



Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

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

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2020/C 274/04	Euroátváltási árfolyamok — 2020. augusztus 18.	4
---------------	---	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2020/C 274/05	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség módosítása ⁽¹⁾ ...	5
2020/C 274/06	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére ⁽¹⁾ ...	6

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

2020/C 274/07	A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

V *Hirdetmények*

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2020/C 274/08	A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele	8
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

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

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 274/01)

2020. augusztus 13-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9867 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

(¹) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9874 – Tokyo Century Corporation/Nippon Telegraph and Telephone Corporation/JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 274/02)

2020. július 6-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9874 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9439 – Warner Bros/Universal/Home Entertainment/JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 274/03)

2020. április 6-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9439 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2020. augusztus 18.

(2020/C 274/04)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1906	CAD Kanadai dollár	1,5672
JPY Japán yen	125,54	HKD Hongkongi dollár	9,2274
DKK Dán korona	7,4466	NZD Új-zélandi dollár	1,8119
GBP Angol font	0,90375	SGD Szingapúri dollár	1,6250
SEK Svéd korona	10,3200	KRW Dél-Koreai won	1 410,08
CHF Svájci frank	1,0773	ZAR Dél-Afrikai rand	20,7150
ISK Izlandi korona	161,80	CNY Kínai renminbi	8,2407
NOK Norvég korona	10,5010	HRK Horvát kuna	7,5296
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 674,46
CZK Cseh korona	26,134	MYR Maláj ringgit	4,9797
HUF Magyar forint	349,85	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,804
PLN Lengyel zloty	4,3870	RUB Orosz rubel	87,0531
RON Román lej	4,8355	THB Thaiföldi baht	37,051
TRY Török líra	8,8024	BRL Brazil real	6,4778
AUD Ausztrál dollár	1,6447	MXN Mexikói peso	26,2626
		INR Indiai rúpia	88,8790

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

**A Bizottság tájékoztatója a Közösségekben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján
Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség módosítása**

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 274/05)

Tagállam	Egyesült Királyság ⁽¹⁾
Érintett útvonalak	Kirkwall – North Ronaldsay és Papa Westray Kirkwall – Eday, Sanday, Stronsay és Westray
A közszolgáltatási kötelezettség hatálybalépésének eredeti időpontja	1997. december 30. (Kirkwall – North Ronaldsay és Papa Westray) és 2001. december 19. (Kirkwall – Eday, Sanday, Stronsay és Westray)
A módosítások hatálybalépésének napja	2021. április 1.
A cím, amelyen a közszolgáltatási kötelezettség szövege és a vele összefüggő lényeges információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További tájékoztatás a következő címen kapható: Orkney Islands Council (Orkney-szigetek Tanácsa) Council Offices (Tanácsi Hivatal) School Place Kirkwall KW15 1NY UNITED KINGDOM Címzett: Rosemary Colsell közbeszerzési menedzser E-mail: procurement@orkney.gov.uk , valamint elérhető az alábbi hirdetési portálon keresztül is: www.publiccontractsscotland.gov.uk

⁽¹⁾ A Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királyságának az Európai Unióból és az Európai Atomenergia-közösségből történő kilépéséről szóló megállapodással („a kilépésről rendelkező megállapodás”) (HL L 29., 2020.1.31., 7. o.) összhangban az 1008/2008/EK rendelet alkalmazandó az átmeneti időszak alatt, mely ugyanolyan joghatással bír az Egyesült Királyságra nézve és az Egyesült Királyságban, mint az Unióban és a tagállamokban.

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (5) bekezdése alapján

Pályázati felhívás menetrend szerinti légi járatok közszolgáltatási kötelezettség alapján történő üzemeltetésére

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 274/06)

Tagállam	Egyesült Királyság ⁽¹⁾
Érintett útvonal	Orkney Mainland (Kirkwall) – Papa Westray, North Ronaldsay, Westray, Sanday, Stronsay és Eday szigetek
A szerződés érvényességi ideje	2021. április 1. – 2025. március 31.
A pályázatok és az ajánlatok benyújtásának határideje	2020. október 20.
Az a cím, amelyen a pályázati felhívás szövege, valamint a nyilvános pályázati eljárással és a közszolgáltatási kötelezettséggel összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	Orkney Islands Council (Orkney-szigetek Tanácsa) Council Offices (Tanácsi Hivatal) School Place Kirkwall KW15 1NY UNITED KINGDOM Címzett: Rosemary Colsell Közbeszerzési menedzser E-mail: procurement@orkney.gov.uk , valamint elérhető az alábbi hirdetési portálon keresztül is: www.publiccontractsscotland.gov.uk

⁽¹⁾ A Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királyságának az Európai Unióból és az Európai Atomenergia-közösségből történő kilépéséről szóló megállapodással („a kilépésről rendelkező megállapodás”) (HL L 29., 2020.1.31., 7. o.) összhangban az 1008/2008/EK rendelet alkalmazandó az átmeneti időszak alatt, mely ugyanolyan joghatással bír az Egyesült Királyságra nézve és az Egyesült Királyságban, mint az Unióban és a tagállamokban.

A Bizottság tájékoztatója a Közösségben a légi járatok működtetésére vonatkozó közös szabályokról szóló 1008/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének (4) bekezdése alapján

Menetrend szerinti légi járatok üzemeltetésére vonatkozó közszolgáltatási kötelezettség

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 274/07)

Tagállam	Olaszország
Érintett útvonalak	Crotone – Roma Fiumicino és vissza Crotone – Torino és vissza Crotone – Velence és vissza
A közszolgáltatási kötelezettség hatálybalépésének időpontja	2021. február 1.
A cím, amelyen a közszolgáltatási kötelezettség szövege és az azzal összefüggő információk és/vagy dokumentumok beszerezhetők	További információk: Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti Dipartimento per i trasporti, la navigazione, gli affari generali ed il personale Direzione Generale per gli Aeroporti ed 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 Honlap http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it E-mail: dg.ta@pec.mit.gov osp@enac.gov.it

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2020/C 274/08)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra e közzététel napjától számított három hónapon belül.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„MONTI IBLEI”

EU-szám: PDO-IT-1521-AM03 – 2018.3.14.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei [Társulás a Monti Iblei extra szűz olívaolaj védelmére], székhelye a Ragusai Kereskedelmi, Ipari, Kézművesipari és Mezőgazdasági Kamara – 97100 Ragusa.

A Társulás a Monti Iblei extra szűz olívaolaj védelmére „Monti Iblei” termelőkből áll. E társulás a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. bekezdése értelmében módosításra irányuló kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy Harmadik Ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület

(¹) HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: Cikkek hozzáadása történt a hatályos termékleírásban nem említett ellenőrző szervre, valamint a csomagolásra vonatkozóan.

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

5. Módosítások

Az elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Monti Iblei” elnevezés használata

A módosítás a termékleírás 1. cikkét, az aktuális összesítő 4.2 pontját és az egységes dokumentum 3.2 és 3.6 pontját érinti.

Bevezetésre került az a lehetőség, hogy a meghatározott földrajzi területen belül nyert összes olajhoz a „Monti Iblei” megnevezést használják azért, hogy többé ne legyen kötelező további földrajzi hivatkozásokat használni.

A jelenlegi termékleírás szövege:

„A »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelölés – amelyet a következő földrajzi jelölések valamelyikének is kísérnie kell: »Monte Lauro«, »Val d’Anapo«, »Val Tellaro«, »Frigintini«, »Gulfi«, »Valle dell’Irminio«, »Calatino« és »Trigona-Pancali« – az e termékleírásban meghatározott feltételeket és követelményeket teljesítő extra szűz olívaolaj számára van fenntartva.”

az alábbiak szerint módosul:

„A »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelölés – amelyet a következő földrajzi jelölések valamelyike is kísérheti: »Monte Lauro«, »Val d’Anapo«, »Val Tellaro«, »Frigintini«, »Gulfi«, »Valle dell’Irminio«, »Calatino« és »Trigona-Pancali« – az e termékleírásban meghatározott feltételeket és követelményeket teljesítő extra szűz olívaolaj számára van fenntartva.”

A módosítás a termelők sürgős szükségletére reagál. A „Monti Iblei” megnevezés bejegyzésének idején a terméket helyi piacokon vagy legfeljebb Olaszországban értékesítették, ahol a további földrajzi hivatkozások használata fontos volt.

Az elmúlt években nőtt a termelés, és a terméket ma már nemzetközi piacokon is értékesítik. A termék prezentációja és promóciója tehát sokkal hatékonyabb lehet, ha használata során a „Monti Iblei” megnevezés nincs kiegészítve semmilyen további földrajzi hivatkozással. A gazdasági szereplő azonban szabadon dönthet arról, hogy élni kíván-e ezzel a lehetőséggel.

A termék leírása

A módosítás a termékleírás 6. cikkét, az aktuális összesítő 4.2 pontját és az egységes dokumentum 3.2 pontját érinti.

Az előző módosítással összhangban egyetlen fogyasztási jellemzőre történik javaslat, amely – az érzékszervi értékelést illetően – a Nemzetközi Olívanács módszerére és a kóstolói csoport tesztlések hivatalos szervezési programjára hivatkozik.

Döntés született a szín paraméter törléséről, mivel az már nem tekinthető az olajminőség jelzésének.

Az aroma, illetve az íz leírása most a „gyümölcsös” szóval, illetve a „keserű és csípős” megfogalmazással, osztályozása pedig 0-tól 10-ig terjedő skálán történik.

A kémiai értékelést illetően a jelenlegi termékleírásban foglalt paraméterek már meglehetősen homogének.

A peroxidszám és az összes polifenol változatlan maradt.

A jelenlegi termékleírásban a „Monti Iblei” megnevezést kísérő további földrajzi hivatkozástól függően 0,5 és 0,65 között változik a maximális összes savtartalom.

A „Monti Iblei” megnevezéshez – a jelenlegi termékleírásban szereplőnél szigorúbb –0,5 % (olajsavban kifejezett) maximális összes savtartalom javasolt.

A jelenlegi termékleírásban a K232 és K270 értékek a következők: $K232 \leq 2,20$; $K270 \leq 0,18$.

Ezek a következők szerint módosultak:

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

E változtatást az indokolja, hogy a „Monti Iblei” OEM olívaolaj hosszú éveken át végzett kémiai elemzése kimutatta, hogy az olaj 18 hónapos élettartama során egyes olajbogyófajták befolyásolják, illetve esetenként a jelenlegi termékleírásban jelzett szintek fölé emelik a K-értéket (amely azonban továbbra is a szabványban rögzített határértéken belül marad).

Ezért a jelenlegi szöveg:

»1. Kiszerelesek a »Monte Lauro« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: zöld;

Aroma: közepes zöld gyümölcsösség;

Íz: gyümölcsösség közepes csípősséggel;

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,5 g/100 g olaj;

Peroxidszám: ≤ 12 meq O_2 /kg;

· $K232 \leq 2,20$;

· $K270 \leq 0,18$;

Összes polifenol: ≥ 120 ppm;

2. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Val d'Anapo« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: zöld;

Aroma: enyhe zöld gyümölcsösség;

Íz: gyümölcsösség enyhe csípősséggel;

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,5 g/100 g olaj;

Peroxidszám: ≤ 12 meq O_2 /kg;

· $K232 \leq 2,20$;

· $K270 \leq 0,18$;

Összes polifenol: ≥ 120 ppm;

3. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Val Tellarò« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: zöld;

Aroma: közepes zöld gyümölcsösség;

Íz: gyümölcsösség közepes csípősséggel;

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,5 g/100 g olaj;

Peroxidszám: ≥ 12 meq O₂/kg;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

Összes polifenol: ≥ 120 ppm.

4. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Frigintini« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: zöld;

Aroma: intenzív zöld gyümölcsösség;

Íz: gyümölcsösség közepes csípősséggel;

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,5 g/100 g olaj;

Peroxidszám: ≤ 12 meq O₂/kg;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

Összes polifenol: ≥ 120 ppm.

5. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Gulfi« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: zöld;

Aroma: intenzív zöld gyümölcsösség;

Íz: gyümölcsösség közepes csípősséggel;

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,5 g/100 g olaj;

Peroxidszám: ≤ 12 meq O₂/kg;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

Összes polifenol: ≥ 120 ppm.

6. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Valle dell'Irminio« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: zöld;

Aroma: enyhe zöld gyümölcsösség;

Íz: gyümölcsösség enyhe csípősséggel;

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,65 g/100 g olaj;

Peroxidszám: ≤ 12 meq O₂/kg;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

Összes polifenol: ≥ 120 ppm.

7. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Calatino« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: zöld;

Aroma: enyhe zöld gyümölcsösség;

Íz: gyümölcsösség gyenge csípősséggel;

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,6 g/100 g olaj;

Peroxidszám: ≤ 12 meq O₂/kg;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

Összes polifenol: ≥ 120 ppm.

8. Szabad forgalomba bocsátásakor a »Trigona-Pancali« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Szín: zöld;

Aroma: közepes zöld gyümölcsösség;

Íz: gyümölcsösség enyhe csípősséggel;

Olajsavban kifejezett maximális összes savtartalom tömegre vetítve: legfeljebb 0,5 g/100 g olaj;

Peroxidszám: ≤ 12 meq O₂/kg;

· K232: $\leq 2,20$;

· K270: $\leq 0,18$;

Összes polifenol: ≥ 120 ppm.

9. A kifejezetten nem említett többi paraméternek meg kell felelnie a hatályos uniós jogszabályoknak.»,

helyébe a következő szöveg lép:

»Kiszerelesekor a »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

Kémiai értékelés

– Savasság (olajsavban kifejezve): legfeljebb 0,5 %;

– Legnagyobb peroxidszám: ≤ 12 meq O₂/kg;

– K232 $\leq 2,5$;

– K270 $\leq 0,22$;

– Összes polifenol ≥ 120 ppm;

– Delta-K $\leq 0,01$.

Érzékszervi értékelés

Medián értékek legkisebb, legnagyobb

- Gyümölcsös (érett olajbogyó) $> 2, \leq 6$;
- Gyümölcsös (zöld olajbogyó) $> 2, \leq 8$;
- Keserű $> 2, \leq 6$;
- Csípős $> 2, \leq 8$;
- Fű és/vagy paradicsom és/vagy articsóka $> 2, \leq 8$;

A hibamedián előírt értéke = 0.

A kifejezetten nem említett többi paraméternek meg kell felelnie a hatályos uniós jogszabályoknak.»

Földrajzi terület

A módosítás a termékleírás 3. cikkét, az aktuális összesítő 4.3 pontját és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

A Siracusa megyében található Avola település, valamint a Catania megyében található Mirabella Imbaccari és Scordia települések hozzáadásra kerültek, mivel megfelelnek a „Monti Iblei” olívaolaj földrajzi termelési területéhez tartozás történelmi és agronómiai követelményeinek. Emellett – azért, hogy a „Monti Iblei” termékleírása összhangba kerüljön az alapelvvel, miszerint az OEM referenciaterületnek egyedi jellegűnek kell lennie – a földrajzi terület úgy módosult, hogy hozzáadásra került Carlentini település teljes területe, mivel annak csupán egy része szerepel a jelenlegi termékleírásban.

A bejegyzés idején e területek a meghatározott földrajzi területen kívül estek, mivel az e területeken előállított olaj főként a termelők saját fogyasztását szolgálta, így e települések termelőinek nem állt érdekében az OEM-ben való részvétel. Az elmúlt évek során e területeken – különösen a fiatal vállalkozóknak köszönhetően – újjáéledt az olajbogyó-termesztés. A földrajzi, történelmi és agronómiai folytonosság következtében e területek jellemzői azonosak a földrajzi területével és a „Monti Iblei” jellemzőivel megegyező olajat állítanak elő. Ezért kerültek hozzáadásra a termelési területhez.

Következésképpen módosultak annak a földrajzi területnek a határai, amelyen belül használhatók a földrajzi terület kibővítésével érintett további földrajzi jelölések.

Különösen az alábbiak határai módosultak:

A „Val Tellaro” további földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” alterület ma Avola települést is magában foglalja;

A „Calatino” további földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” alterület Mirabella és Imbaccari településekkel került kibővítésre;

A „Trigona-Pancali” további földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” alterület Scordia és Carlentini településekkel került kibővítésre.

Emellett több pontatlanság kijavítása is megtörtént azzal, hogy főleg közigazgatási határokon, főutakon, fő vízfolyásokon stb. alapuló megbízható határok kerültek meghatározásra, lehetőleg kerülve a gazdasági bekötőutak és kereskedelmi építmények hivatkozásait. Az egyes további földrajzi jelöléseknek megfelelő különböző alterületek határainak részletes meghatározása érdekében az aktuális változatban szereplő földrajzi terület leírása azonban magánházak, gazdasági utak, kereskedelmi építmények stb. hivatkozásait is tartalmazza. Az idők során elvégzett részletes vizsgálatok esetén ezek számos vitához vezettek, mivel nem mindig volt egyértelmű az értelmezésük.

Ezért a jelenlegi szöveg:

„1. Az 1. cikkben említett extra szűz olívaolaj előállításához használt termelési területhez tartoznak – Siracusa, Ragusa és Catania megyék közigazgatási határán belül – az alábbi települések e termékleírásban rögzített minőségi jellemzők elérésére képes olajbogyót termő területei:

Siracusa: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino, 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, San Michele di Ganzaria, Vizzini.

2. A »Monte Lauro« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések teljes közigazgatási területe tartozik: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. A »Val d'Anapo« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések közigazgatási területének egésze vagy része tartozik: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino.

A terület határát az a Sortino, Ferla és Carlentini települések találkozási pontjától északra induló vonal jelenti, amely addig követi keletre Carlentini és Melilli települések határait, amíg el nem éri az SP 76. sz. Diddino-Monte Climiti-Dariazza megyei út keresztezését Siracusa településen belül. A Diddino-hídtól délre a vonal az Anapo folyó jobb partján halad addig a gazdasági útig, amely a Palazzelli házakat és a Freddura gazdaságot köti össze az SS 124. sz. országos úttal; dél felé folytatva ezt az utat a 112 km-es jelzésnél keresztezi, majd egyesül azzal a gazdasági úttal, amely összeköti az SS 124. sz. országos utat és az SP 14. sz. Fusco-Canicattini Bagni-Passo-Ladro megyei utat, összekötve továbbá a Cardinale gazdaságot – a Cefalino-völgyön keresztül – a Papeo gazdasággal, San Francesco gazdasággal, Benali di Sotto-val, Perrota gazdasággal és a Busacca ingatlannal, a 9 km-es jelzésnél csatlakozva ahhoz. Ezt követően az SP 14. sz. megyei úton halad a 9 km-es jelzéstől a 11 km-es jelzésig, majd dél felé folytatja az SP 12. sz. Florida-Grotta Perciata-Cassibile megyei úton, amíg el nem éri a Nava házak felől Noto település határához vezető gazdasági utat, ahonnan dél felé halad tovább Noto és Siracusa települések határa mentén egészen addig, amíg az nem keresztezi a Cassibile folyót. Ettől a ponttól kezdve északnyugat felé halad tovább Noto és Avola települések határa mentén egészen az SP 4. sz. Avola-Manchisi megyei út eléréséig, amelyet az SS 287. sz. országos úttal való keresztezésig követ, ahol egybeesik a „Val Tellaro” földrajzi jelöléshez tartozó terület határvonalával, amelyet észak felé követ Palazzolo település teljes területét felölelve; ezután a Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro és Ferla települések közötti határ mentén észak felé haladva tér vissza a határvonal meghatározásának kiindulási pontjához.

4. A »Val Tellaro« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez a délkeleti Monti Iblei dombság, illetve az alábbi települések közigazgatási területének egésze vagy része tartozik: Rosolini, Noto, Ispica, Modica, Pachino.

A terület határát az az SP 49. sz. Ispica-Pachino megyei út mentén délnek tartó vonal jelenti, amely pontosan a Passo Corrado hídján fordul keletnek és követi az említett megyei utat annak az SP 100. sz. Burgio-Luparello megyei úttal való kereszteződéséig. Innen a Burgio-Prevuta földútig halad, onnan pedig keletnek fordulva folytatja a Coste-Sant'Ippolito magánút mentén egészen az SP 85. sz. Marzamemi-Chiaramida megyei útig, amelyet addig követ, amíg az el nem éri a Pianetti-Serbatoio külső települési utat. Ettől a ponttól együtt halad Pachino északnyugati városhatárával a Via Vecchia-Guastalla külső települési útig, amelyet az SP 85. sz. Marzamemi-Chiaramida megyei

útig követ, onnan pedig kelet felé halad az SP 19. sz. Pachino-Noto megyei úttal való kereszteződésig, majd ezt az utat észak felé követve eléri a Noto-Pachino vasútvonalat, és ennek nyugati oldala mentén halad tovább, amíg az újra el nem éri az SP 19. sz. Pachino-Noto megyei utat, amelyet azután északnak fordulva követ a Noto városközpontban található Piazzetta San Corrado eléréséig. Innen észak felé halad tovább a Noto és Palazzolo Acreide összekötését biztosító SS 287 országos úton, amíg az nem keresztezi a Noto és Palazzolo Acreide települések közötti határt, ahonnan nyugat felé megy tovább a Palazzolo Acreide település és Noto település közötti határ mentén a Tellaro folyó eléréséig. Ezután addig halad dél felé a Tellaro folyó mentén, amíg el nem éri az SP 22. sz. Prainito-Renna megyei utat, amelyet addig követ, amíg az el nem éri az SP 17. sz. Favarotta-Ritellini megyei utat, amelyet „Cozza Rose” eléréséig követ, onnan pedig a Siracusa és Ragusa települések közötti határvonal mentén fut tovább a Favarotta-hídig. Ezután a Commalido-Superiore megyei utat követi addig, amíg az meg nem érkezik a Rosolini települést és az Ispica települést elválasztó határig; ezután a Cava d’Ispica felé vezető út mentén halad az SS 115. sz. országos út Bettola del Capitano elágazásáig, ahonnan ugyanezen út mentén fut tovább a Beneventano elágazásig, majd ezt követően a Zappulla elágazásig. Ezután az SP 45. sz. Bugilfezza-Pozzallo megyei utat követi a Graffetta megyei út és a Pozzallo és Modica települések közötti határ eléréséig. Előbb keletnek tartva ezt a határt, majd a Pozzallo település és az Ispica település közötti határt követi az SP 46. sz. Pozzallo-Ispica megyei útig, amelyet addig követ, amíg az el nem éri a vasúti kereszteződést Contrada Garzalla településrészén. Ezután Nardella külső települési útját követi addig, amíg az el nem éri a Bufali-Marza utat, majd ez utóbbi mentén egészen a Fosso Bufali csatorna feletti hídig halad. E csatornát az SP 49. sz. Ispica-Pachino megyei útig követi, majd annak mentén addig fut keleti irányban, amíg meg nem érkezik Siracusa település határáig Passo Corradonál, azaz a vonal kiindulási pontjáig.

5. A »Frigintini« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések közigazgatási területének egésze vagy része tartozik: Ragusa, Modica, Rosolini.

A terület határát az az SS 115. sz. országos út mentén – egész pontosan Bettola del Capitanótól – délnek tartó vonal jelenti, amely később északkeleti irányban folytatja a »Val Tellaro« terület nyugati szegélye mentén, amíg el nem éri a Ragusa megye és a Siracusa megye közötti határt Cozzo Scozzaria településrészén. Ezután Giarratana és Monterosso Almo települések déli határait követi Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi és Ragusa települések határáig, ahonnan a Chiaramonte és Ragusa településeket elválasztó határig halad, mielőtt elérné az SP 62. sz. megyei utat. Ezt egészen a Maltempo elágazásig követi, majd az SS 10. sz. országos út mentén halad tovább az SS 115. sz. országos út eléréséig, amelyet Ragusa központjáig követ, onnan pedig az SS 115. sz. országos út régi nyomvonalá mentén haladva eléri és elhagyja Modica központját, majd visszaérkezik Bettola del Capitanoba, azaz a kiindulási pontba.

6. A »Gulfi« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések teljes közigazgatási területe tartozik: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7. A »Valle dell’Irmínio« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések közigazgatási területének egésze vagy része tartozik: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica, Santa Croce Camerina. A terület határát az a vonal jelenti, amely Zappulla településrész elágazásától délre elindulva halad dél felé a Modica-Sampieri megyei útig, majd azt követi a Scicli-Pozzallo úttal való kereszteződésig, ahonnan a Guarnieri magánúton halad tovább egészen a Scicli-Sampieri megyei úton található útórházig. Ugyanezen magánút mentén halad tovább, amíg el nem éri a megyei utat és a vasúti átjárót, majd a vasúti pálya mentén haladva éri el a Jungi di Scicli városrészt, ahol ráfordul a Scicli-Donnalucata megyei útra és azt követve eléri a L’Andolina-Piano Corvaia-Cudiano magánutat, majd annak mentén fut tovább egészen addig, amíg el nem éri a Scicli-Santa Croce Camerina megyei utat. Santa Croce Camerina települést északi irányban elhagyva halad a Comiso felé vezető megyei úton a 8 km-es jelzésig, ahonnan a Vittoria felé vezető megyei út mentén fut tovább, amíg eléri annak az új települési útnak a kereszteződését, amely a Cooperativa Agri Sud területét átszelve visz a Vittoria-Scogilitti út felé. A kereszteződést elhagyva egészen az Alcerito útig fut, onnan a Macchione útig folytatja, majd egyesül a települési úttal, amely az SS 115. sz. országos útig és a vasútig visz, ahonnan északkeleti irányban folytatja tovább Caltanissetta megye határáig, majd keleti irányban halad tovább végig Catania megye határának mentén egészen a »Gulfi« terület határáig, és ennek mentén futva éri el a »Frigintini« terület nyugati határvonalát. Ezután dél felé fordulva halad végig ezen a határvonalon, amíg vissza nem ér a Modica-Pozzallo megyei úton található Zappulla elágazáshoz, azaz a kiindulási ponthoz.

8. A »Calatino« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések közigazgatási területének egésze vagy része tartozik: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarone. A terület határát az a vonal jelenti, amely dél felé haladva követi Catania megye Ragusa és Siracusa megyékkal közös határát az SS 194. sz. országos útig; onnan nyugatnak fordulva követi Catania megye Caltanissetta megyével közös határát, majd San Michele di Ganzaria és San Cono település határával egyesülve észak felé fordul és a Tempio-Pietrarossa-Margherita-Ferro folyó mentén haladva éri el az SS 417. sz. Catania-Gela országos utat. Onnan keletnek fordulva követi az SS 194. sz. országos utat a Vizzini Scalo elágazásig, majd a megyei utat a Vizzini Scalo elágazástól az SS 417. sz. országos útig, amely mentén eléri a Ferro folyót.

9. A »Trigona-Pancali« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések közigazgatási területének egésze vagy része tartozik:

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

A terület határát az a vonal jelenti, amely délnek tartva fut a Melilli és Sortino települések közötti határ mentén az SP 30. sz. Melilli-Sortino alsó megyei út mentén, majd ugyanezt a megyei utat követve északkelet felé folytatja, miközben Melilli városának nyugati és déli határát érinti. Melilli városának északi szélétől azon a települési úton halad tovább, amely az SP 95. sz. Priolo-Lentini megyei úthoz vezet a 151 km-es jelzés közelében. E ponttól észak felé halad tovább ugyanezen megyei út mentén egészen a Melilli települést és az Augusta települést elválasztó határig; e határ mentén halad tovább a Costa Arita úthoz vezető gazdasági útig, majd északi irányban folytatva elhagyja a Rasolo házakat és a Pandolfi házakat, és így jut el a Melilli települést és az Augusta települést elválasztó új határig. E határ mentén északi irányban futva eléri a Mulinello folyót, majd ennek mentén nyugat felé haladva az SP 95. sz. Priolo-Lentini megyei utat a 140 km-es jelzés közelében, ahonnan ugyanezen megyei utat követve eléri, majd elhagyja Carlentini város déli szélét, ezután pedig a Carlentini és Lentini településeket összekötő megyei út mentén halad tovább. Ekkor nyugatra fordulva fut tovább e két település határa mentén, amíg el nem éri a Zena folyót. A határvonal innen a Zena folyó jobb partja mentén folytatja útját, majd észak felé fordulva eljut a megyei útig a Reina-híd és a Lentini-Scordia megyei út közelében. Ettől kezdve végig Militello in Val di Catania település határát követi, egészen a Francoforte, Vizzini és Militello in Val di Catania településeket elválasztó határig, ahonnan a Francoforte település és Vizzini település közötti határ, a Francoforte és Buccheri települések közötti és a Ferla és Carlentini települések közötti határ mentén folytatja útját, majd ezt követően a Sortino, Carlentini és Melilli településeket elválasztó határ mentén halad tovább egészen az SP 30. sz. Melilli-Sortino alsó megyei út és a kiindulási pont eléréséig.»,

helyébe a következő szöveg lép:

„1. Az 1. cikkben említett extra szűz olívaolaj előállításához használt termelési területhez tartoznak – Siracusa, Ragusa és Catania megyék közigazgatási határán belül – az alábbi települések e termékírásban rögzített minőségi jellemzők elérésére képes olajbogyót termő területei:

Siracusa:

Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, 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, San Michele di Ganzaria, Vizzini, Mirabella Imbaccari, Scordia

2. A »Monte Lauro« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések teljes közigazgatási területe tartozik: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. A »Val d'Anapo« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések teljes közigazgatási területe tartozik: Canicattini Bagni, Floridaia, Palazzolo Acreide, Saracusa, Solarino, Sortino, valamint Noto település közigazgatási területének egy része.

A terület határát az a Sortino, Ferla és Carlentini települések találkozási pontjától északra induló vonal jelenti, amely addig követi keletre Carlentini, Melilli és Sortino települések határait, amíg el nem éri az SP 76. sz. Diddino-Monte Climiti-Dariazza megyei utat Siracusa településen belül. A Diddino-hídtól délre a vonal az Anapo folyó jobb partján halad addig a gazdasági útig, amely a Palazzelli házakat és a Frescura gazdaságot köti össze az SS 124. sz. országos úttal; dél felé folytatva ezt az utat a 112 km-es jelzésnél keresztezi, majd egyesül azzal a gazdasági úttal, amely összeköti az SS 124. sz. országos utat és az SP 14. sz. Fusco-Canicattini Bagni-Passo-Ladro megyei utat, összekötve továbbá a Cardinale gazdaságot – a Cefalino-völgyön keresztül – a Papeo gazdasággal, San Francesco gazdasággal, Benali di Sotto-val, Perrota gazdasággal és a Busacca ingatlannal, a 9 km-es jelzésnél csatlakozva ahhoz. Ezt követően az SP 14. sz. megyei úton halad a 9 km-es jelzéstől a 11 km-es jelzésig, majd dél felé folytatja az SP 12. sz. Floridaia-Grotta Perciata-Cassibile megyei úton, amíg el nem éri a Nava házak felől Noto település határához vezető gazdasági utat, ahonnan dél felé halad tovább Noto és Siracusa települések határa mentén egészen addig, amíg az nem keresztezi a Cassibile folyót. Ettől a ponttól kezdve északnyugat felé halad tovább Noto és Avola települések határa mentén egészen az SP 4. sz. Avola-Manchisi megyei út eléréséig, amelyet az SS 287. sz. országos úttal való keresztezésig követ, ahol egybeesik a »Val Tellaro« földrajzi jelöléshez tartozó terület határvonalával, amelyet észak felé követ Palazzolo település teljes területét felölelve; ezután a Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro és Ferla települések közötti határ mentén észak felé haladva tér vissza a határvonal meghatározásának kiindulási pontjához.

4. A »Val Tellaro« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez a délkeleti Monti Iblei dombság, illetve az alábbi települések közigazgatási területének teljes egésze tartozik: Ispica, Pachino, Avola, valamint Rosolini, Noto és Modica közigazgatási területének egy része.

A terület határát az az SP 49. sz. Ispica-Pachino megyei út mentén délnek tartó vonal jelenti, amely pontosan a Passo Corrado hídján fordul keletnek és követi az említett megyei utat annak az SP 100. sz. Burgio-Luparello megyei úttal való kereszteződéséig. Innen a Burgio-Prevuta földútig halad, onnan pedig keletnek fordulva folytatja a Coste-Sant'Ippolito magánút mentén egészen az SP 85. sz. Marzamemi-Chiaramida megyei útig, amelyet addig követ, amíg az el nem éri a Pianetti-Serbatoio külső települési utat. Ettől a ponttól együtt halad Pachino északnyugati városhatárával a Via Vecchia-Guastalla külső települési útig, amelyet az SP 85. sz. Marzamemi-Chiaramida megyei útig követ, onnan pedig kelet felé halad az SP 19. sz. Pachino-Noto megyei úttal való kereszteződésig, majd ezt az utat észak felé követve eléri az Asinaro folyót, amely Avola település közigazgatási határát képezi. A közigazgatási határ mentén keletnek tartva megy tovább a Cozzo Carrube és Casa Mazzone keleti határára húzódó gazdasági útig, majd azon Contrada Risicone településen északnak veszi az irányt az SP 15. sz. Avola-Bochino-Noto megyei útig, amelyet Avola temetőjéig követ, ahonnan észak felé folytatja a Casa Sanghetello mellett elhaladó út mentén az SP 4. sz. Avola-Maghesi megyei útig, majd keleti irányban követi a gazdasági utat Casa Modica és Casa Fosso di Sotto felé. A gazdasági út mentén halad tovább az Avola települést és Siracusa települést elválasztó határig, amelyet nyugati irányban követ az Avola település és Noto település közötti határig. Ezután a határ mentén nyugat felé folytatja, amíg el nem éri azt a pontot, ahol a Val d'Anapo határvonala elválik Avola település telekkönyvi határától. Onnan a Val d'Anapo alterület határát követi az SS 4. sz. megyei út mentén amíg az nem keresztezi az SS 287. sz. országos utat, majd azt követi észak felé. Halad tovább a Noto és Palazzolo Acreide összekötését biztosító SS 287 országos úton, amíg az nem keresztezi a Noto és Palazzolo Acreide települések közötti határt, ahonnan nyugat felé megy tovább a Palazzolo Acreide település és Noto település közötti határ mentén a Tellaro folyó eléréséig. Ezután addig halad dél felé a Tellaro folyó mentén, amíg el nem éri az SP 82. sz. Prainito-Renna megyei utat, amelyet addig követ, amíg az eléri az SP 17. sz. Favarotta-Ritellini megyei utat és »Cozza Rose«-t, majd a Siracusa és Ragusa települések közötti határvonal mentén megy tovább egészen a Favarotta-hídig. Ezután a Commalido-Superiore megyei utat követi addig, amíg az meg nem érinti a Rosolini települést és az Ispica települést elválasztó határig. Ezután az Ispica és Modica Cava települések közötti határ mentén halad az SS 115. sz. országos útig, amelyet nyugat felé követ Bettola del Capitano eléréséig, ahonnan ugyanezen út mentén fut tovább dél felé a Beneventano elágazásig, majd ezt követően a Zappulla elágazásig. Ezután az SP 45. sz. Bugilfezza-Pozzallo megyei utat követi a Graffetta megyei út és a Pozzallo és Modica települések közötti határ eléréséig. Előbb ezt a határt keletnek tartva, majd a Pozzallo település és az Ispica

település közötti határt követi az SP 46. sz. Pozzallo-Ispica megyei útig, amelyet addig utána követ, amíg az el nem éri a vasúti kereszteződést Contrada Garzalla településrészén. Ezután az SC 40. sz. települési utat követi SC 97. sz. települési útig addig, amíg az el nem éri a Bufali-Marza megyei utat, majd ez utóbbi út mentén egészen a Fosso Bufali csatorna feletti hídig halad. E csatornát az SP 49. sz. Ispica-Pachino megyei útig követi, majd annak mentén addig fut keleti irányban, amíg meg nem érkezik Siracusa település határáig Passo Corradonál, azaz a vonal kiindulási pontjáig.

Megjegyzendő továbbá, hogy az ezen az alterületen található települések közigazgatási területének bővítése az alábbiakat érinti: Noto települést, amely a »Val Tellaro« alterület határvonalát délen Pachino település határáig, keleten pedig a tengerparti közterületig helyezte át; Avola települést, amely délkeleti irányban a közterülettel alkotott határig bővült; és végül Modica települést, amely az alterület bővítéséhez annak határvonalát a Pozzallo településsel alkotott telekkönyvi határig helyezi át.

5. A »Frigintini« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések közigazgatási területének egy része tartozik: Ragusa, Modica, Rosolini.

A terület határát az az SS 115. sz. országos út mentén – egész pontosan Bettola del Capitanotól – délnek tartó vonal jelenti, amely később északkeleti irányban folytatja a »Val Tellaro« terület nyugati szegélye mentén, amíg el nem éri a Ragusa megye és a Siracusa megye közötti határt Cozzo Scozzaria településrészén. Ezután Giarratana és Monterosso Almo települések déli határait követi Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi és Ragusa települések határáig, ahonnan a Chiaramonte és Ragusa települések közötti határig halad, mielőtt elérné az SP 8. sz. megyei utat. Ezt egészen a Maltempo elágazásig követi, majd az SS 10. sz. országos út mentén halad tovább az SS 115. sz. országos út eléréséig, amelyet Ragusa központjáig követ, onnan pedig az SS 115. sz. országos út régi nyomvonal mentén futva eléri és elhagyja Modica központját, majd visszaérkezik Bettola del Capitanoba, azaz a kiindulási pontba.

6. A »Gulfi« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések teljes közigazgatási területe tartozik: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7. A »Valle dell'Irminio« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések közigazgatási területének teljes egésze tartozik: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina, valamint Ragusa és Modica települések közigazgatási területének egy része.

A terület határát az a vonal jelenti, amely Zappulla településrész elágazásától délre elindulva halad dél felé a Modica-Sampieri megyei útig, majd azt követi a Scicli-Pozzallo úttal való kereszteződésig, ahonnan a Guarnieri magánúton halad tovább egészen a Scicli-Sampieri megyei úton található útorházig. Ugyanazon magánút mentén halad tovább, amíg el nem éri a megyei utat és a vasúti átjárót, majd a vasúti pálya mentén haladva éri el a Jungi di Scicli városrészt, ahol ráfordul a Scicli-Donnalucata megyei útra, amelyet addig követ, amíg az el nem éri az SP 127. sz. Marina-Donnalucata megyei utat. Ezt az SP 119. sz. Ispica-Pachino megyei útig követi, majd annak mentén fut egészen a Scicli-Santa Croce Camerina megyei út eléréséig. Santa Croce Camerina települést északi irányban elhagyva halad a Comiso felé vezető megyei úton a 8 km-es jelzésig, ahonnan a Vittoria felé vezető megyei út mentén fut tovább, amíg eléri annak az új települési útnak a kereszteződését, amely a Cooperativa Agri Sud területét átszelve visz a Vittoria-Scogilitti út felé. A kereszteződést elhagyva egészen az Alcerito útig halad tovább, onnan a Macchione útig folytatja, majd a Macchione úttal egyesülő gazdasági utakat követi az SS 115. sz. országos útig és a vasútig, ahonnan északkeleti irányban folytatja tovább Caltanissetta megye határáig, majd keleti irányban halad tovább végig Catania megye határára mentén egészen a »Gulfi« terület határáig, és ennek mentén futva éri el a »Frigintini« terület nyugati határvonalát. Ezután dél felé fordulva halad tovább végig ezen a határvonalon, amíg vissza nem ér a Modica-Pozzallo megyei úton található Zapulla elágazáshoz, azaz a kiindulási ponthoz.

Megjegyzendő továbbá, hogy az ezen az alterületen található települések közigazgatási területének bővítése az alábbiakat érinti: Ragusa települést, amely a »Valle Dell'Irminio« alterület határvonalát déli irányban áthelyezte a közterületig Vittoria, Santa Croce és Scicli települések közigazgatási határai mentén; és Modica települést, amely az alterületet déli irányban a közterületig bővítette, Pozzallo és Scicli települések telekkönyvi határai mentén.

8. A »Calatino« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések közigazgatási területének teljes egésze tartozik: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarrone, Mirabella Imbaccari.

9. A »Trigona-Pancali« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítására szánt olajbogyó-termelési területhez az alábbi települések közigazgatási területének teljes egésze tartozik: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia és Carlentini.”

A származás igazolása

A termékleírás kiegészült egy kifejezetten a származás igazolásáról szóló cikkel, amely nem szerepel a jelenlegi termékleírásban. A következő cikk került beillesztésre:

„4. cikk

A származás igazolása

Az előállítási folyamat minden fázisát figyelemmel kísérik és nyilvántartást vezetnek az egyes fázisokban be- és kilépő termékekről. A termék nyomonkövethetőségét biztosítja, hogy az egyetlen ellenőrző szerv által kezelt jegyzékeken feltüntetik a termékhez tartozó kataszteri parcellákat, illetve a termelők, sajtolók és csomagolók adatait, továbbá termelési és csomagolási nyilvántartást vezetnek. Az ellenőrző szerv a termékleírásban és az ellenőrzési tervben foglaltak szerint ellenőrzi az adott jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt.”

A termékleírás ezzel megfelel a szabályozásnak.

Az előállítás módja

Olajbogyófajták

A módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum 3.2. pontját érinti.

Az 1. cikk módosításának megfelelően – amely választhatóvá teszi a további földrajzi jelölések használatát – az olajbogyófajtákról szóló cikk módosítása úgy rendelkezik, hogy a termelők által esetleg használt további földrajzi jelöléstől függetlenül a jelenlegi termékleírásban szereplő összes fajta felhasználható a „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez.

Emellett megtörtént a Verdesse, Biancolilla és Zaituna őshonos fajták hozzáadása.

A Verdesse és a Biancolilla fajta nem új hozzáadást jelent, hanem az egyéb fajták között szerepel, amelyek a jelenlegi termékleírás értelmében a „Monti Iblei” megnevezést kísérő további földrajzi jelöléstől függetlenül használhatók, ez az olaj 10 % és 40 % közötti arányát teszi ki.

A javasolt termékleírás azt is rögzíti, hogy az egyéb fajták aránya összesen legfeljebb 20 % lehet.

Javasolt tehát mind a Verdesse, mind a Biancolilla fajta kifejezett felvétele az engedélyezett fajták közé, hiszen egyes megyékben e fajták előfordulásának százalékos arányát alábecsülték a bejegyzési kérelem benyújtásának időpontjában.

A termelők különböző okok miatt döntöttek a Zaituna fajta felvétele mellett. Az e fajta termesztéséhez használt terület Siracusa megye felső részére, valamint Ragusa és Catania megye szomszédos településeinek néhány elszórt helyére korlátozódik. Sokak szerint ez az OEM területen található legrégebbi olajbogyófajta, amely az ókori Szürakuszai hatalmi időszakára nyúlik vissza. A Zaituna fajtának a termékleírásba való felvételével – a kérelmezett, Slow Food Prezídiumként történő elismerés mellett – elkerülhető lenne e komoly történelmi és környezeti értékű fajta kihalásának a veszélye. Megjegyzendő, hogy az utóbbi években végzett elemzések szerint a Zaituna fajtából nyert olaj megfelel a „Monti Iblei” termék leírásában meghatározott jellemzőknek.

Ezért a jelenlegi szöveg:

- „1. A »Monte Lauro« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelölést az olyan olajfaültetvényekről származó extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amelyekben a Tonda Iblea fajta teszi ki a termelés legalább 90 %-át. Egyéb fajták is használhatók, de összesen legfeljebb 10 %-ban.
2. A »Val d'Anapo« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelölést az olyan olajfaültetvényekről származó extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amelyekben a Tonda Iblea fajta teszi ki a termelés legalább 60 %-át. Egyéb fajták is használhatók, de összesen legfeljebb 40 %-ban.
3. A »Val Tellaro« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelölést az olyan olajfaültetvényekről származó extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amelyekben a Moresca fajta teszi ki a termelés legalább 70 %-át. Egyéb fajták is használhatók, de összesen legfeljebb 30 %-ban.
4. A »Frigintini« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelölést az olyan olajfaültetvényekről származó extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amelyekben a Moresca fajta teszi ki a termelés legalább 60 %-át. Egyéb fajták is használhatók, de összesen legfeljebb 40 %-ban.
5. A »Gulfi« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelölést az olyan olajfaültetvényekről származó extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amelyekben a Tonda Iblea fajta teszi ki a termelés legalább 90 %-át. Egyéb fajták is használhatók, de összesen legfeljebb 10 %-ban.
6. A »Valle dell'Irminio« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelölést az olyan olajfaültetvényekről származó extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amelyekben a Moresca fajta teszi ki a termelés legalább 60 %-át. Egyéb fajták is használhatók, de összesen legfeljebb 40 %-ban.
7. A »Calatino« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelölést az olyan olajfaültetvényekről származó extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amelyekben a Tonda Iblea fajta teszi ki a termelés legalább 60 %-át. Egyéb fajták is használhatók, de összesen legfeljebb 40 %-ban.
8. A »Trigona-Pancali« földrajzi jelöléssel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelölést az olyan olajfaültetvényekről származó extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amelyekben a Nocellara Etnea fajta teszi ki a termelés legalább 60 %-át. Egyéb fajták is használhatók, de összesen legfeljebb 40 %-ban.”

helyébe a következő szöveg lép:

„A »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott terméket – amelyet az 1. cikkben említett földrajzi jelölések valamelyike kísérhet – a következő olajbogyófajtákból kell nyerni: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, Verdese, Biancolilla és Zaituna és ezek szinonimái – egyedül vagy együtt természetve az olajfaültetvényeken – amelyeknek az olaj legalább 80 %-át kell adniuk.

Egyéb fajták is használhatók, de összesen legfeljebb 20 %-ban.”

Termesztési jellemzők

Módosult a termékleírás 5. cikkének 1. bekezdése.

A jelenlegi szöveg:

„1. Az 1. cikkben említett extra szűz olívaolaj előállításához alkalmazott környezeti és termesztési feltételeknek a területre jellemző hagyományos feltételeknek kell lenniük, amelyek képesek biztosítani az olajbogyók és a belőlük készült olaj sajátos minőségi jellemzőit.

Ezért csak azok az olajfaültetvények tekinthetők megfelelőnek, amelyek 80 és 700 méter közötti tengerszint feletti magasságon helyezkednek el és a termelési terület helyileg »köfajtók« néven ismert – a Monti Iblei masszívum fennsíkjaival tagolt – völgyeiben található, amelyek talajai a miocén korra nyúlnak vissza, kivéve a »Calatino« területét, amelynek talaja vulkanitos kvarcból származik.”

helyébe a következő szöveg lép:

„1. Az 1. cikkben említett extra szűz olívaolaj előállításához alkalmazott környezeti és termesztési feltételeknek a területre jellemző hagyományos feltételeknek kell lenniük, amelyek képesek biztosítani az olajbogyók és a belőlük készült olaj sajátos minőségi jellemzőit.”

Döntés született a 80–700 méteres tengerszint feletti magassági korlátozásnak a termesztési jellemzők közüli törléséről, mivel az évek óta folyó elemzések megerősítették, hogy amennyiben az egyes fajtákat a termékleírásban jelzett időszakban takarítják be és teljesítik a korszerű kinyerési technikák termékleírás szerinti kritériumait, úgy a kapott olaj akkor sem mutat különbséget, ha az olajfaültetvény 80 méternél kisebb tengerszint feletti magasságon található. A betakarítási időszak évenkénti előrébb hozatalának mára kialakult trendje és a korszerű kinyerési technikák (egyre elterjedtebb a „kétfázisú” vagy „integrált módszer” rendszer) használata nyomán egyre hangsúlyosabb lesz a „Monti Iblei” OEM olívaolajra jellemző sajátos illat és íz. A bejegyzés alapjául szolgáló termékleírásban bemutatott feltételek változása tehát sikeresen megszüntette az elnevezés bejegyzésének időpontjában észlelt és az olajfaültetvények eltérő tengerszint feletti magasságához kapcsolt különbségeket.

Módosult a termékleírás 5. cikkének 2. bekezdése.

A jelenlegi szöveg:

„2. Az olajfák művelési és metszési módszereinek és termesztési technikáinak a hagyományosan használtakkal megegyezőnek kell lenniük, illetve semmiképpen nem befolyásolhatják az olajbogyók vagy az olaj jellemzőit.”

helyébe a következő szöveg lép:

„2. Az olajfák művelési és metszési módszereinek és termesztési technikáinak a hagyományosan használtakkal vagy a helyes mezőgazdasági gyakorlat szabályaival megegyezőnek kell lenniük, illetve semmiképpen nem befolyásolhatják az olajbogyók vagy az olaj jellemzőit.”

A módosítás célja megerősíteni a termelők elkötelezettségét az olajfaültetvények szakszerű kezelése iránt.

Módosult a termékleírás betakarításra vonatkozó 5. cikkének 4. bekezdése.

A jelenlegi szöveg:

„4. A »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj minden évben az érés kezdetétől január 15-ig szüretelt egészséges olajbogyóból készül.”

helyébe a következő szöveg lép:

„4. A »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj olyan egészséges olajbogyóból készül, amelyet akkor kezdenek szüretelni, amikor az olajbogyó színe opálos zöldről sárgába hajló fényes zöldre változik.”

Az ellenőrzések egyszerűsítése és hatékonyabbá tétele érdekében pontosabban meghatározásra került a betakarítás kötelező kezdési időpontja. Emellett helyénvaló volt törölni a betakarítás befejezési időpontját, hiszen az egy ma már elavult nemzeti szabályokon alapuló régi korlátozásnak tekinthető.

Bekerültek az olajbogyó sajtolóba történő szállításának módjaira vonatkozó követelmények, és a termékleírás 5. pontja az alábbi mondattal egészült ki:

„6. A túlmelegedés és az erjedés elkerülése érdekében az olajbogyót perforált, megfelelő tárolóedényekben kell a sajtolóba szállítani. Zsákok vagy zárt tárolóedények használata tilos.”

A perforált tárolóedények használatára vonatkozó követelmény célja elkerülni az olajbogyó erjedését és túlmelegedését, amely kedvezőtlenül befolyásolná a termék minőségét.

Módosult a termelés felső határaitra vonatkozó 5. cikk 7. bekezdése, mivel helyesebb a termelést aszerint megkülönböztetni, hogy speciális vagy más növényekkel kombinált olajfaültetvényekről van-e szó.

Ezért a jelenlegi szöveg:

„Az 1. cikk szerinti oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállításához használt olajbogyók termesztésére szánt olajfaültetvények maximális olajbogyóhozama intenzív ültetvények esetén hektáronként legfeljebb 10 000 kg lehet. Az olajfaültetvények maximális olajbogyóhozama hektáronként legfeljebb 10 000 kg lehet. Az olajbogyók maximális olajhozama legfeljebb 18 % lehet.”

helyébe a következő szöveg lép:

„7. Az 1. cikk szerinti oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállításához használt olajbogyók termesztésére szánt olajfaültetvények maximális olajbogyóhozama hektáronként legfeljebb 15 000 kg lehet. Más növényekkel kombinált olajfaültetvények esetén a maximális hozam olajfánként legfeljebb 120 kg lehet. A magasabb maximális határértékek semmi esetre sem módosíthatják az alábbi 7. cikkben leírt sajátos minőségi jellemzőket. Az olajbogyók maximális olajhozama legfeljebb 18 % lehet.”

A hektáronkénti hozam módosítását az elmúlt évtized során a földrajzi területen összegyűjtött adatok elemzése indokolja, amely szerint nem áll fenn negatív korreláció a módosított hektáronkénti mennyiség és a termékleírásban rögzített kémiai és érzékszervi paramétereknek való megfelelés között. Emellett a más növényekkel kombinált olajfaültetvényeknél bevezetett olajfánkénti termelési határérték pontosabb ellenőrzéseket tesz lehetővé.

Olajkinyerési módszer

A termékleírásban módosult az olajkinyerési módszerről szóló 6. cikk:

Ily módon a jelenlegi szöveg:

- „1. A vonatkozó földrajzi jelölésekkel kísért »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítása során az olajbogyókból történő olajkinyerést a 3. cikk 1. bekezdésében meghatározott termelési területen belül kell elvégezni.
2. Az olajkinyerést legkésőbb a betakarítást követő két napon belül kell elvégezni.
3. Az olaj kinyeréséhez csak a gyümölcs eredeti sajátos jellemzőit lehető leghitelesebben tükröző mechanikai és fizikai folyamatok alkalmazhatók.”

helyébe a következő szöveg lép:

- „1. A vonatkozó földrajzi jelölésekkel kísérhető »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítása során az olajbogyókból történő olajkinyerést a 3. cikk 1. bekezdésében meghatározott termelési területen belül kell elvégezni.
2. Az olajkinyerést legkésőbb a betakarítást követő két napon belül kell elvégezni folyamatos ciklusú vagy hagyományos (sajtolási) módszert alkalmazó létesítményekben.
3. A folyamatos ciklusú vagy hagyományos (sajtolási) módszert alkalmazó létesítményekben az olaj kinyeréséhez csak a gyümölcs és a származási fajta eredeti sajátos jellemzőit lehető leghitelesebben tükröző mechanikai és fizikai folyamatok alkalmazhatók.”

Ez megfelel az 1. cikk módosításának, amely választhatóvá teszi a további földrajzi jelölések használatát.

Emellett a szöveg pontosítása céljából részletesebben kerültek leírásra az olajkinyerési módszerek.

Kapcsolat

A közzétett összesítő ugyan tartalmaz, a jelenlegi termékleírás viszont nem tartalmaz cikket a kapcsolat leírásáról. Ezért az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkében foglaltaknak megfelelően a termékleírás egy külön cikkel egészült ki, amely tartalmazza az aktuális összesítő 4.6. pontjában és az egységes dokumentum 4. pontjában szereplő információkat.

Emellett az alábbi változások történtek az adott szövegben.

Az előállítási módnak a tengerszint feletti magassági korlátozást törölő módosításával összhangban megtörtént az e korlátozásra való hivatkozás törlése a „Kapcsolat” alatt. Ezért törlésre került az 5. mondat, amely így szól:

„Csak a 80 és 770 méter közötti tengerszint feletti magasságon található olajfaültetvények tekinthetők megfelelőnek.”

Törlésre került a 7. mondat is, amely így szól:

„Az előállított olaj közepesen gyümölcsös, kissé édes és enyhén csípős.”

A módosításra azért került sor, mert ez a leírás már nem felel meg a Nemzetközi Olívatanács módszere és a vonatkozó szoftver hozzáadása miatt a termék leírásában eszközölt módosításoknak. Ez a módszer jól meghatározott mediánok paramétereit használja a gyümölcsös, keserű és csípős mutatókhoz, továbbá sokkal pontosabb, mivel nemcsak minőségi, hanem mennyiségi paramétereiket is figyelembe veszi.

Szükség volt tehát „Az előállított olaj közepesen gyümölcsös, kissé édes és enyhén csípős” mondat törlésére, mivel e paramétereket nem veszi figyelembe a Nemzetközi Olívatanács módszere és ezért a mediánok szempontjából nem könnyű számszerűsíteni.

Az olajbogyófajtákra vonatkozó módosítással és az egységes dokumentum 3.3. pontjával összhangban a „Verdese”, „Biancolilla” és „Zaituna” fajták hozzáadása is megtörtént.

Emellett a kapcsolatra vonatkozó bekezdés vége az alábbi mondatokkal egészült ki:

„A »Monti Iblei« OEM olívaolajokra vonatkozóan az összes országos és nemzetközi versenyen kialakított érzékszervi profil a Tonda Iblea fajtánál a »Zöld vagy érett paradicsom«, a Moresca, Verdese és Zaituna fajtáknál pedig az »Articsóka« mutatók jelenítik meg legjobban. Szinte mindig a »Fű« mutató van társítva mind a négy fajtához.

A »Monti Iblei« OEM olívaolajok további sajátosságát a gyümölcsösség szerinti besorolásuk módja jelenti. Szinte mindig a közepes vagy intenzív gyümölcsösség kategóriába vannak besorolva, az enyhe gyümölcsösségre kevés példa akad. A kiváló érzékszervi profil határozottan kapcsolódik a Monti Iblei extra szűz olívaolaj előállításához használt négy fajta sajátos illatához és ízéhez.

Ezek a fajták jelentik a »Monti Iblei« OEM meghatározott területének teljes olajbogyó-termesztési történetét. Más termelési viszonyokhoz rosszul alkalmazkodnak, így ezzel teszik egyedivé és utánozhatatlanná a »Monti Iblei« OEM olívaolaj érzékszervi profilját.”

E mondatok hozzáadása tette lehetővé a „Monti Iblei” olívaolaj sajátos jellegének leírását és a kapcsolatról szóló szakasz hozzáigazítását a javasolt módosításokhoz.

Ezért a jelenlegi szöveg:

„Az olajbogyó-termesztés a térség igen jelentős termelési ágazata. A legfontosabb fajta a meghatározott földrajzi területen jellegzetes Tonda Iblea, más néven Cetrála, Prunara, Abbunata vagy Tunna (amely a kórokozókkal szemben közepesen ellenálló és a Monti Iblei-hegység meszes fennsíkjának talajához tökéletesen alkalmazkodik), amelyet étkezési olajbogyóként is fogyasztanak. Más helyi fajták is használatosak: »Moresca« és »Nocellara Etnea«. Az évszázados fákból álló olajfaültetvények mellett az utóbbi időkben új ültetvények is kialakultak más olyan fajtákkal, amelyek elődeikhez hasonlóan gömb alakúra vannak formázva az uralkodó szelekkel szembeni védelem érdekében. Az ebben a régióban előállított olajok felhasználása régóta visszanyúló hagyománnyal bír nemcsak a helybéli fogyasztók körében, hanem szerte az országban is. Csak a 80 és 700 méter közötti tengerszint feletti magasságon található olajfaültetvények tekinthetők megfelelőnek. Az ültetvényeknek a vulkanitos kvarcból származó talajjal rendelkező Monti Iblei dombság fennsíkját tagoló völgyekben kell elhelyezkedniük. Az előállított olaj közepesen gyümölcsös, kissé édes és enyhén csípős. Szem előtt tartandó, hogy a Monti Iblei masszívumot a nappalok és az éjszakák közötti erős hőingadozás jellemzi, ami a régiós mezőgazdasági növények sajátos jellemzőinek kialakulása szempontjából különösen fontos. Figyelembe kell venni, hogy Szicília – ez a korai görög-római településekig visszanyúló, ősi hagyományokkal rendelkező sziget – az idők során megszilárdította Magna Graecia jellemző gyakorlatait. Ez a meghatározó kulturális tényező – amelyhez évszázados kommunikációs nehézségek is társultak – érintetlenül őrizte meg minden városi település jellegzetességeit, biztosítva számukra saját hagyományaik megtartását ezen a nagyon sajátos földrajzi területen. E terület alapvetően homogén éghajlata ellenére tehát nem hagyható figyelmen kívül a hosszú idő alatt kialakult történelmi hagyományok megléte. Ezen oknál fogva a „Monti Iblei” eredetmegjelölés – saját területén belül – magában foglalja azokat a fent említett emberi településekhez társuló azonosított területeket, amelyek az idők során jellemzők voltak rájuk. Ezek a következők: »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« és a Militello in Val di Catania nevű települést is magába foglaló »Monti Iblei Trigona-Pancali«. A további földrajzi jelöléseknek ez az egyszerű felsorolása is félreérthetetlenül bizonyítja azoknak az emberi hagyományoknak a meglétét, amelyek a Monti Iblei masszívum részét képező különböző völgyekhez kapcsolódnak, és – noha a völgyek egymás mellett fekszenek – az ott élők az emberi tevékenységek és karakterek terén megőrizték erős egyéniségüket. E körülmény figyelmen kívül hagyása lényegében a kulturális és emberi hagyományok mélyebb jelentésének megmésztését jelentené. Az egyes völgyekből származó olajok közötti különbségek azonban érzékszervi szinten annyira csekélyek, hogy azokat csak szakértő kóstolók képesek kiérezni.«

helyébe a következő szöveg lép:

„Az olajbogyó-termesztés a térség igen jelentős termelési ágazata.

A legfontosabb fajta a meghatározott földrajzi területen jellegzetes Tonda Iblea, más néven Cetrala, Prunara, Abbunata vagy Tunna (amely a kórokozókkal szemben közepesen ellenálló és a Monti Iblei-hegység meszes fennsíkjának talajához tökéletesen alkalmazkodik), amelyet étkezési olajbogyóként is fogyasztanak. Más helyi fajták is használatosak: »Moresca«, »Nocellara Etnea«, »Verdese«, »Biancolilla« és »Zaituna«.

Az évszázados fákból álló olajfaültetvények mellett az utóbbi időkben új ültetvények is kialakultak más olyan fajtákkal, amelyek elődeikhez hasonlóan gömb alakúra vannak formázva az uralkodó szelekkel szembeni védelem érdekében. Az ezen a területen előállított olajok felhasználása régre visszanyúló hagyománnyal bír nemcsak a helybeli fogyasztók körében, hanem szerte az országban is.

Az ültetvényeknek a vulkanitos kvarcból származó talajjal rendelkező Monti Iblei dombság fennsíkját tagoló völgyekben kell elhelyezkedniük.

Szem előtt tartandó, hogy a Monti Iblei masszívumot a nappalok és az éjszakák közötti erős hőingadozás jellemzi, ami a régiós mezőgazdasági növények sajátos jellemzőinek kialakulása szempontjából különösen fontos.

Figyelembe kell venni, hogy Szicília – ez a korai görög-római településekig visszanyúló, ősi hagyományokkal rendelkező sziget – az idők során megszilárdította Magna Graecia jellemző gyakorlatait. Ez a meghatározó kulturális tényező – amelyhez évszázados kommunikációs nehézségek is társultak – érintetlenül őrizte meg minden városi település jellegzetességeit, biztosítva számukra saját hagyományaik megtartását ezen a nagyon sajátos földrajzi területen. E terület alapvetően homogén éghajlata ellenére tehát nem hagyható figyelmen kívül a hosszú idő alatt kialakult történelmi hagyományok megléte.

Ezen oknál fogva a »Monti Iblei« eredetmegjelölés – saját területén belül – magában foglalja azokat a fent említett emberi településekhez társuló azonosított területeket, amelyek az idők során jellemzők voltak rájuk.

Ezek a következők: »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« és a Militello in Val di Catania nevű települést is magába foglaló »Monti Iblei Trigona-Pancali«. A további földrajzi jelöléseknek ez az egyszerű felsorolása is félreérthetetlenül bizonyítja azoknak az emberi hagyományoknak a meglétét, amelyek a Monti Iblei masszívum részét képező különböző völgyekhez kapcsolódnak, és – noha a völgyek egymás mellett fekszenek – az ott élők az emberi tevékenységek és karakterek terén megőrizték erős egyéniségüket. E körülmény figyelmen kívül hagyása lényegében a kulturális és emberi hagyományok mélyebb jelentésének megmásítását jelentené. Az egyes völgyekből származó olajok közötti különbségek azonban érzékszervi szinten annyira csekélyek, hogy azokat csak szakértő kóstolók képesek kiérezni.

A »Monti Iblei« OEM olívaolajokra vonatkozóan az összes országos és nemzetközi versenyen kialakított érzékszervi profilt a Tonda Iblea fajtánál a »Zöld vagy érett paradicsom«, a Moresca, Verdese és Zaituna fajtáknál pedig az »Articsóka« mutatók jelenítik meg legjobban. Szinte mindig a »Fű« mutató van társítva mind a négy fajtához.

A »Monti Iblei« OEM olívaolajok további sajátosságát a gyümölcsösség szerinti besorolásuk módja jelenti. Szinte mindig a közepes vagy intenzív gyümölcsösség kategóriába vannak besorolva, az enyhe gyümölcsösségre kevés példa akad. A kiváló érzékszervi profil határozottan kapcsolódik a Monti Iblei extra szűz olívaolaj előállításához használt négy fajta sajátos illatához és ízéhez.

Ezek a fajták jelentik a »Monti Iblei« OEM meghatározott területének teljes olajbogyó-termesztési történetét. Más termelési viszonyokhoz rosszul alkalmazkodnak, így ezzel teszik egyedivé és utánozhatatlanná a »Monti Iblei« OEM olívaolaj érzékszervi profilját.”

Címkézés

Módosult a termékleírás 7. cikkének 5. bekezdése, az összesítő 4.8. pontjának 3. bekezdése és az egységes dokumentum további földrajzi jelölésekről szóló 3.6. pontja. Az 1. cikk módosításának megfelelően – amely kötelező helyett választhatóvá teszi a további földrajzi jelölések használatát – a „sem jelenhet meg” helyébe a „feltüntethetők” lép.

A fajta feltüntetésének módja is meghatározásra került.

Ezért a jelenlegi szöveg:

„5. A címkén a jelen termékleírás 1. cikkében meghatározott földrajzi jelzések egyike sem jelenhet meg a »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez alkalmazottaknál nagyobb betűkkel.”

helyébe a következő szöveg lép:

„5. Az 1. cikkben említett további földrajzi jelöléseken kívül a címkén feltüntethetők a 2. cikkben említett »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olaj előállításához felhasznált fajták is, amennyiben igazolt a növények e fajtáknak való megfelelése.” Ezenkívül, ha egyetlen fajtából állítják elő az olajat, a címkén jelezhetik az egyfajtás jelleget, feltüntetve utána a felhasznált fajta elnevezését, amennyiben – ebben az esetben is – igazolt a növények e fajtának való megfelelése.

A további földrajzi jelölések, a felhasznált fajták jelölései vagy az egyfajtás jelölés közül egyik sem jelenhet meg a »Monti Iblei« oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez alkalmazottaknál nagyobb betűkkel.”

Módosult a termékleírás 7. cikkének 8. bekezdése és az egységes dokumentum 3.6. pontja.

A jelenlegi szöveg:

„8. A címkén a kötelező információkon túlmenően fel kell tüntetni annak az időszaknak a két naptári évét is, amelynek során az olajkészítés alapjául szolgáló olajbogyót termesztik.”

helyébe a következő szöveg lép:

„8. A címkén a kötelező információkon túlmenően fel kell tüntetni az olaj tételszámát és az olajkészítés alapjául szolgáló olajbogyó termesztési évét is.”

A tételszám feltüntetését a termékek címkézésére és nyomomonkövethetőségére vonatkozó jogszabály (a módosított 178/2002/EK rendelet) teszi kötelezővé.

A termesztési év szövegét illetően mindig a termesztéssel érintett két évet kell feltüntetni, mivel a szeptemberben megkezdett betakarítás a következő év januárjában ér véget. A termesztési év tehát gazdasági évként értendő, amely két naptári évre terjed ki.

Egyéb

Bekerültek az ellenőrző szerv olyan hivatkozásai, amelyek az összefoglalóban ugyan szerepelnek, a jelenlegi termékleírásban azonban nem.

Így a termékleírás a következő cikkel egészült ki:

„10. cikk

Ellenőrzések

A termék termékleírásnak való megfelelést egy ellenőrző szerv ellenőrzi a hatályos uniós jogszabályokkal összhangban. Választott ellenőrző szerv:

Agroqualità
Viale Cesare Pavese 305
00144 Roma
ITALIA

E-mail: agroqualita@agroqualita.it

Tel. 06 54228675

Fax 06 54228692.”

Módosult a csomagolásra vonatkozó szakasz, azaz az egységes dokumentum 8. cikkének 7. bekezdése (elnevezés és kiszerezés) és 3.6. pontja.

A jelenlegi szöveg:

„7. Az 1. cikkben említett extra szűz olívaolajat legfeljebb 5 liter űrtartalmú üvegpalackban vagy konzervdobozban kell forgalomba hozni.”

helyébe a következő szöveg lép:

„7. Az 1. cikkben említett extra szűz olívaolajat legfeljebb 5 liter űrtartalmú üvegpalackban, konzervdobozban vagy olaj tárolására alkalmas egyéb tárolóedényben kell forgalomba hozni.”

E módosítás oka a termelők azon igénye, hogy a csomagolásra használt tárolóedényeket a piac különböző igényeihez lehessen igazítani.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MONTI IBLEI”

EU-szám: PDO-IT-1521-AM03 – 2018.3.14.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Monti Iblei”

2. Tagállam vagy Harmadik Ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.5. osztály: – Olajok és zsírok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölés az alábbi jellemzőkkel rendelkező extra szűz olívaolaj számára van fenntartva:

Kémiai értékelés

- Savasság (olajsavban kifejezve): legfeljebb 0,5 %;
- Legnagyobb peroxidszám:
≤ 12 meq O₂/kg;
- K232 ≤ 2,5;
- K270 ≤ 0,22;
- Összes polifenol ≥ 120 ppm;
- Delta-K ≤ 0,01.

Organoleptikus értékelés

Medián értékek legkisebb, legnagyobb

- Gyümölcsös (érett olajbogyó) > 2, ≤ 6;
- Gyümölcsös (zöld olajbogyó) > 2, ≤ 8;
- Fű és/vagy paradicsom és/vagy articsóka > 2, ≤ 8;

- Keserű $> 2, \leq 6$;
- Csípős $> 2, \leq 8$;
- A hibamedién

előírt értéke = 0.

A kifejezetten nem említett többi paraméternek meg kell felelnie a hatályos uniós jogszabályoknak.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott terméket a következő olajbogyófajtákból kell nyerni: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etna, Verdesa, Biancolilla és Zaituna és ezek szinonimái – egyedül vagy együtt természetesen az olajfaültvényeken – amelyeknek az olaj legalább 80 %-át kell adniuk.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A termelési folyamat valamennyi szakaszát, azaz a termesztést, betakarítást és olajkinyerést a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A termék sajátos jellemzőinek a teljes termelési folyamat alatti megőrzése és a minőségi követelményeknek való megfelelés garantálása érdekében a „Monti Iblei” olaj csomagolását a 4. pontban említett területen kell elvégezni. A helyi termelők pontosan ismerik az olaj előcsomagolási és csomagolási szakasz alatti viselkedését, pl. a szűrés és ülepítési időket és módszereket és a csomagolási hőmérsékletet. Emellett a termelési folyamat végén a területen belül végzett csomagolással megőrizhetők az olaj érzékszervi jellemzői, amelyek egyébként oxigénnel érintkezve gyorsan romlanának. A „Monti Iblei” extra szűz olívaolajat legfeljebb 5 liter űrtartalmú üvegpalackban, konzervdobozban vagy olaj tárolására alkalmas egyéb tárolóedényben kell forgalomba hozni.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölést a következő földrajzi jelölések valamelyik is kísérheti: „Monte Lauro”, „Val d’Anapo”, „Val Tellaro”, „Frigintini”, „Gulfi”, „Valle dell’Irmínio”, „Calatino”, „Trigona-Pancali”.

Tilos bármilyen, a „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez nem kifejezetten előírt minősítés hozzáadása, beleértve a következő mellékneveket is: „fine” (finom), „scelto” (válogatott), „selezionato” (osztályozott) vagy „superiore” (minőségi).

Engedélyezett személynevek, cégnevek, védjegyek stb. hiteles használata, amennyiben azoknak nincs dicsérő vagy a fogyasztót megtévesztő jelentése.

Csak akkor használható vállalkozások és birtokok neve, illetve utalás arra, hogy a csomagolást a termelési területen található olajtermelő üzem vagy olajtermelő vállalat végzi, ha a termék kizárólag a vállalkozáshoz tartozó olajfaültvényeken betakarított olajbogyóból készül.

A megengedett további földrajzi jelöléseken kívül a címkén feltüntethetők a „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olaj előállításához felhasznált fajták is, amennyiben igazolt a növények e fajtáknak való megfelelése. Emellett, ha egyetlen fajtából állítják elő az olajat, a címkén jelezhetik az egyfajtás jelleget, feltüntetve utána a felhasznált fajta elnevezését, amennyiben – ebben az esetben is – igazolt a növények e fajtának való megfelelése.

A további földrajzi jelölések, a felhasznált fajták jelölései vagy az egyfajtás jelölés közül egyik sem jelenhet meg a „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez alkalmazottaknál nagyobb betűkkel.

A „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét egyértelmű és letörölhetetlen betűkkel, a címke színétől világosan elkülönülő, azzal kontrasztot alkotó színekkel kell feltüntetni; a feliratnak a címkén szereplő egyéb jelzésektől világosan megkülönböztethetőnek kell lennie. A megjelölésnek meg kell felelnie továbbá a hatályos jogszabályokban előírt címkézési szabályoknak is.

A címkén a kötelező információkon túlmenően fel kell tüntetni az olaj tételszámát és az olajkészítés alapjául szolgáló olajbogyó termesztésének évét is.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Monti Iblei” extra szűz olívaolaj előállításához használt termelési területhez tartoznak – Siracusa, Ragusa és Catania megyék közigazgatási határán belül – az alábbi települések olajbogyót termő területei. Siracusa: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino, Avola.

Ragusa: Acate, Chiamonte 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, San Michele di Ganzaria, Vizzini, Mirabella Imbaccari, Scordia.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az olajbogyó-termesztés a térség igen jelentős termelési ágazata.

A legfontosabb fajta a meghatározott földrajzi területen jellegzetes Tonda Iblea, más néven Cetrala, Prunara, Abbunata vagy Tunna (ami a kórokozókkal szemben közepesen ellenálló és a Monti Iblei-hegység meszes fennsíkjának talajához tökéletesen alkalmazkodik), amelyet étkezési olajbogyóként is fogyasztanak. Más helyi fajták is használatosak: „Moresca”, „Nocellara Etnea”, „Verdese”, „Biancolilla” és „Zaituna”.

Az évszázados fákból álló olajfaültetvények mellett az utóbbi időben új ültetvények is kialakultak más olyan fajtákkal, amelyek elődeikhez hasonlóan gömb alakúra vannak formázva az uralkodó szelekkel szembeni védelem érdekében. Az ezen a területen előállított olajok felhasználása régre visszanyúló hagyománnyal bír nemcsak a helybéli fogyasztók körében, hanem szerte az országban is.

Az ültetvényeknek a vulkanitos kvarcból származó talajjal rendelkező Monti Iblei dombság fennsíkját tagoló völgyekben kell elhelyezkedniük.

Szem előtt tartandó, hogy a Monti Iblei masszívumot a nappalok és az éjszakák közötti erős hőingadozás jellemzi, ami a régiós mezőgazdasági növények sajátos jellemzőinek kialakulása szempontjából különösen fontos.

Figyelembe kell venni, hogy Szicília – ez a korai görög-római településekig visszanyúló, ősi hagyományokkal rendelkező sziget – az idők során megszilárdította Magna Graecia jellemző gyakorlatait. Ez a meghatározó kulturális tényező – amelyhez évszázados kommunikációs nehézségek is társultak – érintetlenül őrizte meg minden városi település jellegzetességeit, lehetővé téve számukra saját hagyományaik megtartását ezen a nagyon sajátos földrajzi területen. E terület alapvetően homogén éghajlata ellenére tehát nem hagyható figyelmen kívül a hosszú idő alatt kialakult történelmi hagyományok megléte.

Ezen oknál fogva a „Monti Iblei” eredetmegjelölés – saját területén belül – magában foglalja azokat a fent említett emberi településekhez társuló azonosított területeket, amelyek az idők során jellemzők voltak rájuk.

Ezek a következők: „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” és a Militello in Val di Catania nevű települést is magába foglaló „Monti Iblei Trigona-Pancali”. A további földrajzi jelöléseknek ez az egyszerű felsorolása is félreérthetetlenül bizonyítja azoknak az emberi hagyományoknak a meglétét, amelyek a Monti Iblei masszívum részét képező különböző völgyekhez kapcsolódnak, és – noha a völgyek egymás mellett fekszenek – az ott élők az emberi tevékenységek és karakterek terén megőrizték erős egyéniségüket. E körülmény figyelmen kívül hagyása lényegében a kulturális és emberi hagyományok mélyebb jelentésének megmásítását jelentené. Az egyes völgyekből származó olajok közötti különbségek azonban érzékszervi szinten annyira csekélyek, hogy azokat csak szakértő kóstolók képesek kiérezni.

A „Monti Iblei” OEM olívaolajokra vonatkozóan az összes országos és nemzetközi versenyen kialakított érzékszervi profilt a Tonda Iblea fajtánál a „Zöld vagy érett paradicsom”, a Moresca, Verdese és Zaituna fajtánál pedig az „Articsóka” mutatók jelenítik meg legjobban. Szinte mindig a „Fű” mutató van társítva mind a négy fajtához.

A „Monti Iblei” OEM olívaolajok további sajátosságát a gyümölcsösség szerinti besorolásuk módja jelenti. Szinte mindig a közepes vagy intenzív gyümölcsösség kategóriába vannak besorolva, az enyhe gyümölcsösségre kevés példa akad. A kiváló érzékszervi profil határozottan kapcsolódik a Monti Iblei extra szűz olívaolaj előállításához használt négy fajta sajátos illatához és ízéhez.

Ezek a fajták jelentik a „Monti Iblei” OEM meghatározott területének teljes olajbogyó-termesztési történetét. Más termelési viszonyokhoz rosszul alkalmazkodnak, így ezzel teszik egyedivé és utánozhatatlanná a „Monti Iblei” OEM olívaolaj érzékszervi profilját.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU