

Euroopan unionin virallinen lehti

C 274



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

19. elokuuta 2020

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2020/C 274/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9867 – Allianz / BBVA Allianz Seguros y Reaseguros) ⁽¹⁾	1
2020/C 274/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9874 – Tokyo Century Corporation / Nippon Telegraph and Telephone Corporation / JV) ⁽¹⁾	2
2020/C 274/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9439 – Warner Bros / Universal / Home Entertainment / JV) ⁽¹⁾	3

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2020/C 274/04	Euron kurssi — 18. elokuuta 2020	4
---------------	--	---

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2020/C 274/05	Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 16 artiklan 4 kohdan mukainen komission ilmoitus Säännöllistä lentoliikennettä koskevien julkisen palvelun velvoitteiden muuttaminen ⁽¹⁾	5
2020/C 274/06	Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 17 artiklan 5 kohdan mukainen komission ilmoitus Tarjouspyyntö säännöllisen lentoliikenteen harjoittamisesta julkisen palvelun velvoitteiden mukaisesti ⁽¹⁾	6

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

2020/C 274/07	Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 16 artiklan 4 kohdan mukainen komission ilmoitus Säännöllistä lentoliikennettä koskevat julkisen palvelun velvoitteet (*)	7
---------------	--	---

V *Ilmoitukset*

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2020/C 274/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen	8
---------------	--	---

(*) ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen

(Asia M.9867 – Allianz / BBVA Allianz Seguros y Reaseguros)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 274/01)

Komissio päätti 13. elokuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9867. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.9874 – Tokyo Century Corporation / Nippon Telegraph and Telephone Corporation / JV)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 274/02)

Komissio päätti 6. heinäkuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9874. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.9439 – Warner Bros / Universal / Home Entertainment / JV)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 274/03)

Komissio päätti 6. huhtikuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9439. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾**18. elokuuta 2020**

(2020/C 274/04)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1906	CAD	Kanadan dollaria	1,5672
JPY	Japanin jeniä	125,54	HKD	Hongkongin dollaria	9,2274
DKK	Tanskan kruunua	7,4466	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,8119
GBP	Englannin punttaa	0,90375	SGD	Singaporen dollaria	1,6250
SEK	Ruotsin kruunua	10,3200	KRW	Etelä-Korean wonia	1 410,08
CHF	Sveitsin frangia	1,0773	ZAR	Etelä-Afrikan randia	20,7150
ISK	Islannin kruunua	161,80	CNY	Kiinan juan renminbiä	8,2407
NOK	Norjan kruunua	10,5010	HRK	Kroatian kunaa	7,5296
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	17 674,46
CZK	Tšekin korunaa	26,134	MYR	Malesian ringgitiä	4,9797
HUF	Unkarin forinttia	349,85	PHP	Filippiinien pesoa	57,804
PLN	Puolan zlotya	4,3870	RUB	Venäjän ruplaa	87,0531
RON	Romanian leuta	4,8355	THB	Thaimaan bahtia	37,051
TRY	Turkin liiraa	8,8024	BRL	Brasilian realia	6,4778
AUD	Australian dollaria	1,6447	MXN	Meksikon pesoa	26,2626
			INR	Intian rupiaa	88,8790

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 16 artiklan 4 kohdan mukainen komission ilmoitus

Säännöllistä lentoliikennettä koskevien julkisen palvelun velvoitteiden muuttaminen

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 274/05)

Jäsenvaltio	Yhdistynyt kuningaskunta ⁽¹⁾
Reitit	Kirkwallista North Ronaldsaylle ja Papa Westraylle Kirkwallista Edaylle, Sandaylle, Stronsaylle ja Westraylle
Julkisen palvelun velvoitteiden alkuperäinen voimaantulopäivä	30. joulukuuta 1997 (Kirkwallista North Ronaldsaylle ja Papa Westraylle), 19. joulukuuta 2001 (Kirkwallista Edaylle, Sandaylle, Stronsaylle ja Westraylle).
Muutosten voimaantulopäivä	1. huhtikuuta 2021
Osoite, jossa julkisen palvelun velvoitteita koskeva teksti ja kaikki siihen liittyvät merkitykselliset tiedot ja/tai asiakirjat ovat saatavilla	Lisätietoja: Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY UNITED KINGDOM Vastaanottaja: Rosemary Colsell Procurement Manager (hankintajohtaja) Sähköposti: procurement@orkney.gov.uk , saatavilla myös seuraavassa portaalissa: www.publiccontractsscotland.gov.uk

⁽¹⁾ Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan eroamisesta Euroopan unionista ja Euroopan atomienergiayhteisöstä tehdyn sopimuksen (EUVL L 29, 31.1.2020, s. 7) ("erosopimus") mukaisesti asetusta (EY) N:o 1008/2008 sovelletaan Yhdistyneeseen kuningaskuntaan ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa siirtymäaikana ja sen oikeusvaikutukset ovat samat kuin unionissa ja unionin jäsenvaltioissa.

Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 17 artiklan 5 kohdan mukainen komission ilmoitus
Tarjouspyyntö säännöllisen lentoliikenteen harjoittamisesta julkisen palvelun velvoitteiden mukaisesti

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 274/06)

Jäsenvaltio	Yhdistynyt kuningaskunta ⁽¹⁾
Reitti	Orkney Mainlandin saari (Kirkwall) sekä Papa Westrayn, North Ronaldsayn, Westrayn, Sandayn, Stronsayn ja Edayn saaret
Sopimuksen voimassaoloaika	1. huhtikuuta 2021–31. maaliskuuta 2025
Hakemusten ja tarjosten jättämisen määräaika	20. lokakuuta 2020
Osoite, josta tarjouspyynnön teksti ja kaikki julkiseen tarjouskilpailuun ja julkisen palvelun velvoitteeseen liittyvät merkitykselliset tiedot ja/tai asiakirjat ovat saatavilla	Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY UNITED KINGDOM Vastaanottaja: Rosemary Colsell Procurement Manager (hankintajohtaja) Sähköposti: procurement@orkney.gov.uk , saatavilla myös seuraavassa portaalissa: www.publiccontractsscotland.gov.uk

(¹) Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan eroamisesta Euroopan unionista ja Euroopan atomienergiayhteisöstä tehdyn sopimuksen (EUVL L 29, 31.1.2020, s. 7) ("erosopimus") mukaisesti asetusta (EY) N:o 1008/2008 sovelletaan Yhdistyneeseen kuningaskuntaan ja Yhdistyneessä kuningaskunnassa siirtymäaikana ja sen oikeusvaikutukset ovat samat kuin unionissa ja unionin jäsenvaltioissa.

Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 16 artiklan 4 kohdan mukainen komission ilmoitus

Säännöllistä lentoliikennettä koskevat julkisen palvelun velvoitteet

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 274/07)

Jäsenvaltio	Italia
Reitti	Crotone–Roma Fiumicino ja Roma Fiumicino–Crotone Crotone–Torino ja Torino–Crotone Crotone–Venetsia ja Venetsia–Crotone
Julkisen palvelun velvoitteen voimaantulopäivä	1. helmikuuta 2021
Osoite, josta julkisen palvelun velvoitteen teksti ja kaikki siihen liittyvät merkitykselliset tiedot ja/tai asiakirjat ovat saatavissa	<p>Lisätietoa: 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</p> <p>Puhelin: +39 0641583690</p> <p>Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC) Direzione Sviluppo Trasporto Aereo e Licenze Viale Castro Pretorio, n°118 00185 Roma ITALIA</p> <p>Puhelin: +39 0644596515</p> <p>Verkkosivusto: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it</p> <p>Sähköposti: dg.ta@pec.mit.gov osp@enac.gov.it</p>

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2020/C 274/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutosta koskevaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (*) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

"MONTI IBLEI"

EU-nro: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018

SAN (X) SMM ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei [Monti Iblei -ekstra-neitsytoliiviöljyn suojeluyhdistys], joka toimii Ragusan kauppa-, teollisuus-, käsityöteollisuus- ja maatalouskamarin yhteydessä osoitteessa Piazza della Libertà, 97100 Ragusa.

Monti Iblei -ekstra-neitsytoliiviöljyn suojeluyhdistys muodostuu Monti Iblein tuottajista. Se on 14. lokakuuta 2013 annetun maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön asetuksen (*decreto*) nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen tekemiseen.

2. Jäsenvaltio tai Kolmas Maa

Italia

3. Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
 Tuotteen kuvaus
 Maantieteellinen alue

(*) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu: Uusina on lisätty valvontaelintä koskeva artikla, jota ei ole voimassa olevassa eritelmässä, sekä pakkaamista koskeva artikla.

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutokset

Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Nimen "Monti Iblei" käyttö

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 artiklaa, nykyisen yhteenvedon 4.2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 ja 3.6 kohtaa.

On otettu käyttöön mahdollisuus käyttää nimitystä "Monti Iblei" kaikesta rajatulta maantieteelliseltä alueelta saatavasta tuotteesta, joten maantieteelliseen alueeseen viittaavien tarkennusten käyttö ei ole enää pakollista.

Voimassa olevan eritelmän mukainen seuraava sanamuoto:

"Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei", jonka yhteydessä on mainittava myös jokin seuraavista paikannimistä: Monte Lauro, Val d'Anapo, Val Tellaro, Frigintini, Gulfi, Valle dell'Irminio, Calatino tai Trigona-Pancali, on varattu ekstra-neitsytoliiviöljylle, joka täyttää tässä tuote-eritelmässä vahvistetut ehdot ja vaatimukset."

muutetaan seuraavaan muotoon:

"Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei", jonka yhteydessä voidaan mainita myös jokin seuraavista paikannimistä: Monte Lauro, Val d'Anapo, Val Tellaro, Frigintini, Gulfi, Valle dell'Irminio, Calatino tai Trigona-Pancali, on varattu ekstra-neitsytoliiviöljylle, joka täyttää tässä tuote-eritelmässä vahvistetut ehdot ja vaatimukset."

Muutoksella vastataan tuottajien ilmaisemaan kiireelliseen tarpeeseen. Kun nimitys "Monti Iblei" rekisteröitiin, tuotetta myytiin paikallisilla markkinoilla tai korkeintaan Italian alueella, jolloin maantieteelliseen alueeseen viittaavien tarkennusten käyttö oli tärkeää.

Viime vuosina tuotanto on kuitenkin kasvanut, ja nykyään sitä myydään kansainvälisillä markkinoilla. Tällöin vaikuttavampi tapa panna tuote esille ja mainostaa sitä on käyttää nimitystä "Monti Iblei" ilman, että nimitystä välttämättä täydennetään maantieteelliseen alueeseen viittavilla tarkennuksilla. Toimijat voivat kuitenkin itse valita, käyttävätkö ne tätä vaihtoehtoista nimeämistapaa.

Tuotteen kuvaus

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa, nykyisen yhteenvedon 4.2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Edellisen muutoksen mukaisesti ehdotetaan kulutushetken ominaispiirteiden yhtenäistämistä käyttäen aistinvaraisen arvioinnin osalta pohjana kansainvälisen oliivineuvoston menetelmää ja paneelin testausistuntojen virallista hallintaohjelmistoa.

Väriä koskeva parametri on päätetty poistaa, koska sen ei enää katsota kertovan öljyn laadusta.

Tuoksua kuvaillaan nyt hedelmäiseksi ja makua karvaaksi ja pistäväksi, ja ne luokitellaan asteikolla 0–10.

Kemiallisen arvioinnin osalta nykyisessä eritelmässä esitetyt parametrit ovat jo nyt melko yhtenäisiä.

Peroksidiluku ja polyfenolien määrä eivät ole muuttuneet.

Nykyisessä eritelmässä kokonaishappopitoisuuden yläraja vaihtelee välillä 0,5–0,65 riippuen nimityksen ”Monti Iblei” yhteydessä mainittavasta maantieteelliseen alueeseen viittaavasta tarkennuksesta.

Nimityksen ”Monti Iblei” kokonaishappopitoisuuden ylärajaksi ehdotetaan 0,5 prosenttia (öljyhappona ilmaistuna), joka vastaa nykyisen eritelmän tiukempaa raja-arvoa.

Nykyisessä eritelmässä K232- ja K270-arvot ovat seuraavat: $K232 \leq 2,20$ ja $K270 \leq 0,18$.

Ne on muutettu seuraavasti:

$K232 \leq 2,50$ ja $K270 \leq 0,22$.

Syynä tälle muutokselle on se, että Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyn vuosien kemiallinen analysointi on osoittanut joidenkin oliivilajikkeiden vaikuttavan K-arvoon öljyn 18 kuukauden pituisen elinkaaren aikana nostaen arvoa joissakin tapauksissa hieman yli nykyisessä tuote-eritelmässä mainittujen rajojen (kuitenkin niin, että standardissa vahvistettu raja-arvo ei ylity).

Siksi seuraava voimassa oleva sanamuoto:

”1. Suojatulla alkuperänimityksellä ”Monti Iblei” varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä, johon liittyy maantieteellinen maininta ”Monte Lauro”, on oltava pakkausajankohtana seuraavat ominaisuudet:

Väri: vihreä

Tuoksu: kohtalaisen vihreän hedelmäinen

Maku: hedelmäinen, kohtalaisen pistävä

Öljyhappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus painosta enintään: 0,5 g/100 g öljyä

Peroksidiluku: ≤ 12 meq O₂/kg

· $K232 \leq 2,20$

· $K270 \leq 0,18$

Polyfenolit yhteensä: ≥ 120 ppm.

2. Suojatulla alkuperänimityksellä ”Monti Iblei” varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä, johon liittyy maantieteellinen maininta ”Val d’Anapo”, on oltava kulutukseen saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

Väri: vihreä

Tuoksu: miedosti vihreän hedelmäinen

Maku: hedelmäinen, miedon pistävä

Öljyhappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus painosta enintään: 0,5 g/100 g öljyä

Peroksidiluku: ≤ 12 meq O₂/kg

· $K232 \leq 2,20$

· $K270 \leq 0,18$

Polyfenolit yhteensä: ≥ 120 ppm.

3. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä, johon liittyy maantieteellinen maininta "Val Tellaro", on oltava kulutukseen saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

Väri: vihreä

Tuoksu: kohtalaisen vihreän hedelmäinen

Maku: hedelmäinen, kohtalaisen pistävä

Öljyhappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus painosta enintään: 0,5 g/100 g öljyä

Peroksidiluku: ≥ 12 meq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyfenolit yhteensä: ≥ 120 ppm.

4. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä, johon liittyy maantieteellinen maininta "Frigintini", on oltava kulutukseen saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

Väri: vihreä

Tuoksu: voimakkaan vihreän hedelmäinen

Maku: hedelmäinen, kohtalaisen pistävä

Öljyhappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus painosta enintään: 0,5 g/100 g öljyä

Peroksidiluku: ≤ 12 meq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyfenolit yhteensä: ≥ 120 ppm.

5. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä, johon liittyy maantieteellinen maininta "Gulfi", on oltava kulutukseen saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

Väri: vihreä

Tuoksu: voimakkaan vihreän hedelmäinen

Maku: hedelmäinen, kohtalaisen pistävä

Öljyhappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus painosta enintään: 0,5 g/100 g öljyä

Peroksidiluku: ≤ 12 meq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyfenolit yhteensä: ≥ 120 ppm.

6. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä, johon liittyy maantieteellinen maininta "Valle dell'Irminio", on oltava kulutukseen saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

Väri: vihreä

Tuoksu: miedosti vihreän hedelmäinen

Maku: hedelmäinen, miedon pistävä

Öljyhappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus painosta enintään: 0,65 g/100 g öljyä

Peroksidiluku: ≤ 12 meq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyfenolit yhteensä: ≥ 120 ppm.

7. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä, johon liittyy maantieteellinen maininta "Calatino", on oltava kulutukseen saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

Väri: vihreä

Tuoksu: miedosti vihreän hedelmäinen

Maku: hedelmäinen, hieman pistävä

Öljyhappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus painosta enintään: 0,6 g/100 g öljyä

Peroksidiluku: ≤ 12 meq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyfenolit yhteensä: ≥ 120 ppm.

8. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä, johon liittyy maantieteellinen maininta "Trigona-Pancali", on oltava kulutukseen saatettaessa seuraavat ominaisuudet:

Väri: vihreä

Tuoksu: kohtalaisen vihreän hedelmäinen

Maku: hedelmäinen, miedon pistävä

Öljyhappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus painosta enintään: 0,5 g/100 g öljyä

Peroksidiluku: ≤ 12 meq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyfenolit yhteensä: ≥ 120 ppm.

9. Muiden parametrien, joita ei mainita erikseen, on oltava EU:n voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.",

korvataan seuraavasti:

"Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä on oltava pakkausajankohtana seuraavat ominaisuudet:

Kemialliseen arviointiin perustuvat ominaisuudet

— happopitoisuus (öljyhappona ilmaistuna): enintään 0,5 %

— enimmäisperoksidiluku: ≤ 12 meq O₂/kg

— K232 $\leq 2,5$

— K270 $\leq 0,22$

— polyfenolit yhteensä: ≤ 120 ppm

— Delta-K: $\leq 0,01$.

Aistinvaraiseen arviointiin perustuvat ominaisuudet

Mediaanien vaihteluväli min., maks.

- hedelmäinen (kypsä oliivi) $> 2, \leq 6$
- hedelmäinen (vihreä oliivi) $> 2, \leq 8$
- karvaus $> 2, \leq 6$
- pistävyys $> 2, \leq 8$
- ruoho ja/tai tomaatti ja/tai latva-artisokka $> 2, \leq 8$.

Kaikkien voitusten mediaanin on oltava 0.

Muiden parametrien, joita ei mainita erikseen, on oltava EU:n voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.”

Maantieteellinen alue

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 artiklaa, nykyisen yhteenvedon 4.3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Tuotantoalueeseen on lisätty Siracusan maakuntaan kuuluva Avolan kunta sekä Catanian maakuntaan kuuluvat Mirabella Imbaccarin ja Scordian kunnat, koska niiden on todettu täyttävän historiaan ja maatalouteen liittyvät vaatimukset, joiden perusteella ne voidaan sisällyttää Monti Iblei -oliiviöljyn maantieteelliseen tuotantoalueeseen. Jotta ”Monti Iblein” eritelmä noudattaisi periaatetta, jonka mukaan SAN:n alueen on oltava luonteeltaan ainutlaatuinen, on maantieteellistä aluetta muutettu myös sisällyttämällä siihen koko Carlentinin kunta, josta nykyisen eritelmän mukaan vain osa kuuluu kyseiseen maantieteelliseen alueeseen.

Rekisteröintihetkellä nämä alueet jätettiin rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolelle, koska niillä tuotettiin öljyä pääasiassa vain omaan käyttöön eivätkä näissä kunnissa toimineet valmistajat siksi olleet kiinnostuneita liittymään SAN-nimityksen piiriin. Viime vuosina oliivinviljely näillä alueilla on kuitenkin kokenut uuden kukoistusvaiheen, mikä on erityisesti nuorten yrittäjien ansiota. Nämä alueet vastaavat maantieteellisten, historiallisten ja agronomisten tekijöiden jatkuvuuden ansiosta rajattua maantieteellistä aluetta, minkä vuoksi alueet ovat ominaispiirteiltään samankaltaisia ja niillä tuotettu öljy vastaa ominaispiirteiltään Monti Iblei -öljyä. Tästä syystä nämä alueet on sisällytetty tuotantoalueeseen.

Tämän seurauksena on mukautettu niiden maantieteellisten alueiden rajoja, joilla alueeseen viittaavia tarkennuksia voidaan käyttää, maantieteellisen alueen laajennuksen huomioon ottamiseksi.

Erityisesti seuraavien alueiden rajoja on muutettu:

Monti Iblein maantieteellinen osa-alue, johon liittyy tarkentava paikannimi ”Val Tellaro”, sisältää nyt Avolan kunnan.

Monti Iblein maantieteellistä osa-aluetta, johon liittyy tarkentava paikannimi ”Calatino”, on laajennettu kattamaan Mirabella Imbaccarin kunnan.

Monti Iblein maantieteellistä osa-aluetta, johon liittyy tarkentava paikannimi ”Trigona-Pancali”, on laajennettu kattamaan Scordian ja Carlentinin kunnat.

Lisäksi on korjattu useita epäselviä kohtia määrittämällä rajat yksiselitteisesti pääasiassa hallinnollisten rajojen, pääteiden ja merkittävien vesiväylien perusteella siten, että vältetään mahdollisuuksien mukaan viittauksia maatalousteihin ja kaupallisiin rakenteisiin. Eritelmän nykyisessä versiossa maantieteellisen alueen kuvailussa mainitaan muun muassa yksityisiä taloja, maatalousteita ja kaupallisia rakenteita, kun on haluttu määritellä tarkentavia paikannimiä vastaavien eri osa-alueiden rajat yksityiskohtaisesti. Ajan mittaan tämä on johtanut useisiin kiistoihin, kun asiaa on tutkittu tarkemmin, koska tällaisia rajoja ei ole aina tulkittu samalla tavalla.

Siksi seuraava voimassa oleva sanamuoto:

"1. Edellä 1 artiklassa tarkoitetun ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue käsittää Siracusan, Ragusan ja Catanian maakuntien hallinnollisella alueella olevat oliivinviljelyyn käytetyt alueet, jotka sijaitsevat seuraavissa kunnissa ja joilla pystytään saavuttamaan tässä tuote-eritelmässä vahvistetut laatuominaisuudet:

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

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

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

2. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Monte Lauro", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu seuraavien kuntien koko hallinnollisesta alueesta: Buccheri, Buscemi, Cassaro ja Ferla.

3. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Val d'Anapo", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu osasta seuraavien kuntien hallinnollisesta alueesta tai niiden koko hallinnollisesta alueesta: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino ja Sortino.

Tuotantoalueen raja alkaa Sortinon, Ferlan ja Carlentinin kuntien kohtaamispuolelta ja seuraa Carlentinin ja Melillin kuntien rajoja itään, kunnes se kohtaa maakunnallisen päätien nro SP 76, joka kulkee Siracusan kunnassa ja johtaa Diddinosta Monte Climitiin ja edelleen Dariazzaan. Raja kulkee Diddinon sillalta etelään seuraten Anapon joen oikeaa puolta maataloustielle, joka yhdistää Palazzellin talot ja Fredduran maatilaa kansalliseen päätiehen nro SS 124. Raja jatkuu etelään, risteää kyseisen tien 112 km:n tiemerkin kohdalla ja liittyy 9 km:n tiemerkin kohdalla maataloustiehen, joka yhdistää kansallisen päätien nro SS 124 maakunnalliseen päätiehen nro SP 14, joka kulkee Fuscosta Canicattini Bagniin ja Passo Ladroon ja joka yhdistää Cefalinon laaksossa sijaitsevan Cardinalen maatilaa, Papeon ja San Francescon maatilat, Benali di Sotton, Perrotan maatilaa ja Busaccan tilaa. Sen jälkeen raja seuraa maakunnallista SP 14 -päätietä 9 km:n tiemerkin kohdalla 11 km:n merkkiin asti, mistä se jatkuu kohti etelää Floridian, Grotta Perciatan ja Cassibilen yhdistävää maakunnallista päätietä nro SP 12 pitkin, kunnes se saavuttaa Navassa sijaitsevilta taloilta Noton kunnan rajalle johtavan maataloustien, mistä se jatkuu etelään Noton ja Siracusan kuntien rajaa pitkin, kunnes se risteää Cassibile-joen. Sieltä raja kulkee luoteeseen Noton ja Avolan kuntien rajaa pitkin, kunnes se saavuttaa Avolasta Manchisiin johtavan maakunnallisen päätien nro SP 4, jota se seuraa kansallisen päätien nro SS 287 risteykseen asti. Sieltä raja seuraa Val Tellaron paikannimen kattaman alueen reunaa pohjoiseen siten, että koko Palazzolon kunnan alue jää rajan sisäpuolelle. Tämän jälkeen tuotantoalueen raja seuraa Palazzolon, Giarratanan, Buscemin, Cassaron ja Ferlan kuntien välistä rajaa ja palaa jälleen lähtöpisteeseensä pohjoiseen.

4. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Val Tellaro", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue sisältää Monti Iblein ylätasangon kaakkoisosan, ja se muodostuu osasta seuraavien kuntien hallinnollisesta alueesta tai niiden koko hallinnollisesta alueesta: Rosolini, Noto, Ispica, Modica ja Pachino.

Tuotantoalueen raja kulkee Ispicasta Pachinoon kulkevaa maakunnallista päätietä nro SP 49 pitkin etelään ja jatkuu täsmälleen Passo Corradon sillan kohdalla itään samaa maakunnallista päätietä pitkin, kunnes tie risteää Burgiosta Luparelloon johtavan maakunnallisen päätien nro SP 100. Sieltä raja jatkuu Burgiosta Prevutaan kulkevalle polulle ja sieltä edelleen kohti itää Costesta Sant'Ippolitoon johtavaa yksityistietä pitkin Marzamemista Chiaramidaan johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 85 asti. Raja seuraa tätä päätietä Pianettista Serbatoioon johtavalle kunnalliselle tielle

asti. Sieltä raja seuraa Pachinon kaupungin luoteisrajaa Via Vecchian ja Guastallan väliselle kunnalliselle tielle asti. Raja seuraa tätä tietä Marzamemin ja Chiaramidan väliselle maakunnalliselle päätielle nro SP 85 asti, mistä se jatkuu kohti itää Pachinon ja Noton välisen maakunnallisen päätien nro SP 19 risteykseen asti. Raja seuraa tätä maakunnallista päätietä pohjoiseen Notosta Pachinon johtavalle rautatielle asti ja seuraa rautatien länsipuolta, kunnes se saavuttaa jälleen Notosta Pachinon johtavan maakunnallisen päätien nro SP 19, jota se seuraa pohjoiseen Noton kaupungin keskustassa sijaitsevalle Piazzetta San Corradolle asti. Sieltä raja kulkee pohjoiseen Notosta Palazzolo Acreideen johtavaa kansallista päätietä nro SS 287 pitkin, kunnes tämä päätie risteää Noton ja Palazzolo Acreiden kuntien välisen rajan. Sieltä tuotantoalueen raja kulkee länteen Palazzolo Acreiden ja Noton kuntien välistä rajaa pitkin, kunnes se saavuttaa Tellaro-joen. Tämän jälkeen raja seuraa Tellaro-jokea kohti etelää Prainitosta Rennaan johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 22 asti ja kulkee tätä tietä pitkin Favarottasta Ritelliniin johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 17, jota se seuraa Cozza Roseen asti, ja jatkaa sen jälkeen Siracusan ja Ragusan maakuntien välistä rajaa pitkin Favarottan sillalle asti. Raja jatkuu kunnallista Commalido Superiore -päätieltä pitkin Rosolinin ja Ispican kuntien väliselle rajalle asti. Sieltä raja kulkee Cava d'Ispicaan johtavaa tietä pitkin Bettola del Capitanoon, joka sijaitsee kansallisen päätien nro SS 115 risteyksessä. Sieltä raja jatkuu kyseistä päätietä pitkin ensin Beneventanon ja sitten Zappullan risteykseen. Seuraavaksi raja kulkee Bugilfezzasta Pozzalloon johtavaa maakunnallista päätietä nro SP 45 pitkin, kunnes se saavuttaa Graffettan kunnallisen päätien ja kohdan, jossa Pozzallon ja Modican kuntien rajat kohtaavat. Tuotantoalueen raja seuraa kuntien välistä rajaa itään ja sitten Pozzallon ja Ispican kuntien välistä rajaa Pozzallosta Ispicaan johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 46 asti. Raja kulkee tätä tietä pitkin kunnes se risteää rautatien Contrada Garzallassa. Tämän jälkeen raja seuraa Nardellan kunnallista tietä, kunnes se saavuttaa Bufalista Marzaan johtavan tien, jota pitkin se kulkee Fosso Bufalin kanaalin ylittävälle sillalle. Lopuksi raja seuraa tätä kanavaa Ispican ja Pachinon väliselle maakunnalliselle päätielle nro SP 49 asti ja sen jälkeen tätä tietä kohti itää, kunnes se saavuttaa Siracusan maakunnan rajan Passo Corradossa, tuotantoalueen rajan lähtöpisteessä.

5. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Frigintini", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu osasta seuraavien kuntien hallinnollisesta alueesta tai niiden koko hallinnollisesta alueesta: Ragusa, Modica ja Rosolini.

Tuotantoalueen raja kulkee Bettola del Capitanosta etelään kansallista päätietä nro SS 115 pitkin ja jatkuu koilliseen Val Tellaron alueen länsireunaa pitkin, kunnes se saavuttaa Ragusan ja Siracusan maakuntien rajan Contrada Cozzo Scozzariassa. Tämän jälkeen tuotantoalueen raja seuraa Giarratanan ja Monterosso Almon kuntien eteläistä rajaa, kunnes se kohtaa Monterosso Almon, Chiaramonte Gulfin ja Ragusan kuntien rajan. Sen jälkeen raja kulkee Chiaramonten ja Ragusan kuntien välistä rajaa pitkin, kunnes se saavuttaa maakunnallisen päätien nro SP 62. Raja seuraa tätä päätietä Maltempon risteykseen asti ja kulkee sieltä maakunnallista päätietä nro SP 10 pitkin kansalliselle päätielle nro SS 115 asti. Raja seuraa tätä tietä Ragusan keskustaan, mistä se jatkuu kansallisen päätien nro SS 115 vanhaa reittiä pitkin Modican keskustaan asti. Raja ohittaa Modican keskustan ja kulkee jälleen Bettola del Capitanoon, tuotantoalueen rajan lähtöpisteeseen.

6. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Gulfi", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu seuraavien kuntien koko hallinnollisesta alueesta: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo ja Giarratana.

7. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Valle dell'Irminio", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu osasta seuraavien kuntien hallinnollisesta alueesta tai niiden koko hallinnollisesta alueesta: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica ja Santa Croce Camerina. Tuotantoalueen raja kulkee Contrada Zappullan risteuksen eteläpuolelta kohti etelää Modicasta Sampieriin johtavalle maakunnalliselle päätielle, jota se seuraa Sciclistä Pozzalloon johtavan tien risteykseen asti. Sieltä raja kulkee Guarnierin yksityistietä pitkin vanhalle tietarkastajan talolle, joka sijaitsee Sciclistä Sampieriin johtavan maakunnallisen päätien varrella. Raja kulkee kyseistä yksityistietä pitkin maakunnalliselle päätielle ja tasoristeykseen asti, minkä jälkeen se seuraa rautatietä Jungi di Sciclin asuinalueelle ja kääntyy tämän jälkeen seuraamaan Sciclistä Donnalucataan johtavaa maakunnallista päätietä, kunnes se saavuttaa L'Andolinasta Piano Corvaiaan ja Cudianoon johtavan yksityistien. Raja seuraa tätä yksityistietä, kunnes se saavuttaa Sciclistä Santa Croce Camerinaan johtavan maakunnallisen päätien. Tämän jälkeen raja kulkee Santa Croce Camerinasta pohjoiseen Comisoon johtavaa maakunnallista päätietä pitkin 8 km:n tiemerkille asti. Sen jälkeen raja kulkee Vittoriaan johtavaa maakunnallista päätietä pitkin, kunnes tämä tie risteää uuden kunnallisen päätien, joka kulkee Cooperativa Agri Sudin halki ja johtaa Vittorian ja Scogilittin välillä kulkevalle valtatielle. Tämän risteuksen jälkeen raja kulkee Alceriton valtatielle asti, jatkuu Macchionen valtatielle ja liittyy kunnalliseen päätiehen, joka johtaa kansalliselle päätielle nro SS 115 ja rautatielle. Tämän jälkeen raja kulkee koilliseen Caltanissettan maakunnan rajalle ja jatkuu itään Catanian maakunnan rajaa pitkin rajan loppuun asti aina maantieteellisen maininnan "Gulfi" kattaman alueen rajalle, jota se seuraa maantieteellisen maininnan "Frigintini" kattaman alueen länsirajalle asti. Tämän jälkeen tuotantoalueen raja seuraa maantieteellisen maininnan "Frigintini" kattaman alueen länsirajaa koko sen pituudelta etelään, kunnes se saavuttaa lähtöpisteensä eli Zappullan risteuksen Modicasta Pozzalloon johtavan maakunnallisen päätien varrella.

8. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Calatino", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu osasta seuraavien kuntien hallinnollisesta alueesta tai niiden koko hallinnollisesta alueesta: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria ja Mazzarone. Tuotantoalueen raja kulkee etelää kohti pitkin Catanian maakunnan Ragusan ja Siracusan maakuntien vastaista rajaa aina kansalliselle päätielle nro SS 194 asti. Länteen päin raja kulkee pitkin Catanian ja Caltanissettan maakuntien rajaa ja sen jälkeen pitkin San Michele di Ganzarian ja San Conon kunnan välistä rajaa. Pohjoiseen päin raja kulkee Tempion, Pietrarossan, Margheritan ja Ferron kautta virtaavaa jokea pitkin Cataniasta Gelaan johtavalle kansalliselle päätielle nro SS 417. Itään päin tuotantoalueen raja kulkee valtatieä nro SS 194 pitkin Vizzini Scalon risteykseen ja sieltä maakunnallista päätietä kansalliselle päätielle nro SS 417, jota se seuraa Ferro-joelle asti.

9. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Trigona-Pancali", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu osasta seuraavien kuntien hallinnollisesta alueesta tai niiden koko hallinnollisesta alueesta:

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

Tuotantoalueen raja kulkee etelään Melillin ja Sortinon kuntien välistä rajaa pitkin lähellä Melillistä Sortinon johtavaa alemmaa maakunnallista päätietä nro SP 30. Sen jälkeen raja seuraa tätä maakunnallista päätietä koilliseen kiertäen Melillin kaupungin sen länsi- ja pohjoisrajan ulkopuolelta. Melillin kunnan pohjoisreunalta tuotantoalueen raja jatkuu kunnallista päätietä pitkin Priolon ja Lentinin väliselle maakunnalliselle päätielle nro SP 95, johon se yhtyy 151 km:n tiemerkin lähellä. Tästä raja jatkuu kyseistä maakunnallista päätietä pitkin pohjoiseen Melillin ja Augustan kuntien rajalle ja kulkee tätä rajaa pitkin polulle, joka johtaa Costa Aridan tieltä pohjoiseen Rasolon ja Pandolfin talojen ohi Melillin ja Augustan kuntien uudelle rajalle. Tämän jälkeen tuotantoalueen raja jatkuu kuntarajaa pitkin pohjoiseen Mulinello-joelle asti. Raja seuraa tätä jokea länteen Priolosta Lentiniin johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 95 ja kohtaa tien 140 km:n tiemerkin lähellä. Sen jälkeen raja seuraa tätä maakunnallista päätietä Carlentinin kaupungin etelälaidalle, ohittaa kaupungin ja jatkuu Carlentini ja Lentinin kuntien välistä maakunnallista päätietä pitkin eteenpäin. Sen jälkeen raja kulkee näiden kahden kunnan välistä rajaa pitkin länteen ja Zena-joelle. Raja seuraa Zena-joen länsipuolta ja kulkee sen jälkeen pohjoiseen, kunnes se saavuttaa maakunnallisen päätien Reinan sillan lähellä ja sen jälkeen Lentinin ja Scordian välisen maakunnallisen päätien. Tämän jälkeen tuotantoalueen raja seuraa Militello in Val di Catanian kunnan rajaa kiertäen koko kunnan ympäri Francofonten, Vizzinin ja Militello in Val di Catanian kuntien rajalle. Sieltä tuotantoalueen raja jatkuu Francofonten ja Vizzinin kuntien välistä rajaa pitkin eteenpäin Francofonten ja Buccherin kuntien rajalle ja sitä pitkin edelleen Ferlan ja Carlentinin kuntien rajalle. Sen jälkeen tuotantoalueen raja kulkee Sortinon, Carlentinin ja Melillin kuntien välistä rajaa pitkin Melillin ja Sortinon väliselle alemmalle maakunnalliselle päätielle nro SP 30 ja takaisin alkupisteeseensä.”

korvataan seuraavasti:

"1. 1 artiklassa tarkoitetun ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue käsittää Siracusan, Ragusan ja Catanian maakuntien hallinnollisella alueella olevat oliivinviljelyyn käytetyt alueet, jotka sijaitsevat seuraavissa kunnissa ja joilla pystytään saavuttamaan tässä tuote-eritelmässä vahvistetut laatuominaisuudet:

Siracusa:

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

Ragusa:

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

Catania:

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

2. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Monte Lauro", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu seuraavien kuntien koko hallinnollisesta alueesta: Buccheri, Buscemi, Cassaro ja Ferla.

3. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Val d'Anapo", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu seuraavien kuntien koko hallinnollisesta alueesta: Canicattini Bagni, Florida, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino sekä osa Noton kunnan hallinnollisesta alueesta.

Tuotantoalueen raja alkaa Sortinon, Ferlan ja Carlentinin kuntien kohtaamispisteen pohjoispuolelta ja seuraa Carlentinin, Melillin ja Sortinon kuntien rajoja itään, kunnes se kohtaa maakunnallisen päätien nro SP 76, joka kulkee Siracusan kunnassa ja johtaa Diddinosta Monte Climitiin ja edelleen Dariazzaan. Raja kulkee Diddinon sillalta etelään seuraten Anapo-joen oikeaa puolta maataloustielle, joka yhdistää Palazzellin talot ja Fredduran maatalon kansalliseen päätiehen nro SS 124. Raja jatkuu etelään, risteää kyseisen tien 112 km:n tiemerkin kohdalla ja liittyy 9 km:n tiemerkin kohdalla maataloustiehen, joka yhdistää kansallisen päätien nro SS 124 maakunnalliseen päätiehen nro SP 14, joka kulkee Fuscosta Canicattini Bagniin ja Passo Ladroon ja joka yhdistää Cefalinon laaksossa sijaitsevan Cardinalen maatalon, Papeon ja San Francescon maatilat, Benali di Sotton, Perrotan maatalon ja Busaccan tilan. Sen jälkeen raja seuraa maakunnallista SP 14 -päätiä 9 km:n tiemerkin kohdalta 11 km:n merkkiin asti, mistä se jatkuu kohti etelää Floridian, Grotta Perciatan ja Cassibilen yhdistävää maakunnallista päätiä nro SP 12 pitkin, kunnes se saavuttaa Navassa sijaitsevilta taloilta Noton kunnan rajalle johtavan maataloustien, mistä se jatkuu etelään Noton ja Siracusan kuntien rajaa pitkin, kunnes se risteää Cassibile-joen. Sieltä raja kulkee luoteeseen Noton ja Avolan kuntien rajaa pitkin, kunnes se saavuttaa Avolasta Manchisiin johtavan maakunnallisen päätien nro SP 4, jota se seuraa kansallisen päätien nro SS 287 risteykseen asti. Sieltä raja seuraa Val Tellaron paikannimen kattaman alueen reunaa pohjoiseen siten, että koko Palazzolon kunnan alue jää rajan sisäpuolelle. Tämän jälkeen tuotantoalueen raja seuraa Palazzolon, Giarratanan, Buscemin, Cassaron ja Ferlan kuntien välistä rajaa ja palaa jälleen lähtöpisteeseensä pohjoiseen.

4. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Val Tellaro", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue sisältää Monti Iblein ylätasangon kaakkoisosan, ja se muodostuu seuraavien kuntien koko hallinnollisesta alueesta: Ispica, Pachino, Avola ja osa Rosolinin hallinnollisesta alueesta, Noto sekä Modica.

Tuotantoalueen raja kulkee Ispicasta Pachinon kulkevaa maakunnallista päätiä nro SP 49 pitkin etelään ja jatkuu täsmälleen Passo Corradon sillan kohdalta itään samaa maakunnallista päätiä pitkin, kunnes tie risteää Burgiosta Luparelloon johtavan maakunnallisen päätien nro SP 100. Sieltä raja jatkuu Burgiosta Prevutaan kulkevalle polulle ja sieltä edelleen kohti itää Costesta Sant'Ippolitoon johtavaa yksityistietä pitkin Marzamemista Chiaramidaan johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 85 asti. Raja seuraa tätä päätiä Pianettista Serbatoioon johtavalle kunnalliselle tielle asti. Sieltä raja seuraa Pachinon kaupungin luoteisrajaa Via Vecchian ja Guastallan väliselle kunnalliselle tielle asti. Raja seuraa tätä tietä Marzamemin ja Chiaramidan väliselle maakunnalliselle päätielle nro SP 85 asti, mistä se jatkuu kohti itää Pachinon ja Noton välisen maakunnallisen päätien nro SP 19 risteykseen asti. Raja seuraa tätä maakunnallista päätiä pohjoiseen Asinaro-joelle asti, joka on Avolan kunnan hallinnollinen raja. Seuraavaksi raja kulkee tätä hallinnollista rajaa pitkin itään polulle, joka kiertää Cozzo Carruben ja Casa Mazzonen itäpuolelta, ja kulkee tätä polkua pitkin pohjoiseen Contrada Risicone -nimiselle paikkakunnalle ja edelleen Avolasta Bochinon ja Notoon johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 15. Tuotantoalueen raja seuraa tätä tietä Avolan hautausmaalle, mistä se jatkuu pohjoiseen Casa Sanghetellon kiertävää tietä pitkin Avolasta Maghesiin johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 4. Sen jälkeen raja seuraa polkua itään kohti Casa Modicaa ja Casa Fosso di Sottoa. Raja seuraa edelleen tätä polkua Avolan ja Siracusan kuntien rajalle ja länteen Avolan ja Noton kuntien rajalle. Tuotantoalueen raja seuraa tätä kuntarajaa länteen, kunnes Val d'Anapon raja erkaantuu Avolan kunnan rajasta. Sieltä tuotantoalueen raja seuraa Val d'Anapon maantieteellisen osa-alueen rajaa maakunnallista päätiä nro SP 4 pitkin risteykseen, jossa tämä tie risteää kansallisen päätien nro SS 287, jota pitkin raja kulkee pohjoiseen. Raja kulkee Notosta Palazzolo Acreiden johtavaa kansallista päätiä nro SS 287 pitkin, kunnes tämä päätie risteää Noton ja Palazzolo Acreiden kuntien välisen rajan. Sieltä raja jatkuu Palazzolo Acreiden ja Noton kuntien välistä rajaa pitkin länteen Tellaro-joelle asti. Raja seuraa Tellaro-jokea kohti etelää Prainitosta Rennaan johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 82 asti, kulkee tätä tietä pitkin Favarottasta Ritelliniin johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 17 ja Cozza Roseen asti, ylittää Siracusan ja Ragusan maakuntien välisen rajan ja saavuttaa lopulta Favarottan sillan. Raja jatkuu kunnallista Commalido Superiore -päätiä pitkin Rosolinin ja Ispican kuntien väliselle rajalle asti. Sen jälkeen raja seuraa Ispican ja Modican kuntien välistä rajaa kansalliselle päätielle nro SS 115, jota se seuraa länteen Bettola del Capitanon asti. Sieltä raja jatkuu kyseistä päätiä pitkin etelään ensin Beneventanon ja sitten Zappullan risteykseen. Seuraavaksi raja kulkee Bugilfezzasta Pozzalloon johtavaa maakunnallista päätiä nro SP 45 pitkin, kunnes se saavuttaa Graffettan kunnallisen päätien ja kohdan, jossa Pozzallon ja Modican kuntien rajat kohtaavat. Tuotantoalueen raja seuraa kuntien välistä rajaa itään ja sitten Pozzallon ja Ispican kuntien välistä rajaa Pozzallosta Ispicaan johtavalle maakunnalliselle päätielle nro SP 46 asti. Raja kulkee tätä tietä pitkin kunnes se risteää rautatien Contrada

Garzallassa. Tämän jälkeen raja seuraa kunnallista päätieta nro SC 40 kunnalliselle päätielle nro SC 97 asti, kunnes se saavuttaa Bufalista Marzaan johtavan vanhan maakunnallisen päätien, jota pitkin se kulkee Fosso Bufalin kanaalin ylittävälle sillalle. Lopuksi raja seuraa tätä kanavaa Ispican ja Pachinon väliselle maakunnalliselle päätielle nro SP 49 asti ja sen jälkeen tätä tietä kohti itää, kunnes se saavuttaa Siracusan maakunnan rajan Passo Corradossa, tuotantoalueen rajan lähtöpisteessä.

Tähän maantieteelliseen osa-alueeseen kuuluvien kuntien hallinnollisen alueen laajentaminen koskee Noton kuntaa, joka on siirtänyt Val Tellaron osa-alueen rajaa etelään Pachinon kunnan rajalle ja itään rannikolla sijaitsevalle julkiselle maalle, Avolan kuntaa, joka on laajentunut kaakkoon julkisen maan rajalle, sekä Modican kuntaa, joka on laajentamassa kyseistä osa-aluetta siirtämällä sen rajan Pozzallon kunnan rajalle.

5. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Frigintini", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu osasta seuraavien kuntien hallinnollisesta alueesta: Ragusa, Modica ja Rosolini.

Tuotantoalueen raja kulkee Bettola del Capitanosta etelään kansallista päätieta nro SS 115 pitkin ja jatkuu koilliseen Val Tellaron alueen länsireunaa pitkin, kunnes se saavuttaa Ragusan ja Siracusan maakuntien rajan Contrada Cozzo Scozzariassa. Tämän jälkeen tuotantoalueen raja seuraa Giarratanan ja Monterosso Almon kuntien eteläistä rajaa, kunnes se kohtaa Monterosso Almon, Chiaramonte Gulfin ja Ragusan kuntien rajan. Sen jälkeen raja kulkee Chiaramonten ja Ragusan kuntien välistä rajaa pitkin maakunnalliselle päätielle nro SP 8. Raja seuraa tätä päätieta Maltempon risteykseen asti ja kulkee sieltä maakunnallista päätieta nro SP 10 pitkin kansalliselle päätielle nro SS 115 asti. Raja seuraa tätä tietä Ragusan keskustaan, mistä se jatkuu kansallisen päätien nro SS 115 vanhaa reittiä pitkin Modican keskustaan asti. Raja ohittaa Modican keskustan ja kulkee jälleen Bettola del Capitanoon, tuotantoalueen rajan lähtöpisteeseen.

6. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Gulfi", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu seuraavien kuntien koko hallinnollisesta alueesta: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo ja Giarratana.

7. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Valle dell'Irminio", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu seuraavien kuntien koko hallinnollisesta alueesta: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina ja osa Ragusan ja Modican kuntien hallinnollisesta alueesta.

Tuotantoalueen raja kulkee Contrada Zappullan risteyksen eteläpuolelta kohti etelää Modicasta Sampieriin johtavalle maakunnalliselle päätielle, jota se seuraa Sciclistä Pozzalloon johtavan tien risteykseen asti. Sieltä raja kulkee Guarnierin yksityistietä pitkin vanhalle tietarkastajan talolle, joka sijaitsee Sciclistä Sampieriin johtavan maakunnallisen päätien varrella. Raja kulkee kyseistä yksityistietä pitkin maakunnalliselle päätielle ja tasoristeykseen asti, minkä jälkeen se seuraa rautatieta Jungi di Sciclin asuinalueelle ja kääntyy tämän jälkeen seuraamaan Sciclistä Donnalucataan johtavaa maakunnallista päätieta, kunnes se saavuttaa Marinasta Donnalucataan johtavan maakunnallisen päätien nro SP 127. Raja seuraa tätä päätieta Sciclin ja Spinazzan väliselle maakunnalliselle päätielle nro SP 119, jota se seuraa Sciclin ja Santa Croce Camerinan väliselle maakunnalliselle päätielle asti. Tämän jälkeen raja kulkee Santa Croce Camerinasta pohjoiseen Comisoon johtavaa maakunnallista päätieta pitkin 8 km:n tiemerkille asti. Sen jälkeen raja kulkee Vittoriaan johtavaa maakunnallista päätieta pitkin, kunnes tämä tie risteää uuden kunnallisen päätien, joka kulkee Cooperativa Agri Sudin halki ja johtaa Vittorian ja Scogilittin välillä kulkevalle valtatielle. Tämän risteyksen jälkeen raja kulkee Alceriton valtatielle asti, jatkuu Macchionen valtatielle ja seuraa sitten maatalousteitä, jotka johtavat Macchionen valtatieltä kansalliselle päätielle nro SS 115 ja rautatielle. Tämän jälkeen raja kulkee koilliseen Caltanissettan maakunnan rajalle ja jatkuu itään Catanian maakunnan rajaa pitkin rajan loppuun asti aina maantieteellisen maininnan "Gulfi" kattaman alueen rajalle, jota se seuraa maantieteellisen maininnan "Frigintini" kattaman alueen länsirajalle asti. Tämän jälkeen tuotantoalueen raja seuraa maantieteellisen maininnan "Frigintini" kattaman alueen länsirajaa koko sen pituudelta etelään, kunnes se saavuttaa lähtöpisteensä eli Zappullan risteyksen Modicasta Pozzalloon johtavan maakunnallisen päätien varrella.

Tähän maantieteelliseen osa-alueeseen kuuluvien kuntien hallinnollisen alueen laajentaminen koskee Ragusan kuntaa, joka on siirtänyt Valle Dell'Irminion maantieteellisen osa-alueen rajaa etelään julkiselle maalle asti siten, että raja kulkee Vittorian, Santa Crocen ja Sciclin kuntien hallinnollisia rajoja pitkin, sekä Modican kuntaa, joka on laajentanut osa-aluetta etelään julkiselle maalle asti siten, että raja kulkee Pozzallon ja Sciclin kuntien rajoja pitkin.

8. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Calatino", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu seuraavien kuntien koko hallinnollisesta alueesta: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarrone ja Mirabella Imbaccari.

9. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn, johon liittyy maantieteellinen maininta "Trigona-Pancali", valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue muodostuu seuraavien kuntien koko hallinnollisesta alueesta: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia ja Carlentini."

Alkuperätodisteet

Eritelmään on lisätty alkuperätodisteita koskeva erillinen artikla, jota ei ole voimassa olevassa eritelmässä. Eritelmään lisätään seuraava artikla:

"4 artikla

Alkuperätodisteet

Kaikkia tuotantoprosessin vaiheita on seurattava, ja panokset ja tuotokset on kirjattava kaikissa tuotantovaiheissa. Tuotteen jäljitettävyyden varmistetaan kirjaamalla saman valvontaelimen ylläpitämiin luetteloihin viljelylohkot, joilla tuote on kasvatettu, ja tuottajien, öljynpuristajien ja pakkaajien tiedot sekä kirjaamalla tuotanto- ja pakkaustiedot rekistereihin. Valvontaelin valvoo tuote-eritelmän ja valvontasuunnitelman mukaisesti kaikkia näihin luetteloihin merkittyjä luonnollisia henkilöitä ja oikeushenkilöitä."

Tämän muutoksen tarkoituksena on saattaa eritelmä asetuksen mukaiseksi.

Tuotantomenetelmä

Oliivilajikkeet

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Oliivilajikkeita koskevaan artiklaan on tehty muutos, jossa säädetään, että kaikkia nykyiseen eritelämään sisältyviä lajikkeita voidaan käyttää "Monti Iblein" (SAN) valmistukseen riippumatta siitä, mitä tarkentavaa paikannimeä tuottaja mahdollisesti käyttää. Näin artikla on yhdenmukainen 1 artiklaan tehdyn muutoksen kanssa, jossa tarkentavien paikannimien käyttö muutetaan vapaaehtoiseksi.

Lisäksi lajikkeisiin on lisätty kotoperäiset lajikkeet Verdese, Biancolilla ja Zaituna.

Verdese ja Biancolilla eivät ole uusia lajikkeita, vaan ne kuuluvat jo ennestään muihin lajikkeisiin, joiden osuus öljystä on 10–40 prosenttia ja joita voidaan nykyisen eritelmän mukaan käyttää Monti Iblei -merkinnän yhteydessä käytettävästä tarkentavasta paikannimestä riippuen.

Lisäksi ehdotetussa eritelmässä todetaan, että öljyssä saa olla enintään 20 prosenttia muita lajikkeita.

Näin ollen ehdotetaan, että sekä Verdese- että Biancolilla-lajike lisätään nimenomaisesti sallittujen lajikkeiden joukkoon, koska näiden lajikkeiden prosenttiosuus öljystä joissakin maakunnissa aliarvioitiin rekisteröintihetkellä.

Tuottajat ovat ottaneet Zaituna-lajikkeen käyttöön useasta syystä. Tätä lajiketta kasvatetaan ainoastaan Siracusan maakunnan ylemmässä osassa sekä muutamissa hajanaisissa paikoissa Ragusan ja Catanian maakuntien alueella sijaitsevista naapurikunnista. Monet pitävät Zaitunaa SAN-alueen vanhimpana säilyneenä oliivilajikkeena, joka on peräisin muinaisen Siracusan hallinnon ajoilta. Zaitunan lisääminen eritelämään ja sille haetun alkuperäisestä ruoantuotannosta kertovan Slow Food Presidium -merkinnän myöntäminen auttaisi välttämään riskiä tämän historiallisesti ja ympäristön kannalta erittäin arvokkaan lajikkeen sukupuuttoon kuolemista. On syytä mainita, että viime vuosina suoritettujen analyysien perusteella Zaituna-lajikkeesta saatava öljy vastaa tuotteen kuvauksessa määriteltyjä "Monti Iblein" ominaispiirteitä.

Siksi seuraava voimassa oleva sanamuoto:

1. Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei", johon liittyy maantieteellinen maininta "Monte Lauro", on varattu oliivitarhoissa vähintään 90-prosenttisena esiintyvistä Tonda Iblea -oliivilajikkeesta saadulle ekstra-neitsytoliiviöljylle. Muiden lajikkeiden osuus saa olla enintään 10 prosenttia.
2. Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei", johon liittyy maantieteellinen maininta "Val d'Anapo", on varattu oliivitarhoissa vähintään 60-prosenttisena esiintyvistä Tonda Iblea -oliivilajikkeesta saadulle ekstra-neitsytoliiviöljylle. Muiden lajikkeiden osuus saa olla enintään 40 prosenttia.
3. Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei", johon liittyy maantieteellinen maininta "Val Tellaro", on varattu oliivitarhoissa vähintään 70-prosenttisena esiintyvistä Moresca-oliivilajikkeesta saadulle ekstra-neitsytoliiviöljylle. Muiden lajikkeiden osuus saa olla enintään 30 prosenttia.
4. Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei", johon liittyy maantieteellinen maininta "Frigintini", on varattu oliivitarhoissa vähintään 60-prosenttisena esiintyvistä Moresca-oliivilajikkeesta saadulle ekstra-neitsytoliiviöljylle. Muiden lajikkeiden osuus saa olla enintään 40 prosenttia.
5. Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei", johon liittyy maantieteellinen maininta "Gulfi", on varattu oliivitarhoissa vähintään 90-prosenttisena esiintyvistä Tonda Iblea -oliivilajikkeesta saadulle ekstra-neitsytoliiviöljylle. Muiden lajikkeiden osuus saa olla enintään 10 prosenttia.
6. Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei", johon liittyy maantieteellinen maininta "Valle dell'Irminio", on varattu oliivitarhoissa vähintään 60-prosenttisena esiintyvistä Moresca-oliivilajikkeesta saadulle ekstra-neitsytoliiviöljylle. Muiden lajikkeiden osuus saa olla enintään 40 prosenttia.
7. Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei", johon liittyy maantieteellinen maininta "Calatino", on varattu oliivitarhoissa vähintään 60-prosenttisena esiintyvistä Tonda Iblea -oliivilajikkeesta saadulle ekstra-neitsytoliiviöljylle. Muiden lajikkeiden osuus saa olla enintään 40 prosenttia.
8. Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei", johon liittyy maantieteellinen maininta "Trigona Pancali", on varattu oliivitarhoissa vähintään 60-prosenttisena esiintyvistä Nocellara Etnea -oliivilajikkeesta saadulle ekstra-neitsytoliiviöljylle. Muiden lajikkeiden osuus saa olla enintään 40 prosenttia."

korvataan seuraavasti:

"Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei", johon voidaan liittää jokin 1 artiklassa tarkoitetuista paikannimistä, varustetun öljyn valmistukseen saa käyttää seuraavia oliivilajikkeita: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, Verdesa, Biancolilla tai Zaituna, joilla voi olla myös vaihtoehtoisia nimiä, jotka on kasvatettu oliivitarhoissa joko yksinään tai yhdessä muiden lajikkeiden kanssa ja joiden osuuden öljystä on oltava vähintään 80 prosenttia.

Muiden lajikkeiden osuus saa olla enintään 20 prosenttia."

Viljelyolosuhteet

Tuote-eritelmän 5 artiklan 1 kohtaa on muutettu.

Voimassa oleva seuraava sanamuoto:

"1. Edellä 1 artiklassa tarkoitetun ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävät oliivipuut on kasvatettava perinteisissä ja alueelle tunnusomaisissa ympäristö- ja viljelyolosuhteissa, joiden on oltava sellaiset, että oliivien ja niistä valmistetun öljyn erityiset laatuominaisuudet pääsevät kehittymään näissä olosuhteissa.

Ainoat nämä vaatimukset täyttävät oliivitarhat sijaitsevat tuotantoalueen laaksoissa, joita paikalliset kutsuvat nimellä "cava" eli louhos, 80–700 m korkeudessa merenpinnasta. Nämä laaksot halkovat Monti Iblein massiiviin kuuluvia ylätasankoja. Massiivin maaperä on kalkkipitoista ja peräisin mioseenikaudelta lukuun ottamatta Calatino-oliiviöljyn valmistusaluetta, jonka maaperä on kvartsipitoista ja sisältää vulkaniittiesiintymiä."

korvataan seuraavasti:

"1. Edellä 1 artiklassa tarkoitetun ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytettävät oliivipuut on kasvatettava perinteisissä ja alueelle tunnusomaisissa ympäristö- ja viljelyolosuhteissa, joiden on oltava sellaiset, että oliivien ja niistä valmistetun öljyn erityiset laatuominaisuudet pääsevät kehittymään näissä olosuhteissa."

Viljelyolosuhteita koskeva rajoitus, jonka mukaan oliivit on kasvatettava 80–700 metrin korkeudessa merenpinnasta, on päätetty poistaa, koska vuosien analysointityö on osoittanut, että mikäli eri oliivilajikkeet kerätään eritelmässä mainittuna aikana ja sadonkorjuussa noudatetaan eritelmässä vahvistettuja nykyaikaisia puristustekniikoita, näin saatava öljy ei eroa vastaavasta öljystä, vaikka kyseinen oliivitarha sijaitsisi alle 80 metrin korkeudessa merenpinnasta. Nykyään yleisenä suuntauksena on aikaistaa sadonkorjuuta joka vuosi, ja tämä sekä nykyaikaisten valmistustekniikoiden (jatkuvasti yleistyvä nk. kaksivaiheinen järjestelmä eli menetelmä, jossa oliiveihin ei lisätä vettä) käyttö ovat osaltaan parantaneet Monti Iblei (SAN) -oliiviöljylle tunnusomaista hajua ja makua. Näin ollen rekisteröinnin kohteena olleessa eritelmässä kuvatut olosuhteet ovat kehittyneet siten, että nimityksen rekisteröintihetkellä havaitut erot, jotka liittyvät oliivitarhojen sijaintiin suhteessa merenpintaan, ovat tasoittuneet.

Tuote-eritelmän 5 artiklan 2 kohtaa on muutettu.

Voimassa oleva seuraava sanamuoto:

”2. Oliivipuiden kasvatus- ja leikkaustapojen ja viljelymenetelmien on oltava perinteisesti käytössä olevia ja joka tapauksessa sellaisia, etteivät ne muuta oliivien tai oliiviöljyn ominaisuuksia.”

korvataan seuraavasti:

”2. Oliivipuiden kasvatus- ja leikkaustapojen ja viljelymenetelmien on oltava perinteisesti käytössä olevia tai hyvän viljelykäytännön sääntöjen mukaisia ja joka tapauksessa sellaisia, etteivät ne muuta oliivien tai oliiviöljyn ominaisuuksia.”

Muutoksen tarkoituksena on vahvistaa tuottajien sitoutumista oliivitarhojen ammattimaiseen hoitoon.

Tuote-eritelmän 5 artiklan 4 kohtaa, joka koskee sadonkorjuuta, on muutettu.

Voimassa oleva seuraava sanamuoto:

”4. Suojatulla alkuperänimityksellä ”Monti Iblei” varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy puristetaan terveistä oliiveista, joiden sadonkorjuu alkaa, kun oliivit ovat kypsiä, ja jatkuu joka vuosi 15 päivään tammikuuta asti.”

korvataan seuraavasti:

”4. Suojatulla alkuperänimityksellä ”Monti Iblei” varustettu ekstra-neitsytoliiviöljy puristetaan terveistä oliiveista, joiden sadonkorjuu alkaa, kun oliivien väri vaihtuu sameanvihreästä kiiltävänvihreään, joka tahtuu keltaiseen.”

Sadonkorjuun aloittamisen ajankohta kuvaillaan tarkemmin tarkastusten yksinkertaistamiseksi ja niiden vaikuttavuuden lisäämiseksi. Lisäksi on katsottu asianmukaiseksi poistaa sadonkorjuun päättymisajankohta, koska tätä pidetään vanhanaikaisena rajoituksena, joka perustuu vanhentuneisiin kansallisiin sääntöihin.

Eritelmän 5 artiklaan lisätään seuraava teksti ja sen sisältämät uudet vaatimukset, jotka koskevat oliivien kuljettamista puristamoon:

”6. Oliivit on kuljetettava puristamoon tähän soveltuviin astioissa, joissa on reikiä ylikuumenemisen ja käymisen estämiseksi. Pussin ja tiiviiden astioiden käyttö on kielletty.”

Reiitettyjen astioiden käyttöä koskevan vaatimuksen tarkoituksena on ehkäistä oliivien käymistä ja ylikuumenemistä, jotka heikentäisivät oliiviöljyn laatua.

Tuotannon enimmäisrajoja koskevaa 5 artiklan 7 kohtaa on muutettu, koska on tarkoituksenmukaisempaa jaotella tuotos sen mukaan, kasvatetaanko oliivitarhalla vain oliiveja vai useampia viljelykasveja.

Siksi seuraava voimassa oleva sanamuoto:

”Sellaisten oliivitarhojen enimmäistuotos, jotka tuottavat yksinomaan 1 artiklassa tarkoitettua suojatulla alkuperänimityksellä varustettua ekstra-neitsytoliiviöljyä, saa tehoviljelyssä olla enintään 10 000 kilogrammaa hehtaaria kohden. Oliivitarhojen enimmäistuotos saa olla enintään 10 000 kilogrammaa hehtaaria kohden. Oliivien öljytuotos saa olla enintään 18 prosenttia.”

korvataan seuraavasti:

"7. Sellaisten oliivitarhojen enimmäistuotos, jotka tuottavat yksinomaan 1 artiklassa tarkoitetulla suojatulla alkuperänimityksellä varustettua ekstra-neitsytoliiviöljyä, saa olla enintään 15 000 kilogrammaa hehtaaria kohden. Jos oliivitarhalla viljellään myös muita kasveja, oliivituotos saa olla enintään 120 kilogrammaa puuta kohden. Korkeammat enimmäisrajat eivät kuitenkaan koskaan saa vaikuttaa jäljempänä 7 artiklassa kuvailtuihin erityisiin laatuominaisuuksiin. Oliivien öljytuotos saa olla enintään 18 prosenttia."

Hehtaarikohtaiseen tuotokseen tehty muutos on perusteltu, sillä kyseisellä maantieteellisellä alueella viime vuosikymmenen aikana kerättyjen tietojen analysoinnin perusteella muutetut hehtaarikohtaiset tuotokset eivät vaikuta kielteisesti tuote-eritelmässä vahvistettujen kemiallisten ja aistinvaraisten parametrien noudattamiseen. Lisäksi puukohtaisen enimmäisrajan lisääminen sellaisia oliivitarhoja varten, joilla viljellään myös muita kasveja, mahdollistaa yksityiskohtaisemmat tarkastukset.

Öljyn valmistusmenetelmä

Eritelmän 6 artiklaa, joka koskee öljyn valmistusmenetelmää, on muutettu.

Näin ollen voimassa oleva seuraava sanamuoto:

1. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" ja siihen liittyvällä asiaankuuluvalla maantieteellisellä maininnalla varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon tarkoitettujen oliivien öljyttäminen on tehtävä 3 artiklan 1 kohdassa yksilöidyllä tuotantoalueella.
2. Öljyttämisen on tapahduttava kahden päivän kuluessa sadonkorjuusta.
3. Öljyn puristamiseen saa käyttää ainoastaan mekaanisia ja fysikaalisia menetelmiä, joiden avulla saatavassa öljyssä toistuvat mahdollisimman aitoina oliivin alkuperäiset erityisominaisuudet."

korvataan seuraavasti:

1. Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" ja mahdollisella siihen liittyvällä maantieteellisellä maininnalla varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon tarkoitettujen oliivien öljyttäminen on tehtävä 3 artiklan 1 kohdassa yksilöidyllä tuotantoalueella.
2. Öljy on eroteltava oliiveista kahden päivän kuluessa sadonkorjuusta tiloissa, joissa käytetään joko jatkuvasyöttöistä järjestelmää tai perinteistä menetelmää (puristusmenetelmää).
3. Öljyn erottamiseen oliiveista saa käyttää ainoastaan mekaanisia ja fysikaalisia menetelmiä, joiden avulla saatavassa öljyssä toistuvat mahdollisimman aitoina oliivin ja lajikkeen alkuperäiset erityisominaisuudet, ja öljy on eroteltava oliiveista tiloissa, joissa käytetään joko jatkuvasyöttöistä järjestelmää tai perinteistä menetelmää (puristusmenetelmää)."

Kohtaa on muutettu, jotta se vastaa 1 artiklaa, jossa tarkentavan paikannimen käyttö on muutettu vapaaehtoiseksi.

Lisäksi öljyn valmistusmenetelmät on kuvailtu yksityiskohtaisemmin tekstin selkeyttämiseksi.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Toisin kuin julkaistu yhteenvedo, voimassa oleva eritelmä ei sisällä yhteyttä kuvaavaa artiklaa. Siksi eritelmään on lisätty erillinen artikla, joka sisältää voimassa olevan yhteenvedon 4.6 kohdassa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohdassa esitetyt tiedot asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklan mukaisesti.

Lisäksi tekstiin on tehty jäljempänä kuvatut muutokset.

Koska tuotantomenetelmään on tehty muutos, jolla poistetaan korkeusrajoitus, tämä korkeusrajoitus on poistettu myös yhteyttä maantieteelliseen alkuperään koskevasta kohdasta. Näin ollen on poistettu viides virke, jossa todetaan seuraavaa:

"Ainoastaan 80–770 metrin korkeudessa merenpinnasta olevia oliivitarhoja pidetään soveltuvina."

Lisäksi on poistettu seitsemäs virke, jossa todetaan seuraavaa:

"Siellä tuotettu öljy on keskimääräisen hedelmäistä, aavistuksen verran makeaa ja kevyesti kirpeää."

Muutoksen syynä on se, että tämä kuvaus ei ole enää yhdenmukainen tuotteen kuvaukseen tehtyjen muutosten kanssa, koska tuotteen kuvaukseen on lisätty maininta kansainvälisen oliivineuvoston menetelmästä ja siihen liittyvästä ohjelmistosta. Tässä menetelmässä parametreina käytetään tarkoin määriteltyjä mediaaneja hedelmäisyyden, karvauuden ja pistävyyden kuvailuun, ja tämä menetelmä on paljon tarkempi, koska siinä otetaan huomioon paitsi laadulliset myös määrälliset parametrit.

Näin ollen on tarpeen poistaa sanamuoto ”siellä tuotettu öljy on keskimääräisen hedelmäistä, aavistuksen verran makeaa ja kevyesti kirpeää”, koska nämä parametrit eivät sisälly kansainvälisen oliivineuvoston menetelmään ja niiden määrittely mediaanien kautta on siksi hankalaa.

Oliivilajikkeisiin liittyvän muutoksen ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohdan mukaisesti on myös lisätty lajikkeet Verdese, Biancolilla ja Zaituna.

Lisäksi yhteyttä maantieteelliseen alkuperään koskevan kappaleen loppuun on lisätty seuraavat virkkeet:

”Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyille kaikissa kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailuissa määritettyjä aistinvaraisia ominaisuuksia edustaa parhaiten kuvailu ”vihreä tai kypsä tomaatti” Tonda Iblea -lajikkeen osalta ja kuvailu ”latva-artisokka” Moresca-, Verdese- ja Zaituna-lajikkeiden osalta. Ruuhoon liittyvää kuvailua käytetään lähes aina kaikkien neljän lajikkeen yhteydessä.

Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyjen toisena erikoispiirteenä on niiden luokittelu hedelmäisyyden osalta. Ne voidaan lähes aina luokitella keskimääräisen tai voimakkaan hedelmäisiksi mutta hyvin harvoin miedon hedelmäisiksi. Ylivertaiset aistinvaraiset ominaisuudet liittyvät vahvasti Monti Iblei -ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytetyn neljän lajikkeen erityiseen tuoksuun ja makuun.

Nämä lajikkeet edustavat Monti Iblein (SAN) määrittelyn alueen koko oliivinviljelyhistoriaa. Ne sopeutuvat huonosti muunlaisiin tuotanto-olosuhteisiin, mikä tekee Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyn aistinvaraisista ominaisuuksista ainutlaatuisia ja jäljittelemättömiä.”

Näiden virkkeiden lisääminen oli tarpeen Monti Iblei -oliiviöljyn erityisluonteen kuvailemiseksi ja yhteyttä koskevan kohdan mukauttamiseksi ehdotettuihin muutoksiin.

Siksi seuraava voimassa oleva sanamuoto:

”Oliivinviljely on erittäin tärkeä tuotannonala alueella. Yleisin lajike on Tonda Iblea, joka tunnetaan myös nimillä Cetrara, Prunara, Abbunata ja Tunna. Kyseessä on rajatulle maantieteelliselle alueelle tunnusomainen lajike (joka on suhteellisen vastustuskykyinen taudinaiheuttajille ja täysin sopeutunut Monti Iblein ylätasangon kalkkikivipitoiseen maaperään), ja sitä käytetään myös pöytäoliivina. Myös muita paikallisia lajikkeita (Moresca, Nocellara Etnea) käytetään. Vuosisataista puista muodostuvien oliivitarhojen vierelle on viime aikoina syntynyt uusia tarhoja, joissa viljellään muita lajikkeita. Niissä noudatetaan samaa viljelymuotoa, jossa puut leikataan pallon muotoon niiden suojaamiseksi voimakkailta tuuilta. Alueella tuotetulla öljyllä on pitkät perinteet sekä lähiympäristön että muun Italian kuluttajien keskuudessa. Ainoastaan 80–700 metrin korkeudessa merenpinnasta olevia oliivitarhoja pidetään soveltuvina, ja niiden on sijoitettava Monti Iblein ylätasankoa halkovissa laaksoissa, joiden maaperä on kvartsipitoista ja sisältää vulkaniittiesiintymiä. Siellä tuotettu öljy on keskimääräisen hedelmäistä, aavistuksen verran makeaa ja kevyesti kirpeää. On syytä panna merkille, että Monti Iblein vuoristossa esiintyy huomattavia vaihteluita päivä- ja yölämpötilojen välillä, mikä on erityisen merkittävä tekijä maataloustuotteiden erityisominaisuuksien kannalta. On myös otettava huomioon, että Sisilian saaren ikivanhat perinteet juontavat juurensa kreikkalais-roomalaisten siirtokuntien ajalta, ja Magna Grecialle ominaiset käytännöt ovat aikojen myötä jalostuneet siellä edelleen. Tämän merkittävän kulttuuritekijän sekä vuosisataisen maantieteellisen eristäytyneisyyden vuoksi kyliin keskittyneiden asutusalueiden erityispiirteet ovat säilyneet muuttumattomina, jolloin kukin tämän alueen erityisen maantieteellisen alueen yhteisöistä on säilyttänyt omat perinteensä. Näin ollen alueen varsin yhtenäisistä ilmasto-olosuhteista huolimatta ei voida unohtaa ajan ja historian myötä meidän päiviimme asti siirtyneiden perinteiden merkitystä. Siksi alkuperänimityksen ”Monti Iblei” kattamalta alueelta voidaankin näiden asutuskeskusten mukaan yksilöidä pienempiä alueita, joille on aikojen kuluessa kehittynyt erityispiirteitä kunkin asutuskeskuksen mukaan. Nämä pienemmät alueet ovat Monti Iblei Monte Lauro, Monti Iblei Val d’Anapo, Monti Iblei Val Tellaro, Monti Iblei Frigintini, Monti Iblei Gulfi, Monti Iblei Valle dell’Irmínio, Monti Iblei Calatino sekä Monti Iblei Trigona-Pancali, joka käsittää myös Militello in Val di Catanian kunnan. Jo edellä olevien maantieteellisten lisämainintojen luettelo kertoo yksiselitteisesti perinnekulttuurista Monti Iblein vuoristoalueen laaksoissa, jotka alueellisesta läheisyydestään huolimatta ovat säilyttäneet omat käytännölliset ja inhimilliset erityispiirteensä. Tämän unohtaminen kyseenalaistaisi vakavasti inhimillisten ja kulttuuristen perinteiden perimmäisen merkityksen. Aistinvaraisesti kyseisten laaksojen oliiviöljyissä esiintyy kuitenkin vain äärimmäisen pieniä eroja, jotka ainoastaan kokeneet maistajat voivat havaita.”

korvataan seuraavasti:

”Oliivinviljely on erittäin tärkeä tuotannonala alueella.

Yleisin lajike on Tonda Iblea, joka tunnetaan myös nimillä Cetralla, Prunara, Abbunata ja Tunna. Kyseessä on rajatulle maantieteelliselle alueelle tunnusomainen lajike (joka on suhteellisen vastustuskykyinen taudinaiheuttajille ja täysin sopeutunut Monti Iblein ylätasangon kalkkikivipitoiseen maaperään), ja sitä käytetään myös pöytäoliivina. Myös muita paikallisia lajikkeita (Moresca, Nocellara Etnea, Verdesse, Biancolilla ja Zaituna) käytetään.

Vuosisataisista puista muodostuvien oliivitarhojen vierelle on viime aikoina syntynyt uusia tarhoja, joissa viljellään muita lajikkeita. Niissä noudatetaan samaa viljelymuotoa, jossa puut leikataan pallon muotoon niiden suojaamiseksi voimakkailta tuulilta. Alueella tuotetulla öljyllä on pitkät perinteet sekä lähiympäristön että muun Italian kuluttajien keskuudessa.

Näiden alueiden on sijaittava Monti Iblein ylätasankoa halkovissa laaksoissa, joiden maaperä on kvartsipitoista ja sisältää vulkaniittiesiintymiä.

On syytä panna merkille, että Monti Iblein vuoristossa esiintyy huomattavia vaihteluita päivä- ja yölämpötilojen välillä, mikä on erityisen merkittävä tekijä maataloustuotteiden erityisominaisuuksien kannalta.

On myös otettava huomioon, että Sisilian saaren ikivanhat perinteet juontavat juurensa kreikkalais-roomalaisten siirtokuntien ajalta, ja Magna Grecialle ominaiset käytännöt ovat aikojen myötä jalostuneet siellä edelleen. Tämän merkittävän kulttuuritekijän sekä vuosisataisen maantieteellisen eristäytyneisyyden vuoksi kyliin keskittyneiden asutusalueiden erityispiirteet ovat säilyneet muuttumattomina, jolloin kukin tämän erityisen maantieteellisen alueen yhteisöistä on säilyttänyt omat perinteensä. Näin ollen alueen varsin yhtenäisistä ilmasto-olosuhteista huolimatta ei voida unohtaa ajan ja historian myötä meidän päivimme asti siirtyneiden perinteiden merkitystä.

Siksi alkuperänimityksen ”Monti Iblei” kattamalta alueelta voidaankin näiden asutuskeskusten mukaan yksilöidä pienempiä alueita, joille on aikojen kuluessa kehittynyt erityispiirteitä kunkin asutuskeskuksen mukaan.

Nämä pienemmät alueet ovat Monti Iblei Monte Lauro, Monti Iblei Val d’Anapo, Monti Iblei Val Tellaro, Monti Iblei Frigintini, Monti Iblei Gulfi, Monti Iblei Valle dell’Irmínio, Monti Iblei Calatino sekä Monti Iblei Trigona-Pancali, joka käsittää myös Militello in Val di Catanian kunnan. Jo edellä olevien maantieteellisten lisämainintojen luettelo kertoo yksiselitteisesti perinnekulttuurista Monti Iblein vuoristoalueen laaksoissa, jotka alueellisesta läheisyydestään huolimatta ovat säilyttäneet omat käytännölliset ja inhimilliset erityispiirteensä. Tämän unohtaminen kyseenalaistaisi vakavasti inhimillisten ja kulttuuristen perinteiden perimmäisen merkityksen. Aistinvaraisesti kyseisten laaksojen oliiviöljyissä esiintyy kuitenkin vain äärimmäisen pieniä eroja, jotka ainoastaan kokeneet maistajat voivat havaita.”

Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyille kaikissa kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailuissa määritettyjä aistinvaraisia ominaisuuksia edustaa parhaiten kuvailu ”vihreä tai kypsä tomaatti” Tonda Iblea -lajikkeen osalta ja kuvailu ”latva-artistokka” Moresca-, Verdesse- ja Zaituna-lajikkeiden osalta. Ruuhoon liittyvää kuvailua käytetään lähes aina kaikkien neljän lajikkeen yhteydessä.

Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyjen toisena erikoispiirteenä on niiden luokittelu hedelmäisyyden osalta. Ne voidaan lähes aina luokitella keskimääräisen tai voimakkaan hedelmäisiksi mutta hyvin harvoin miedon hedelmäisiksi. Ylivertaiset aistinvaraiset ominaisuudet liittyvät vahvasti Monti Iblei -ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytetyn neljän lajikkeen erityiseen tuoksuun ja makuun.

Nämä lajikkeet edustavat Monti Iblein (SAN) määrittelyn alueen koko oliivinviljelyhistoriaa. Ne sopeutuvat huonosti muunlaisiin tuotanto-olosuhteisiin, mikä tekee Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyn aistinvaraisista ominaisuuksista ainutlaatuisia ja jäljittelemättömiä.”

Merkinnät

Eritelmän 7 artiklan 5 kohtaa, yhteenvedon 4.8 kohdan kolmatta kappaletta sekä yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa, jotka koskevat tarkentavia paikannimiä, on muutettu. Koska eritelmän 1 artiklaan on tehty muutos, jolla tarkentavien paikannimien pakollinen käyttö muutetaan vapaaehtoiseksi, ilmaisu ”on mainittava” muutetaan muotoon ”voidaan mainita”.

Lisäksi on tarkennettu, miten lajike on mainittava.

Siksi seuraava voimassa oleva sanamuoto:

”5. Tämän eritelmän 1 artiklassa tarkoitettuja paikannimiä ei saa merkitä etikettiin suuremmalla kirjasinkoolla kuin suojattua alkuperänimitystä ”Monti Iblei”.”

korvataan seuraavasti:

”5. Eritelmän 1 artiklassa tarkoitettujen tarkentavien paikannimien lisäksi myös 2 artiklassa tarkoitettujen lajikkeiden, joita on käytetty Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyn valmistukseen, voidaan merkitä etikettiin sillä edellytyksellä, että on todennettu, että kyseiset kasvit vastaavat näitä lajikkeita. Mikäli öljy on valmistettu yhdestä lajikkeesta, etiketissä voidaan mainita tämä lajike ja lisätä sen perään kyseinen jalostettu lajike myös tässä tapauksessa sillä edellytyksellä, että on todennettu, että kyseiset kasvit vastaavat tätä lajiketta.

Tarkentavia paikannimiä, käytettyjä lajikkeita tai mainintaa siitä, että öljyyn on käytetty vain yhtä lajiketta, ei saa merkitä etikettiin suuremmalla kirjasinkoolla kuin suojattua alkuperänimitystä ”Monti Iblei”.”

Tuote-eritelmän 7 artiklan 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa on muutettu.

Voimassa oleva seuraava sanamuoto:

”8. Pakollisten tietojen lisäksi etikettiin on merkittävä ne kaksi kalenterivuotta, joiden ajalle öljyyn käytettyjen oliivien tuotantokausi ulottuu.”

korvataan seuraavasti:

”8. Pakollisten tietojen lisäksi etikettiin on merkittävä myös öljyn eränumero ja vuosi, jolloin öljyyn käytetyt oliivit on tuotettu.”

Eränumeron ilmoittaminen on pakollista tuotteiden merkintöjä ja jäljitettävyyttä koskevan lainsäädännön (asetus (EY) N:o 178/2002) nojalla.

Mitä tulee tuotantovuotta koskevaan sanamuotoon, tässä yhteydessä tarkoitetaan aina niitä kahta vuotta, joiden ajalle tuotantokausi ulottuu, koska sadonkorjuukausi kestää syyskuusta seuraavan vuoden tammikuuhun. Näin ollen tuotantovuotena pidetään satovuotta, joka käsittää kaksi kalenterivuotta.

Muu

Tekstiin on myös lisätty valvontaelintä koskevia viittauksia, joita voimassa oleva eritelmä ei sisällä mutta jotka löytyvät yhteenvedosta.

Näin ollen seuraava artikla on lisätty eritelmään:

”10 artikla

Tarkastukset

Valvontaelin tarkastaa, että tuote vastaa eritelmää, EU:n voimassa olevan lainsäädännön säännösten mukaisesti. Valvontaelimeksi on valittu

Agroqualità
Viale Cesare Pavese 305
00144 Roma
ITALIA

Sähköposti: agroqualita@agroqualita.it

Puhelin: 06 54228675

Faksi 06 54228692.”

Pakkaamista koskevaa kohtaa eli nimeä ja esillepanoa koskevaa 8 artiklan 7 kohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa on muutettu.

Voimassa oleva seuraava sanamuoto:

”7. Edellä 1 artiklassa tarkoitettu ekstra-neitsytoliiviöljy on saatettava kulutukseen pakattuna enintään viiden litran vetoisiin pulloihin tai metallipurkkeihin.”

korvataan seuraavasti:

”7. Edellä 1 artiklassa tarkoitettu ekstra-neitsytoliiviöljy on saatettava kulutukseen pakattuna enintään viiden litran vetoisiin pulloihin, metallipurkkeihin tai muihin öljyn säilytykseen soveltuviin astioihin.”

Tämä muutos johtuu siitä, että tuottajien on voitava mukauttaa pakkaamiseen käytettyjä astioita markkinoiden muuttuviin tarpeisiin.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”MONTI IBLEI”

EU-nro: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018

SAN (X) SMM ()

1. Nimi tai nimet

”Monti Iblei”

2. Jäsenvaltio tai Kolmas Maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.5. – Öljyt ja rasvat

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Suojattu alkuperänimitys ”Monti Iblei” on varattu ekstra-neitsytoliiviöljylle, jolla on seuraavat ominaisuudet:

Kemialliseen arviointiin perustuvat ominaisuudet

— happopitoisuus (öljyhappona ilmaistuna): enintään 0,5 %

— enimmäisperoksidiluku:

≤ 12 meq O₂/kg

— K232 ≤ 2,5

— K270 ≤ 0,22

— polyfenolit yhteensä: ≤ 120 ppm

— Delta-K: ≤ 0,01.

Aistinvaraiseen arviointiin perustuvat ominaisuudet

Mediaanien vaihteluväli min., maks.

— hedelmäinen (kypsä oliivi) > 2, ≤ 6

— hedelmäinen (vihreä oliivi) > 2, ≤ 8

— ruoho ja/tai tomaatti ja/tai latva-artisokka > 2, ≤ 8

- karvaus $> 2, \leq 6$
- pistävyys $> 2, \leq 8$
- kaikkien voiotusten mediaanin on oltava 0.

Muiden parametrien, joita ei mainita erikseen, on oltava EU:n voimassa olevan lainsäädännön mukaisia.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Suojatulla alkuperänimityksellä "Monti Iblei" varustetun öljyn valmistukseen saa käyttää ainoastaan seuraavia lajikkeita: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etna, Verdesa, Biancolilla tai Zaituna, joilla voi olla myös vaihtoehtoisia nimiä, jotka on kasvatettu oliivitarhoissa joko yksinään tai yhdessä muiden lajikkeiden kanssa ja joiden osuuden öljystä on oltava vähintään 80 prosenttia.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien tuotantovaiheiden (kasvatus, sadonkorjuu ja öljyn puristaminen) on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Erityisten laatuominaisuuksien säilymisen varmistamiseksi koko tuotantoprosessin ajan ja laatuvaatimusten noudattamisen takaamiseksi Monti Iblei -öljy on pakattava aina 4 kohdassa tarkoitettulla alueella. Paikalliset tuottajat tietävät täsmälleen, kuinka öljy käyttäytyy ennen pakkaamista ja pakkaamisvaiheessa, ja tuntevat esimerkiksi suodattamis- ja dekantoitumisajat ja -menetelmät sekä pakkauslämpötilat. Pakkaamalla öljy kyseisessä alueella tuotantoprosessin päättyessä kytetään myös säilyttämään öljyn aistinvaraiset ominaisuudet, jotka heikkenisivät nopeasti öljyn joutuessa kosketukseen hapen kanssa. Monti Iblei -ekstra-neitsytoliiviöljy on saatettava kulutukseen pakattuna enintään viiden litran vetoisiin pulloihin, metallipurkkeihin tai muihin öljyn säilytykseen soveltuviin astioihin.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Suojatun alkuperänimityksen "Monti Iblei" yhteydessä voidaan mainita myös jokin seuraavista paikannimistä: Monte Lauro, Val d'Anapo, Val Tellaro, Frigintini, Gulfi, Valle dell'Irminio, Calatino tai Trigona-Panicali.

Suojattuun alkuperänimitykseen "Monti Iblei" ei saa erikseen sallittujen ilmaisujen lisäksi lisätä muita kuvailevia ilmaisuja, kuten seuraavia adjektiiveja: "fine", "scelto", "selezionato" tai "superiore".

Nimiin, yrityksiin tai tuotemerkkeihin viittaavat totuudenmukaiset merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

Yritysten tai tilojen nimien käyttö sekä viittaukset pakkaamiseen tuotantoalueella sijaitseissa tuotantolaitoksissa tai yrityksissä sallitaan ainoastaan siinä tapauksessa, että tuote on peräisin yksinomaan kyseisille tiloille tai yrityksille kuuluvista oliivitarhoista kerätyistä oliiveista.

Sallittujen tarkentavien paikannimien lisäksi myös lajikkeet, joita on käytetty Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyn valmistukseen, voidaan merkitä etikettiin sillä edellytyksellä, että on todennettu, että kyseiset kasvit vastaavat näitä lajikkeita. Mikäli öljy on valmistettu yhdestä lajikkeesta, etiketissä voidaan mainita tämä lajike ja lisätä sen perään kyseinen jalostettu lajike myös tässä tapauksessa sillä edellytyksellä, että on todennettu, että kyseiset kasvit vastaavat tätä lajiketta.

Tarkentavia paikannimiä, käytettyjä lajikkeita tai mainintaa siitä, että öljyyn on käytetty vain yhtä lajiketta, ei saa merkitä etikettiin suuremmalla kirjaskinnoilla kuin suojattua alkuperänimitystä "Monti Iblei".

Suojattu alkuperänimitys "Monti Iblei" on merkittävä etikettiin selkein lähtemättömin kirjaimin, joiden väri poikkeaa selvästi etiketin muista väreistä ja siten, että se erottuu selkeästi muista etiketissä olevista merkinnöistä. Päälyllymerkinnoissa on lisäksi noudatettava voimassa olevan lainsäädännön asiaa koskevia vaatimuksia.

Pakollisten tietojen lisäksi etikettiin on merkittävä öljyn eränumero ja vuosi, jolloin öljyyn käytetyt oliivit on tuotettu.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Monti Iblei -ekstra-neitsyoliiviöljyn valmistukseen käytettävien oliivien tuotantoalue käsittää Siracusan, Ragusan ja Catanian maakuntien hallinnollisella alueella olevat oliivinviljelyyn käytetyt alueet, jotka sijaitsevat seuraavissa kunnissa: 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 ja Vittoria.

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

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Oliivinviljely on erittäin tärkeä tuotannonala alueella.

Yleisin lajike on Tonda Iblea, joka tunnetaan myös nimillä Cetrala, Prunara, Abbunata ja Tunna. Kyseessä on rajatulle maantieteelliselle alueelle tunnusomainen lajike (joka on suhteellisen vastustuskykyinen taudinaiheuttajille ja täysin sopeutunut Monti Iblein ylätasangon kalkkikivipitoiseen maaperään), ja sitä käytetään myös pöytäoliivina. Myös muita paikallisia lajikkeita (Moresca, Nocellara Etnea, Verdese, Biancolilla ja Zaituna) käytetään.

Vuosisataisista puista muodostuvien oliivitarhojen vierelle on viime aikoina syntynyt uusia tarhoja, joissa viljellään muita lajikkeita. Niissä noudatetaan samaa viljelymuotoa, jossa puut leikataan pallon muotoon niiden suojaamiseksi voimakkailta tuulilta. Alueella tuotetulla öljyllä on pitkät perinteet sekä lähiympäristön että muun Italian kuluttajien keskuudessa.

Näiden alueiden on sijaittava Monti Iblein ylätasankoa halkovissa laaksoissa, joiden maaperä on kvartsipitoista ja sisältää vulkaniittiesiintymiä.

On syytä panna merkille, että Monti Iblein vuoristossa esiintyy huomattavia vaihteluita päivä- ja yölämpötilojen välillä, mikä on erityisen merkittävä tekijä maataloustuotteiden erityisominaisuuksien kannalta.

On myös otettava huomioon, että Sisilian saaren ikivanhat perinteet juontavat juurensa kreikkalais-roomalaisten siirtokuntien ajalta, ja Magna Grecialle ominaiset käytännöt ovat aikojen myötä jalostuneet siellä edelleen. Tämän merkittävän kulttuuritekijän sekä vuosisataisen maantieteellisen eristäytynisyyden vuoksi kyliin keskittyneiden asutusalueiden erityispiirteet ovat säilyneet muuttumattomina, jolloin kukin tämän erityisen maantieteellisen alueen yhteisöistä on säilyttänyt omat perinteensä. Näin ollen alueen varsin yhtenäisistä ilmasto-olosuhteista huolimatta ei voida unohtaa ajan ja historian myötä meidän päiviimme asti siirtyneiden perinteiden merkitystä.

Siksi alkuperänimityksen ”Monti Iblei” kattamalta alueelta voidaan näiden asutuskeskusten mukaan yksilöidä pienempiä alueita, joille on aikojen kuluessa kehittynyt erityispiirteitä kunkin asutuskeskuksen mukaan.

Nämä pienemmät alueet ovat 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 sekä Monti Iblei Trigona-Pancali, joka käsittää myös Militello in Val di Catanian kunnan. Jo edellä olevien maantieteellisten lisämainintojen luettelo kertoo yksiselitteisesti perinnekulttuurista Monti Iblein vuoristoalueen laaksoissa, jotka alueellisesta läheisyydestään huolimatta ovat säilyttäneet omat käytännölliset ja inhimilliset erityispiirteensä. Tämän unohtaminen kyseenalaistaisi vakavasti inhimillisten ja kulttuuristen perinteiden perimmäisen merkityksen. Aistinvaraisesti kyseisten laaksojen oliiviöljyissä esiintyy kuitenkin vain äärimmäisen pieniä eroja, jotka ainoastaan kokeneet maistajat voivat havaita.

Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyille kaikissa kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailuissa määritettyjä aistinvaraisia ominaisuuksia edustaa parhaiten kuvailu ”vihreä tai kypsä tomaatti” Tonda Iblea -lajikkeen osalta ja kuvailu ”latva-artisokka” Moresca-, Verdese- ja Zaituna-lajikkeiden osalta. Ruuhon liittyvää kuvailua käytetään lähes aina kaikkien neljän lajikkeen yhteydessä.

Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyn toisena erikoispiirteenä on niiden luokittelu hedelmäisyyden osalta. Ne voidaan lähes aina luokitella keskimääräisen tai voimakkaan hedelmäiseksi mutta hyvin harvoin miedon hedelmäiseksi. Ylivertaiset aistinvaraiset ominaisuudet liittyvät vahvasti Monti Iblei -ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistukseen käytetyn neljän lajikkeen erityiseen tuoksuun ja makuun.

Nämä lajikkeet edustavat Monti Iblein (SAN) määrittelyalueen koko oliivinviljelyhistoriaa. Ne sopeutuvat huonosti muunlaisiin tuotanto-olosuhteisiin, mikä tekee Monti Iblei (SAN) -oliiviöljyn aistinvaraisista ominaisuuksista ainutlaatuisia ja jäljittelemättömiä.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän koko teksti on saatavissa internetosoitteessa <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla ensin "Qualità" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI