbatoio); sealt edasi jookseb piirjoon mööda Pachino asula loodepiiri kuni kohaliku (kommuni) asulavälise teeni Via Vecchia–Guastalla, mida pidi liigub joon kuni ristub provintsimaantee nr 85 (Marzamemi–Chiararamida); sealt edasi jätkub piirjoon ida suunas kuni ristub provintsimaantee nr 19 (Pachino–Noto), mida pidi liigub edasi põhja suunas kuni Asinaro jõeni, mis on Avola kommunide halduspiir. Piirjoon kulgeb mööda halduspiiri ida suunas kuni idasuunalise teeni, mis viib Cozzo Carrube ja Casa Mazzoneni; piirjoon kulgeb C. da Risicone paikkonnas teed mööda põhja suunas edasi kuni provintsimaantee nr 15 (Avola–Bochino–Noto), mida pidi kulgeb piirjoon kuni Avola surnuaiani; sealt edasi liigub piir põhja suunas mööda teed, mis viib Casa Sanghetellost mööda kuni provintsimaantee nr 4 (Avola–Manghesi) ning seejärel mööda idasuunalist teed Casa Modica ja Casa Fosso di Sotto poole; sealt kulgeb piirjoon mööda teed edasi kuni Avola ja Siracusa kommunide vahelise piirini; piirjoon kulgeb edasi lääne suunas kuni Avola ja Noto kommunide vahelise piirini. Piirjoon jätkub lääne suunas mööda kommunide piiri kuni punktini, kus Val d'Anapo piir läheb Avola kommunide piirist lahku. Sealt edasi jookseb piirjoon mööda Val d'Anapo alampiirkonna piiri piki provintsimaanteed nr 4 kuni riigimaantee nr 287, mis ühendab omavahel Notot ja Palazzolo Acreidet; piirjoon kulgeb mööda nimetatud teed kuni selle ristumiseni Noto ja Palazzolo Acreide kommunide vahelise piiriga, kust piirjoon jätkab liikumist lääne suunas mööda Noto ja Palazzolo Acreide kommunide vahelist piiri kuni Tellaro jõeni. Sealt edasi liigub piirjoon lõuna suunas mööda Tellaro jõe kuni provintsimaantee nr 22 (Prainito–Renna), sealt edasi järgib piir teed kuni provintsimaantee nr 17 (Favara–Ritellini), mida mööda liigub kuni Cozza Roseni, jõuab Siracusa ja Ragusa provintside vahelise piirini, liigub kuni Favara sillani, kust edasi kulgeb mööda Commalido–Superiore kohalikkude (kommuni) teed kuni Rosolini ja Ispica kommunide vahelise piirini. Sealt edasi kulgeb piirjoon mööda Ispica ja Modica kommunide vahelist piiri kuni riigimaantee nr 115 ning järgib seda lääne suunas kuni Bettola del Capitanoni; piirjoon kulgeb mööda riigimaanteed edasi lõunasse kuni Beneventano ristmikuni, seejärel kuni Zappulla ristmikuni, siis mööda provintsimaanteed nr 45 (Bugilfezza–Pozzallo) kuni Graffetta kommunide kohaliku teeni, mida mööda liigub joon kuni Pozzallo ja Modica kommunide piiride ristumiskohani; seejärel liigub piirjoon edasi ida suunas mööda Pozzallo ja Ispica kommunide vahelist piiri kuni provintsimaantee nr 46 (Pozzallo–Ispica), mida mööda

jookseb piirjoon kuni ristub Garzallas raudteega; seejärel kulgeb piirjoon mööda kohalikku (kommuuni) teed nr 40 kuni kohaliku (kommuuni) teeni nr 97 ja sealt edasi kuni vana Bufali–Marza provintsimaanteeeni ning sealt edasi liigub piirjoon mööda Fosso Bufalit kuni ristumiseni provintsimaanteeaga nr 49 (Ispica–Pachino), mida mööda kulgeb piirjoon ida suunas kuni Siracusa provintsi piirini Passo Corrado juures, mis oli piirjoone määratlemise alguspunktiks.

Lisaks on selle alampiirkonna kohta täpsustatud, et haldusterritooriumi laienemine mõjutab järgmisi kommuune: Noto kommuun, kus Val Tellaro alampiirkonna piire liigutatakse lõuna suunas kuni need langevad kokku Pachino kommuuni piiridega, ning ida suunas kuni rannikuvööndi üldkasutatava alani; Avola kommuun, mida laiendatakse kagu suunas kuni üldkasutatava ala piirini ning viimaks Modica kommuun, mille alampiirkonna piire laiendatakse kuni need langevad kokku Pozzallo kommuuni piiridega.

5. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ väärisolivioli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse täiendav kohanimi „Frigintini“, hõlmab osaliselt järgmiste kommuunide haldusterritooriumi: Ragusa, Modica ja Rosolini.

Territoorium on piiritletud joonega, mis alustades Bettola del Capitano juurest kulgeb mööda riigimaanteed nr 115 lõuna suunas, liigub seejärel kirde suunas mööda kogu „Val Tellaro“ läänepiiri kuni Ragusa ja Siracusa provintside vahelise piirini, mis asub Cozzo Scozzaria linnaosas. Sealt edasi kulgeb piirjoon Giarratana ja Monterosso Almo kommuunide territooriumi lõunapiiri pidi kuni Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi ja Ragusa kommuunide territooriumi piiride ristumiskohani; sealt edasi kulgeb piirjoon mööda Chiaramonte ja Ragusa kommuunide vahelist piiri kuni ristumiseni provintsimaanteeaga nr 8, mida mööda jookseb joon edasi kuni Maltempo ristmikuni, edasi liigub joon mööda provintsimaanteed nr 10 kuni riigimaantee nr 115 ja seda mööda edasi kuni Ragusa linnani; sealt edasi kulgeb joon mööda riigimaantee nr 115 vana trassi, jõuab Modica linnani ja möödub sellest, et jõuda tagasi lähtepunkti Bettola del Capitanos.

6. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ väärisolivioli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse täiendav kohanimi „Gulfi“, hõlmab järgmiste kommuunide kogu haldusterritooriumi: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo ja Giarratana.

7. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ väärisolivioli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse täiendav kohanimi „Valle dell'Irminio“, hõlmab järgmiste kommuunide kogu haldusterritooriumi: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina ning osa Ragusa ja Modica kommuunide haldusterritooriumist.

Territoorium on piiritletud joonega, mis alustades Zappulla linnaosas asuvast ristmikust kulgeb lõuna suunas mööda provintsimaanteed (Modica–Sampieri) kuni ristub Scicli–Pozzallo teega, edasi kulgeb piirjoon mööda Guarneri erateed kuni Scicli–Sampieri provintsimaanteele asuva teekorraldaja majani. Seejärel kulgeb joon mööda Guranieri erateed kuni jõuab taas provintsimaanteeeni ja raudteeülesõidukohani; piirjoon jätkub mööda raudteed kuni Jungi de Scicli linnapiirkonnani, kust see liigub mööda Scicli–Donnalucata provintsimaanteed kuni provintsimaantee nr 127 (Marina–Donnalucata). Sealt kulgeb piirjoon edasi kuni provintsimaantee nr 119 (Scicli–Spinazza), mida mööda jookseb kuni provintsimaantee nr Scicli–S. Croce Camerina. S. Croce Camerinast kulgeb piirjoon põhja suunas mööda Comisoni viivat provintsimaanteed kuni maantee 8. kilomeetrini, kus jätkab liikumist mööda Vittoriani viivat provintsimaanteed kuni ristumiseni uue kohaliku (kommuuni) teega, mis läbib ettevõtte Cooperativa Agri Sud territooriumi ja viib Vittoria–Scoglitti külateeni; pärast seda ristmikku liigub piirjoon edasi kuni Alcerito teeni, seejärel kuni Macchione külateeni; sealt edasi kulgeb piirjoon mööda põlluteid, mis jõuavad välja Macchione külateeni, mis viib riigimaantee nr 115 ja raudteeni; sealt edasi jätkab piirjoon kulgemist kirde suunas kuni Caltanissetta provintsi piirini, sealt edasi ida suunas ümber kogu Catania provintsi piiri kuni „Gulfi“ piirkonna piirini, mida pidi liigub piirjoon edasi kuni „Frigintini“ piirkonna läänepiirini; piirjoon liigub lõuna suunas mööda nimetatud piiri kuni Zappulla linnaosas asuva Modica–Pozzallo provintsitee ristmikuni, mis oli piiri määratlemisel lähtepunktiks.

Lisaks on selle alampiirkonna kohta täpsustatud, et haldusterritooriumi laienemine mõjutab järgmisi kommuune: Ragusa kommuun, kus alampiirkonna Valle Dell'Irminio piire liigutatakse lõuna suunas kuni need langevad kokku üldkasutatava alaga, mis jookseb mööda Vittoria, S. Croce ja Scicli kommuunide halduspiiri; ja Modica kommuun, mida laiendatakse lõuna suunas kuni üldkasutatava alani, et selle piirid langeks kokku Pozzallo ja Scicli kommuunide piiridega.

8. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ väärisoliiiviõli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse täiendav kohanimi „Calatino“, hõlmab järgmiste kommuunide kogu haldusterritooriumi: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S. Michele di Ganzaria, Mazzarrone ja Mirabella Imbaccari.

9. Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ väärisoliiiviõli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond, kus nimetusele lisatakse täiendav kohanimi „Trigona-Pancali“, hõlmab järgmiste kommuunide kogu haldusterritooriumi: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia ja Carlentini.“

Päritolutõend

Lisatud on artikkel päritolutõendi kohta, mida kehtivas tootespetsifikaadis ei ole. Lisatud artikli tekst on järgmine:

„Artikkel 4

Päritolutõend

Kõiki tootmisprotsessi etappe tuleb kontrollida, registreerides iga etapi puhul sissetulevad ja väljaminevad tooted. Toote jälgitavus on tagatud tootmise, tootjate, pressijate ja pakendajate katastrilade kandmisega kontrolliasutuse hallatavasse sihtotstarbelisse registrisse ning samuti tootmis- ja pakendamisregistrite pidamise abil. Kõik asjaomasesse registrisse kantud füüsilised või juriidilised isikud annavad aru kontrolliasutusele vastavalt tootespetsifikaadis ja vastavas kontrollikavas esitatud nõuetele.“

Asjaomane muudatus võimaldab kohandada tootespetsifikaati määrusega.

Tootmismeetod

Oliivisordid

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi punkti 3.2.

Kooskõlas artiklis 1 tehtud muudatusega, millega muudetakse täiendava kohanime kasutamine vabatahtlikuks, on oliivisorte käsitlevat artiklit selles osas muudetud nii, et kõiki KPNi „Monti Iblei“ kehtivas tootespetsifikaadis ette nähtud sorte võiks kasutada olenemata täiendavast kohanimest, mida tootjad võivad lisada.

Muu hulgas lisatakse kohalikud sordid 'Verdese', 'Biancolilla' ja 'Zaituna'.

Sordid 'Verdese' ja 'Biancolilla' ei ole uued lisatud sordid, vaid kuuluvad sortide alla, mida olenevalt nimetusele „Monti Iblei“ lisatavast täiendavast kohanimest tohib kehtiva tootesertifikaadi kohaselt kasutada 10–40 % ulatuses tootest.

Lisaks on kavandatavas spetsifikaadis kirjas, et muude kasutamiseks lubatud sortide osakaal ei tohi olla suurem kui 20 %.

Sellest tulenevalt tehakse ettepanek tuua lubatud sortide seas sõnaselgelt välja nii 'Verdese' kui ka 'Biancolilla', kuna registreerimistaotluse esitamisel alahinnati teatud provintsidest nende osakaalu.

Sordi 'Zaituna' lisamiseks oli tootjatel muu põhjus. Selle sordi kasvatuspiirkond jääb Siracusa provintsi kõrgemasse ossa, vähesel määral kasvab taimi hajutatult ka külgnevates Ragusa ja Catania provintsidest. Paljude arvates on tegemist KPNi piirkonna vanima oliivisordiga, mille kasvatamine sai alguse juba antiikse Sürakuusa ülemvõimu ajal. 'Zaituna' sordi lisamine tootespetsifikaati ja selle tunnustamine märgisega „Presidio Slow Food“ võimaldavad vältida selle märkimisväärse ajaloolise ja keskkonnavalase väärtusega sordi väljasuuremist. Tuleb täpsustada, et viimaste aastate jooksul tehtud analüüsid on näidanud, et 'Zaituna' sordist saadud õlil on „Monti Iblei“ tootekirjelduses määratletud omadused.

Praegune tekst

- „1. KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Monte Lauro“, valmistatakse oliivisordist 'Tonda Iblea', mille osakaal peab olema oliiviistanduses vähemalt 90 %. Teiste oliiviistandustes kasvatatavate oliivisortide osakaal ei või ületada 10 %.
2. KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Val d'Anapo“, valmistatakse oliivisordist 'Tonda Iblea', mille osakaal peab olema oliiviistanduses vähemalt 60 %. Teiste oliiviistandustes kasvatatavate oliivisortide osakaal ei või ületada 40 %.
3. KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Val Tellaro“, valmistatakse oliivisordist 'Moresca', mille osakaal peab olema oliiviistanduses vähemalt 70 %. Teiste oliiviistandustes kasvatatavate oliivisortide osakaal ei või ületada 30 %.
4. KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Frigintini“, valmistatakse oliivisordist 'Moresca', mille osakaal peab olema oliiviistanduses vähemalt 60 %. Teiste oliiviistandustes kasvatatavate oliivisortide osakaal ei või ületada 40 %.
5. KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Gulfi“, valmistatakse oliivisordist 'Tonda Iblea', mille osakaal peab olema oliiviistanduses vähemalt 90 %. Teiste oliiviistandustes kasvatatavate oliivisortide osakaal ei või ületada 10 %.
6. KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Valle dell'Irminio“, valmistatakse oliivisordist 'Moresca', mille osakaal peab olema oliiviistanduses vähemalt 60 %. Teiste oliiviistandustes kasvatatavate oliivisortide osakaal ei või ületada 40 %.
7. KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Calatino“, valmistatakse oliivisordist 'Tonda Iblea', mille osakaal peab olema oliiviistanduses vähemalt 60 %. Teiste oliiviistandustes kasvatatavate oliivisortide osakaal ei või ületada 40 %.
8. KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli, mille nimetusele on lisatud kohanimeline täiend „Trigona-Pancali“, valmistatakse oliivisordist 'Nocellara Etnea', mille osakaal peab olema oliiviistanduses vähemalt 60 %. Teiste oliiviistandustes kasvatatavate oliivisortide osakaal ei või ületada 40 %.“

on asendatud järgmisega:

„Kaitstud päritolunimetusega õli „Monti Iblei“, mille nimetusele võib olla lisatud mõni artiklis 1 osutatud täiendav kohanimi, valmistatakse vähemalt 80 % ulatuses järgmistest oliivisortidest: 'Tonda Iblea', 'Moresca', 'Nocellara Etnea', 'Verdese', 'Biancolilla' ja 'Zaituna' (ja nende sünonüümid), mida kasvatatakse oliiviistandustes koos või eraldi.

Oliiviistandustes kasvatatavate muude oliivisortide osakaal ei või ületada 20 %.“

Kasvatamise eripära

Tootespetsifikaadi artikli 5 punkti 1 on muudetud.

Järgmine tekst:

„1. Artiklis 1 osutatud ekstra neitsioliiviõli tootmiseks mõeldud oliivitaime kasvatamise ja keskkonnaga seotud tingimused peavad olema kooskõlas traditsiooniliste ja piirkonnale omaste tingimustega ning andma igal juhul nendest toodetud oliividele ja õlile neile iseloomulikud kvaliteediomadused.

Seetõttu on asjakohane pidada sobivaks ainult neid oliiviistandusi, mis asuvad merepinnast 80–700 meetri kõrgusel orgudesse jäävas tootmispiirkonnas (mida kohalikud kutsuvad „keldriks“). Orud vahelduvad Monti Iblei mäemassiivi kõrgplatodega, kus pinnas on lubjakivist päritolu ja ulatub Miotseeni ajastikku, välja arvatud „Calatino“ piirkonnas, kus pinnas on ränikivine ja sisaldab vulkaanilisi sooni.“

on asendatud järgmisega:

„1. Artiklis 1 osutatud väärisoliiviõli tootmiseks ette nähtud oliivipuude kasvatamise ja keskkonnaga seotud tingimused peavad olema kooskõlas traditsiooniliste ja piirkonnale omaste tingimustega ning tagama oliivipuult saadud oliividele ja neist valmistatud õlile iseloomulikud kvaliteediomadused.“

Tootespetsifikaadis osutatud kasvatamistingimustest otsustati jätta välja kõrguspiiri kriteerium (merepinnast 80–700 meetri kõrgusel), sest tehtud analüüsid kinnitavad, et ka madalamal kui 80 meetrit merepinnast kasvanud oliividest toodetud õlil on samad omadused, kui erinevat sorti oliivid korjatakse tootespetsifikaadis osutatud aja jooksul vastavalt tootespetsifikaadis kaasaegsete ekstraheerimistehnikate kohta ette nähtud kriteeriumitele. Tegelikult alustatakse juba aastaid saagikoristusega järjest varem ning kaasaegsete ekstraheerimistehnikate kasutamine on üha rohkem levinud (kahefaasiline või integreeritud süsteem), see on aidanud parandada KPNiga „Monti Iblei“ õli lõhna- ja maitseomadusi. Seega on eelmises tootespetsifikaadis kirjeldatud tingimustega võrreldes toimunud areng, mille tulemusena on põhimõtteliselt kadunud nimetuse registreerimisel täheldatud oliiviistanduste kõrgusega seotud erinevused.

Tootespetsifikaadi artikli 5 punkti 2 on muudetud.

Järgmine tekst:

„2. Kasutada tuleb traditsioonilisi kasvatus- ja lõikemeetodeid ja viljelustehnikaid või vähemalt sellised meetodeid, mis ei kahjusta oliivide ega õli omadusi.“

on asendatud järgmisega:

„2. Kasutada tuleb traditsioonilisi või heade põllumajandustavade kohaseid kasvatus- ja lõikemeetodeid ning viljelustehnikaid, mis ei kahjusta oliivide ega õli omadusi.“

Muudatuse eesmärk on tugevdada tootjate pühendumust oliiviistanduste professionaalsele majandamisele.

Tootespetsifikaadi artikli 5 punkti 4, milles käsitletakse saagikoristust, on muudetud.

Järgmine tekst:

„4. KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli valmistatakse tervetest oliividest, mille koristamine algab, kui oliivid on poolküpse (alates 20. septembrist), ning kestab kuni 15. jaanuarini.“

on asendatud järgmisega:

„4. KPNiga „Monti Iblei“ väärisoliiviõli valmistatakse tervetest oliividest, mille koristamine algab, kui oliivi roheline värvus muutub matist läikivaks ja omandab kollaka tooni.“

Saagikoristuse alustamise aega on kirjeldatud täpsemalt, et lihtsustada kontrollitoiminguid ja muuta need tõhusamaks. Lisaks on peetud vajalikuks kustutada viide saagikoristusperioodi lõpukuupäevale, sest seda peetakse iganenud kohustuseks, mis tulenes nüüdseks kehtetutest riiklikest sätetest.

Lisatud on nõuded oliivide õlipressimisettevõttesse transportimise viiside kohta, selleks on tootespetsifikaadi artiklisse 5 lisatud järgmine lause:

„6. Oliivid tuleb õlipressimisettevõttesse vedada selleks sobivates õhku läbilaskvates mahutites, et vältida ülekuumenemist ja käärimist. Kotte ega suletud mahuteid ei tohi kasutada.“

Kõnealuse nõude, millega muudetakse kohustuslikuks õhku läbilaskvate mahutite kasutamine, eesmärk on vältida oliivide ülekuumenemist ja käärimist, mis võib õli kvaliteeti kahjustada.

Muudetud on artikli 5 punkti 7, milles käsitletakse tootmismahu ülempiiri, sest peetakse õigemaks eristada tootmist selle põhjal, kas tegemist on spetsialiseerunud istandustega või oliiviistandustega, kus kasvatatakse ka muid kultuure.

Praegune tekst

„Intensiivkasvatuse puhul ei tohi artiklis 1 osutatud kaitsstud päritolunimetusega ekstra oliiviõli valmistamiseks kasutatavate istanduste saagikus ületada 10 000 kg hektari kohta. Oliiviistanduse maksimaalne oliivisaagis ei tohi olla kõrgem kui 10 000 kg hektari kohta. Oliivid tohivad sisaldada kuni 18 % õli.“

on asendatud järgmisega:

„7. Artiklis 1 osutatud kaitstud päritolunimetusega väärisoliviõli valmistamiseks kasutatavad oliivid on pärit istandustest, mille saagikus ei tohi ületada 15 000 kg hektari kohta. Kui oliiviistanduses kasvatatakse ka muid kultuure, ei tohi maksimaalne oliivisaagis olla suurem kui 120 kg oliivipuu kohta. Kõnealused ülempiirid ei tohi mõjutada artiklis 7 kirjeldatud konkreetseid kvaliteediomadusi. Oliivid tohivad sisaldada kuni 18 % õli.“

Hektarisaagikuse muutmist põhjendab asjaomases geograafilises piirkonnas viimase kümne aasta jooksul kogutud andmete analüüs: analüüsi tulemusena selgus, et kui muuta oliivide kogust hektari kohta ei takista see tootespetsifikaadis määratletud keemiliste ja organoleptiliste parameetrite täitmist. Lisaks võimaldab oliivipuude maksimaalse saagikuse määratlemine kontrollida täpsemalt istandusi, kus kasvatatakse ka muid kultuure.

Ekstraheerimine

Tootespetsifikaadi artiklit 6, milles käsitletakse ekstraheerimisviise, on muudetud.

Praegune tekst

1. Asjaomase kohanimelise täiendiga KPN „Monti Iblei“ ekstra neitsioliviõli ekstraheerimine peab toimuma artikli 3 lõikes 1 osutatud territooriumil.
2. Õlivalmistamine peab toimuma kahe päeva jooksul pärast oliivide koristamist.
3. Õli pressimine peab toimuma mehhaanilisel-füüsikalisel teel, mis võimaldab säilitada nii suures ulatuses kui võimalik oliivide algupäraseid maitseomadusi.“

on asendatud järgmisega:

1. KPNiga „Monti Iblei“ (millele võib olla lisatud täiendav kohanimi) väärisoliviõli ekstraheerimine peab toimuma artikli 3 lõikes 1 osutatud territooriumil.
2. Õlivalmistamine peab toimuma kahe päeva jooksul pärast oliivide koristamist ning rajatistes, mis on varustatud nii pideva tsükliga ekstraheerimise seadmetega kui pressidega.
3. Õli pressimine peab toimuma ainult mehhaaniliselt ja füüsiliselt pideva tsükliga ekstraheerimise seadme või pressi abil, mis võimaldab säilitada nii hästi kui võimalik oliivi ja oliivisordi algupäraseid maitseomadusi.“

Nii tagatakse kooskõla artiklis 1 tehtud muudatusega, millega muudetakse täiendava kohanime kasutamine vabatahtlikuks.

Lisaks kirjeldatakse ekstraheerimise viise üksikasjalikumalt, et muuta tekst selgemaks.

Seos piirkonnaga

Kehtivas tootespetsifikaadis puudub artikkel seose kohta, sest see on olemas avaldatud kokkuvõttes. Seepärast on vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 7 lisatud tootespetsifikaati konkreetne artikkel, milles on esitatud kokkuvõtte punktis 4.6 ja kehtiva koonddokumendi punktis 4 osutatud teave.

Lisaks on seda teksti järgmiselt muudetud.

Kooskõlas muudatusega, millega kustutati tootmismeetodit kirjeldavast osast nõue asukoha kõrguse kohta merepinnast, on see nõue kustutatud ka osast, milles kirjeldatakse seost geograafilise piirkonnaga. Seetõttu on jäetud välja viies lause järgmises sõnastuses:

„Nõuetele vastavaks loetakse ainult oliiviistandused, mis asuvad 80–700 meetri kõrgusel.“

Samuti on kustutatud seitsmes lause, milles oli märgitud:

„Õli on keskmiselt puuviljaline, õrna magusa varjundi ja kergelt terava nüansiga.“

„Oliivikasvatuse on piirkonna jaoks väga oluline tootmisharu. Osutatud geograafilise piirkonna tähtsaim oliivisort on 'Tonda Iblea' ehk 'Cetrala' ehk 'Prunara' ehk 'Abbinata' ehk 'Tunna' (keskmise vastupidavusega nakkusetekitajate suhtes ning ideaalselt kohanenud kasvaks Monti Iblei lubjakiviplaatal), mida kasvatatakse ka lauaoliivide saamiseks. Kasutatakse ka muid kohalikke sorte: nimelt sorte 'Moresca' ja 'Nocellara Etnea'. Üle saja aasta vanuste istanduste kõrval on viimasel ajal rajatud uusi, kus on kasutusel uued sordid, kuid kus puud loigatakse varasemale eeskujule toetudes ümmarguseks, et pakkuda kaitset tugevate tuultest. Siinse oli on olnud nii kohalikele kui ka riigi muude piirkondade tarbijatele juba pikka aega tuntud. Nõuetele vastavaks loetakse ainult oliiviistandused, mis asuvad 80–700 meetri kõrgusel. Oliiviistandused peavad asuma orgudes, mis vahelduvad Monti Iblei mäemassiivi kõrgplatodega, kus pinnas on ränikivine ja sisaldab vulkaaniliste kivimite sooni. Oli on keskmiselt puuviljaline, õrna magusa varjundi ja terava nüansiga. Samuti tuleb märkida, et Monti Iblei mäemassiiv põhjustab päevase ja öise temperatuuri suure erinevuse, mis on põllukultuuride jaoks väga oluline. Sitsiilia saarel, mille antiikpärand ulatub tagasi Kreeka ja Rooma aega, on kunagised Suur-Kreeka traditsioonid endiselt elujõulised. Koos sajandeid kestnud olukorraga, kus ühendusteid on vähe, on see fenomen aidanud säilitada iga asula eriomelise näo ja sidunud selle selgelt piiritletud lähikümbrusega. Ehkki piirkonna kliima ja mullad on sarnased, ei saa eirata aegade jooksul traditsioonide toel edasi kandunud erinevusi. Seetõttu jaguneb päritolunimetuse „Monti Iblei“ aja jooksul välja kujunenud kasvualade järgi eraldi kategooriateks. Territooriumide järgi on kategooriad järgmised: „Monti Iblei Monte Lauro“, „Monti Iblei Val d'Anapo“, „Monti Iblei Val Tellaro“, „Monti Iblei Frigintini“, „Monti Iblei Gulfi“, „Monti Iblei Valle dell'Irminio“, „Monti Iblei Calatino“, „Monti Iblei Trigona Pancali“ (viimane hõlmab ka Militello in Val di Catania kommuuni). Nendes täiendavates kohanimedes kajastub Monti Iblei mäestiku erinevate orgude traditsioonide omapära. Ehkki orud on lähedikkus, on igapäevases neist säilinud inimeste tegevuse tulemusel oma eripära. Asulate vahel tekkinud erinevuste eiramine tähendaks seega kultuuritraditsioonide mahasalgamist. Samas on eri orgudes tehtud oliivianalüüsi vaatepunktist väga sarnane, mistõttu suudavad neid eristada ainult kogenud degusteerijad.“

on asendatud järgmisega:

„Oliivikasvatuse on piirkonna jaoks väga oluline tootmisharu.

Osutatud geograafilise piirkonna tähtsaim oliivisort on 'Tonda Iblea' ehk 'Cetralla' ehk 'Prunara' ehk 'Abbunata' ehk 'Tunna' (keskmise vastupidavusega nakkusetekitajate suhtes ning ideaalselt kohanenud kasvaks Monti Iblei lubjakiviplatool), mida kasvatatakse ka lauaoliivide saamiseks. Kasutatakse ka muid kohalikke sorte: 'Moresca', 'Nocellara Etnea', 'Verdese', 'Biancolilla' ja 'Zaituna'.

Üle saja aasta vanuste istanduste kõrval on viimasel ajal rajatud uusi, kus on kasutusel uued sordid, kuid kus puud loigatakse varasemale eeskujule toetudes ümmarguseks, et pakkuda kaitset tugevate tuulte eest. Siinne õli on olnud nii kohalikele kui ka riigi muude piirkondade tarbijatele juba pikka aega tuntud.

Oliiviistandused peavad asuma orgudes, mis vahelduvad Monti Iblei mäemassiivi kõrgplatoodega, kus pinnas on ränikivine ja sisaldab vulkaaniliste kivimite sooni.

Samuti tuleb märkida, et Monti Iblei mäemassiiv põhjustab päevase ja öise temperatuuri suure erinevuse, mis on põllukultuuride jaoks väga oluline.

Sitsiilia saarel, mille antiikpärand ulatub tagasi Kreeka ja Rooma aega, on kunagised Suur-Kreeka traditsioonid endiselt elujõulised. Koos sajandeid kestnud olukorraga, kus ühendusteid on vähe, on see fenomen aidanud säilitada iga asula erilise näo ja sidunud selle selgelt piiritletud lähiümbrusega. Ehkki piirkonna kliima ja mullad on sarnased, ei saa eirata aegade jooksul traditsioonide toel edasi kandunud erinevusi.

Seetõttu jaguneb päritolunimetuse „Monti Iblei“ aja jooksul välja kujunenud kasvualade järgi eraldi kategooriateks.

Territooriumide järgi on kategooriad järgmised: „Monti Iblei Monte Lauro“, „Monti Iblei Val d'Anapo“, „Monti Iblei Val Tellaro“, „Monti Iblei Frigintini“, „Monti Iblei Gulf“, „Monti Iblei Valle dell'Irminio“, „Monti Iblei Calatino“, „Monti Iblei Trigona Pancali“ (viimane hõlmab ka Militello in Val di Catania kommuuni). Nendes täiendavates kohanimeses kajastub Monti Iblei mäestiku erinevate orgude traditsioonide omapära. Ehkki orud asuvad lähedastikku, on igaühes neist säilinud eripäraseid tõlvõtteid ja traditsioone. Asulate vahel tekkinud erinevuste eiramine tähendaks seega kultuuritraditsioonide mahasalgamist. Samas on eri orgudes valmistatud õlid organoleptilise omaduste poolest väga sarnased, mistõttu suudavad neid eristada ainult kogenud degusteerijad.

„Kõigil riiklikel ja rahvusvahelistel konkurssidel on KPNiga „Monti Iblei“ õlide lõhna ja maitse kohta märgitud, et sordi 'Tonda Iblea' puhul on kõige täpsem kirjeldus „roheline või küps tomat“ ning sortide 'Moresca', 'Verdese' ja 'Zaituna' puhul on kõige täpsem kirjeldus „artišokk“. Lisaks seostatakse nelja nimetatud sordiga peaaegu alati kirjeldust „värskel rohi“.

Teine KPNiga „Monti Iblei“ eripära on seotud puuviljalisuse kategooriaga, mis jääb peaaegu alati keskmise ja intensiivse puuviljalisuse vahele, kerge puuviljalisust täheldatakse väga harva. Tugevam lõhn ja maitse on tihedalt seotud nende nelja sordi lõhna- ja maitseomadustega, millest KPNiga „Monti Iblei“ väärisoliviõli toodetakse.

Need sordid esindavad kogu KPNi „Monti Iblei“ piirkonna oliivikasvatuse ajalugu ning kuna need ei kohane väga hästi teistsuguste tootmistingimustega, on KPNiga „Monti Iblei“ oliiviõli organoleptilised omadused ainulaadsed ja jäljendamatud“.

Märgistus

Muudetud on tootespetsifikaadi artikli 7 punkti 5, kokkuvõtte punkti 4.8 kolmandat taanet ja koonddokumendi punkti 3.6, milles käsitletakse täiendavate kohanimese kasutamist. Kooskõlas artiklis 1 tehtud muudatusega, millega muudetakse täiendava kohanime kasutamine kohustuslikuks asemel vabatahtlikuks, asendatakse sõna „peab“ väljendiga „on lubatud“.

Samuti on lisatud juhised sordi märkimiseks etiketile.

Praegune tekst

„5. Käesoleva tootespetsifikaadi artiklis 1 ette nähtud kohanimelised täiendid ei tohi olla kirjutatud suuremate tähtedega kui kaitstud päritolunimetus „Monti Iblei“.“

on asendatud järgmisega:

„5. Lisaks artiklis 1 osutatud täiendavatele kohanimedele on lubatud etiketile kanda artiklis 2 osutatud kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ õli tootmiseks kasutatud sordid, kui asjaomaste sortide kasutamine on sertifitseeritud. Lubatud on kasutada märke „toodetud ühest sordist“, millele järgneb kasutatud sordi nimi, kui asjaomase sordi kasutamine on sertifitseeritud.

Täiendav kohanimi, kasutatud sordid ja märged „toodetud ühest sordist“ ei tohi olla etiketile kirjutatud suuremate tähtedega kui kaitstud päritolunimetus „Monti Iblei“.

Muudetud on tootespetsifikaadi artikli 7 punkti 8 ja koonddokumendi punkti 3.6.

Järgmine tekst:

„8. Samuti tuleb muude kohustuslike märgete kõrval näidata märgisel ära õli valmistamise aastakäik (mis seisneb viites kahele aastale, mille käigus õlivalmistamine on aset leidnud).“

on asendatud järgmisega:

„8. Lisaks kohustuslikele märgetele peavad etiketil tingimata olema õlipartii number ja aasta, millal õli valmistamiseks kasutatud oliivid korjati.“

Lisatud on partii number, sest see on muudetud kohustuslikuks toodete jälgitavust ja märgistamist käsitleva siduva õigusaktiga [muudetud määrus (EÜ) nr 178/2002].

Tootmisaasta hõlmab endiselt kahte aastat, mille käigus õlivalmistamine toimus, sest eeldatav saagikoristuse aeg on septembrist järgmise aasta jaanuarini. Seetõttu tähendab tootmisaasta põllumajandusaastat, mis hõlmab kahte aastat.

Muu

Lisatud on viited kontrolliasutusele; kehtivas tootespetsifikaadis ei ole kontrolliasutusi nimetatud, kuid need on siiski olemas.

Sellest tulenevalt lisatakse tootespetsifikaati järgmine artikkel:

„Artikkel 10

Kontrollid

Toote vastavust spetsifikaadile kontrollib kontrolliasutus kooskõlas kehtivate ühenduse eeskirjade sätetega. Määratud kontrolliasutus on

Agroqualità
Viale Cesare Pavese 305
00144 Rooma
ITAALIA

e-post: agroqualita@agroqualita.it

Tel 06 54228675

Faks: 06 54228692.“

Muudetud on pakendamist käsitlevat osa artikli 8 „Kirjeldus ja esitusviis“ punktis 7 ja koonddokumendi punktis 3.6.

Järgmine tekst:

„7. Artiklis 1 osutatud ekstra neitsioliiviõli lastakse turule kuni viieliitrites klaas- või plekkpakendites.“

on asendatud järgmisega:

„7. Artiklis 1 osutatud väärisoliiviõli lastakse turule kuni viieliitrites klaas- või plekkpakendites või muudes õli säilitamiseks sobivates mahutites.“

Muudatus tuleneb tootjate esitatud nõudest, et pakendamiseks kasutatavaid mahuteid oleks võimalik kohandada erinevatele turunõudmisele.

KOONDDOKUMENT

„MONTI IBLEI“

ELi nr: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus(ed)

„Monti Iblei“

2. Liikmesriik või Kolmas Riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.5. Õlid ja rasvad

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Kaitstud päritolunimetust „Monti Iblei“ kasutatakse väärisoliiviõli kohta, millel on järgmised omadused:

Keemilised näitajad

— happesus (väljendatuna oleinhappena): max 0,5 %;

— maksimaalne peroksiidiarv:

≤ 12 mekv O₂/kg;

— K₂₃₂ ≤ 2,5;

— K₂₇₀ ≤ 0,22;

— polüfenoole kokku ≥ 120 ppm;

— delta-K ≤ 0,01.

Organoleptilised näitajad

Keskmine vahemik min. max.

— küps oliiv > 2, ≤ 6;

— roheline oliiv > 2, ≤ 8;

— värske rohi ja/või tomat ja/või artišokk > 2, ≤ 8;

— mõrudus $> 2, \leq 6$;

— teravus $> 2, \leq 8$.

— Puuduste mediaan

peab olema 0.

Muud otseselt loetlemata näitajad peavad olema vastavuses kehtivate Euroopa Liidu õigusaktidega.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ õli valmistatakse vähemalt 80 % ulatuses järgmistest oliivisortidest: 'Tonda Iblea', 'Moresca', 'Nocellara Etnea', 'Verde', 'Biancolilla' ja 'Zaituna' (ja nende sünonüümid), mida kasvatatakse oliiviistandustes koos või eraldi.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisetapid, st kasvatamine, koristamine ja õli ekstraheerimine peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Selleks, et säilitada kõigis tootmisetappides tootele iseloomulikud omadused ja tagada kvaliteediomadused, tuleb „Monti Iblei“ õli pakendada alati artiklis 4 osutatud piirkonnas. Piirkonna tootjatele on hästi teada, kuidas tuleb õli käidelda eelpakendamise ja pakendamise käigus (sh filtreerimise ja setitamise kestus ja meetod, õli temperatuur pakendamisel); lisaks võimaldab õli pakendamine tootmispiirkonnas kohe pärast tootmisprotsessi lõppu tagada muu hulgas toote organoleptiliste omaduste säilimise, kuivõrd ilma vastavate ettevaatusabinõudeta halveneksid need omadused õhuga kokkupuutumisel kiiresti. „Monti Iblei“ väärisoliiviõli lastakse turule kuni viieliitrites klaas- või plekkpakendites või muudes õli säilitamiseks sobivates mahutites.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud päritolunimetusele „Monti Iblei“ võib lisada ka mõne järgmistest täiendavatest kohanimedest: „Monte Lauro“, „Val d'Anapo“, „Val Tellaro“, „Frigintini“, „Gulfi“, „Valle dell'Irminio“, „Calatino“, „Trigona-Pancali“.

Kaitstud päritolunimetusele „Monti Iblei“ ei tohi lisada muid märkeid, mida pole sõnaselgelt ette nähtud, eelkõige järgmisi omadussõnu: *fine* (peen), *scelto* (kvaliteetne), *selezionato* (valitud), *superiore* (parim).

Märgistuses võib kasutada nime, ärinime ja kaubamärki, kui neil ei ole kiitvat tähendust ja need ei eksita tarbijat.

Majandi ja ettevõtte nime ja viidet pakendamisele tootmispiirkonnas asuvas ettevõttes või oliivisektori ettevõttes võib kasutada vaid juhul, kui õli on valmistatud eranditult asjaomase ettevõtte poolt hallatavate istanduste toodangust.

Lisaks osutatud täiendavale kohanimele on lubatud etiketile kanda kaitstud päritolunimetusega „Monti Iblei“ õli tootmiseks kasutatud sordid, kui asjaomaste sortide kasutamine on sertifitseeritud. Lubatud on kasutada märget „toodetud ühest sordist“, millele järgneb kasutatud sordi nimi, kui asjaomase sordi kasutamine on sertifitseeritud.

Täiendavad kohanimed, kasutatud sordid ja märged „toodetud ühest sordist“ ei tohi olla etiketile kirjutatud suuremate tähtedega kui kaitstud päritolunimetuses „Monti Iblei“.

Kaitstud päritolunimetuses „Monti Iblei“ peab olema esitatud selgelt ja kustumatute tähtedega, etiketi värviga selges kontrastis olevas värvigammas ning eristuma muudest etiketil olevatest viidetest. Samuti tuleb etiketi puhul järgida kehtivaid õigusnorme.

Lisaks kohustuslikele märgetele peavad etiketil tingimata olema õlipartii number ja aasta, millal õli valmistamiseks kasutatud oliivid korjati.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Monti Iblei“ väärisoliviõli tootmiseks ette nähtud oliivide tootmispiirkond asub Siracusa, Ragusa ja Catania provintside halduspiirkonnas ja hõlmab järgmiste kommuunide oliivisalusi. Siracusa: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino ja Avola.

Ragusa: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Catania: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello in Val di Catania, Mineo, S. Michele di Ganzaria, Vizzini, Mirabella Imbaccari ja Scordia.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Oliivikasvatus on piirkonna jaoks väga oluline tootmisharu.

Geograafilise piirkonna tähtsaim oliivisort on 'Tonda Iblea' ehk 'Cetralla' ehk 'Prunara' ehk 'Abbinata' ehk 'Tunna' (keskmise vastupidavusega nakkusetekitajate suhtes ning ideaalselt kohanenud kasvaks Monti Iblei lubjakiviplatool), mida kasvatatakse ka lauaoливide saamiseks. Kasutatakse ka muid kohalikke sorte: 'Moresca', 'Nocellara Etna', 'Verde', 'Biancolilla' ja 'Zaituna'.

Üle saja aasta vanuste istanduste kõrval on viimasel ajal rajatud uusi, kus on kasutusel uued sordid, kuid kus puud loigatakse varasemale eeskujule toetudes ümmarguseks, et pakkuda kaitset tugevate tuulte eest. Siinse õli on olnud nii kohalikele kui ka riigi muude piirkondade tarbijatele juba pikka aega tuntud.

Oliiviistandused peavad asuma orgudes, mis vahelduvad Monti Iblei mäemassiivi kõrgplatodega, kus pinnas on ränikivine ja sisaldab vulkaaniliste kivimite sooni.

Samuti tuleb märkida, et Monti Iblei mäemassiiv põhjustab päevase ja öise temperatuuri suure erinevuse, mis on põllukultuuride jaoks väga oluline.

Sitsiilia saarel, mille antiikpärand ulatub tagasi Kreeka ja Rooma aega, on kunagised Suur-Kreeka traditsioonid endiselt elujõulised. Koos sajandeid kestnud olukorraga, kus ühendusteid on vähe, on see fenomen aidanud säilitada iga asula eriomelise näo ja sidunud selle selgelt piiritletud lähiümbrusega. Ehkki piirkonna kliima ja mullad on sarnased, ei saa eirata aegade jooksul traditsioonide toel edasi kandunud erinevusi.

Seetõttu jaguneb päritolunimetus „Monti Iblei“ aja jooksul välja kujunenud kasvualade järgi eraldi kategooriateks.

Territooriumide järgi on kategooriad järgmised: „Monti Iblei Monte Lauro“, „Monti Iblei Val d'Anapo“, „Monti Iblei Val Tellaro“, „Monti Iblei Frigintini“, „Monti Iblei Gulfi“, „Monti Iblei Valle dell'Irminio“, „Monti Iblei Calatino“, „Monti Iblei Trigona Pancali“ (viimane hõlmab ka Militello in Val di Catania kommuuni). Nendes täiendavates kohanimedes kajastub Monti Iblei mäestikute erinevate orgude traditsioonide omapära. Ehkki orud asuvad lähestikku, on igas neist säilinud eripärased töövõtted ja traditsioonid. Asulate vahel tekkinud erinevuste eiramine tähendaks seega kultuuritraditsioonide mahasalgamist. Samas on eri orgudes valmistatud õlid organoleptilise omaduste poolest väga sarnased, mistõttu suudavad neid eristada ainult kogunud degusteerijad.

Kõigil riiklikel ja rahvusvahelistel konkurssidel on KPNiga „Monti Iblei“ õlide lõhna ja maitse kohta märgitud, et sordi 'Tonda Iblea' puhul on kõige täpsem kirjeldus „roheline või küps tomat“ ning sortide 'Moresca', 'Verde' ja 'Zaituna' puhul on kõige täpsem kirjeldus „artišokk“. Lisaks seostatakse nelja nimetatud sordiga peaaegu alati kirjeldust „värsk rohi“.

Teine KPNi „Monti Iblei“ eripära on seotud puuviljalisuse kategooriaga, mis jääb peaaegu alati keskmise ja intensiivse puuviljalisuse vahele, kusjuures kerge puuviljalisuse näiteid on väga vähe. Kõrgem lõhna- ja maitseprofiil on tugevalt seotud nende nelja sordi lõhna- ja maitseomadustega, millest KPNi „Monti Iblei“ ekstra neitsioliiviõli toodetakse.

Need sordid esindavad kogu KPNi „Monti Iblei“ piirkonna oliivikasvatuse ajalugu ning kuna need ei kohane väga hästi teistsuguste tootmistingimustega, on KPNi „Monti Iblei“ oliiviõli organoleptiline profiil ainulaadne ja jälgendamatu.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi terviktekst on kättesaadav veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it) klõpsates linki „Qualità“ [Kvaliteet] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG“ [KPNi, KGT või GTTga tooted] (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].

ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET