



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

63 metai

2020 m. rugpjūčio 19 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2020/C 274/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta, (Byla M.9867 – Allianz / BBVA Allianz Seguros y Reaseguros) ⁽¹⁾	1
2020/C 274/02	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta, (Byla M.9874 – Tokyo Century Corporation / Nippon Telegraph and Telephone Corporation / JV) ⁽¹⁾	2
2020/C 274/03	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta, (Byla M.9439 – Warner Bros / Universal / Home Entertainment / JV) ⁽¹⁾	3

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2020/C 274/04	2020 m. rugpjūčio 18 d. Euro kursas	4
---------------	---	---

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2020/C 274/05	Komisijos pranešimas, teikiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 16 straipsnio 4 dalyje nurodyta tvarka, su viešąja paslauga susijusių išsipareigojimų dėl reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo pakeitimas ⁽¹⁾	5
2020/C 274/06	Komisijos pranešimas, teikiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 17 straipsnio 5 dalyje nurodyta tvarka, kvietimas dalyvauti su viešosiomis paslaugomis susijusius išsipareigojimus atitinkančių reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo konkurse ⁽¹⁾	6

2020/C 274/07	Komisijos pranešimas, teikiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 16 straipsnio 4 dalyje nurodyta tvarka, Su viešąja paslauga susiję įsipareigojimai dėl reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

V Nuomonės

KITI AKTAI

Europos Komisija

2020/C 274/08	Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	8
---------------	--	---

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta

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

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 274/01)

2020 m. rugpjūčio 13 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32020M9867. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**(Byla M.9874 – Tokyo Century Corporation / Nippon Telegraph and Telephone Corporation / JV)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 274/02)

2020 m. liepos 6 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32020M9874. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

(¹) O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta
(Byla M.9439 – Warner Bros / Universal / Home Entertainment / JV)

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 274/03)

2020 m. balandžio 6 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32020M9439. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2020 m. rugpjūčio 18 d.

(2020/C 274/04)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1906	CAD	Kanados doleris	1,5672
JPY	Japonijos jena	125,54	HKD	Honkongo doleris	9,2274
DKK	Danijos krona	7,4466	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,8119
GBP	Svaras sterlingas	0,90375	SGD	Singapūro doleris	1,6250
SEK	Švedijos krona	10,3200	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 410,08
CHF	Šveicarijos frankas	1,0773	ZAR	Pietų Afrikos randas	20,7150
ISK	Islandijos krona	161,80	CNY	Kinijos ženminbi juanis	8,2407
NOK	Norvegijos krona	10,5010	HRK	Kroatijos kuna	7,5296
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	17 674,46
CZK	Čekijos krona	26,134	MYR	Malaizijos ringitas	4,9797
HUF	Vengrijos forintas	349,85	PHP	Filipinų pesas	57,804
PLN	Lenkijos zlotas	4,3870	RUB	Rusijos rublis	87,0531
RON	Rumunijos lėja	4,8355	THB	Tailando batas	37,051
TRY	Turkijos lira	8,8024	BRL	Brazilijos realas	6,4778
AUD	Australijos doleris	1,6447	MXN	Meksikos pesas	26,2626
			INR	Indijos rupija	88,8790

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Komisijos pranešimas, teikiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 16 straipsnio 4 dalyje nurodyta tvarka

Su viešąja paslauga susijusių įsipareigojimų dėl reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo pakeitimas

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 274/05)

Valstybė narė	Jungtinė Karalystė ⁽¹⁾
Maršrutai	Iš Kerkvolo į Šiaurės Ronaldsėjų ir Papa Vestrėjų Iš Kerkvolo į Idėjų, Sandėjų, Stronsėjų ir Vestrėjų
Pirmoji su viešąja paslauga susijusių įsipareigojimų įsigaliojimo diena	1997 m. gruodžio 30 d. (iš Kerkvolo į Šiaurės Ronaldsėjų ir Papa Vestrėjų), 2001 m. gruodžio 19 d. (iš Kerkvolo į Idėjų, Sandėjų, Stronsėjų ir Vestrėjų)
Pakeitimų įsigaliojimo diena	2021 m. balandžio 1 d.
Adresas, kuriuo galima gauti su viešąja paslauga susijusio įsipareigojimo tekstą ir visą atitinkamą su tuo įsipareigojimu susijusią informaciją ir (arba) dokumentus	Išsamesnės informacijos prašom kreiptis į: Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY UNITED KINGDOM Kam: Rosemary Colsell Viešųjų pirkimų vadovė E. paštas: procurement@orkney.gov.uk, taip pat pateikiamas šiame viešųjų pirkimų portale: www.publiccontractscotland.gov.uk

⁽¹⁾ Pagal Susitarimą dėl Jungtinės Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos Karalystės išstojimo iš Europos Sąjungos ir Europos atominės energijos bendrijos (OL L 29, 2020 1 31, p. 7) (Susitarimas dėl išstojimo), pereinamuoju laikotarpiu Jungtinei Karalystei ir jos teritorijoje taikomas Reglamentas (EB) Nr. 1008/2008 ir jis turi tokią pačią teisinę galią kaip ir Sąjungoje bei jos valstybėse narėse.

Komisijos pranešimas, teikiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 17 straipsnio 5 dalyje nurodyta tvarka

Kvietimas dalyvauti su viešosiomis paslaugomis susijusius įsipareigojimus atitinkančių reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo konkurse

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 274/06)

Valstybė narė	Jungtinė Karalystė ⁽¹⁾
Maršrutas	Orknis (Kerkvolas) ir Papa Vestrėjaus, Šiaurės Ronaldsėjaus, Vestrėjaus, Sandėjaus, Stronsėjaus ir Idėjaus salos
Sutarties galiojimo trukmė	Nuo 2021 m. balandžio 1 d. iki 2025 m. kovo 31 d.
Pasiūlymų teikimo terminas	2020 m. spalio 20 d.
Adresas, kuriuo galima gauti kvietimo dalyvauti konkurse tekstą ir visą reikiamą informaciją ir (arba) dokumentus, susijusius su viešuoju konkursu ir su viešąja paslauga susijusiais įsipareigojimais	Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY UNITED KINGDOM Kam: Rosemary Colsell Viešųjų pirkimų vadovė E. paštas: procurement@orkney.gov.uk , taip pat pateikiamas šiame viešųjų pirkimų portale: www.publiccontractsscotland.gov.uk

⁽¹⁾ Pagal Susitarimą dėl Jungtinės Didžiosios Britanijos ir Šiaurės Airijos Karalystės išstojimo iš Europos Sąjungos ir Europos atominės energijos bendrijos (OL L 29, 2020 1 31, p. 7) (Susitarimas dėl išstojimo), pereinamuoju laikotarpiu Jungtinei Karalystei ir jos teritorijoje taikomas Reglamentas (EB) Nr. 1008/2008 ir jis turi tokią pačią teisinę galią kaip ir Sąjungoje bei jos valstybėse narėse.

Komisijos pranešimas, teikiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1008/2008 dėl oro susisiekimo paslaugų teikimo Bendrijoje bendrųjų taisyklių 16 straipsnio 4 dalyje nurodyta tvarka

Su viešąja paslauga susiję išsipareigojimai dėl reguliariojo oro susisiekimo paslaugų teikimo

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 274/07)

Valstybė narė	Italija
Maršrutai	Krotonė–Roma (Fjumičinas), į abi puses Krotonė–Turinas, į abi puses Krotonė–Venecija, į abi puses
Su viešąja paslauga susijusių išsipareigojimų įsigaliojimo diena	2021 m. vasario 1 d.
Adresas, kuriuo galima gauti su viešąja paslauga susijusio išsipareigojimo tekstą ir visą atitinkamą su tuo išsipareigojimu susijusią informaciją ir (arba) dokumentus	Daugiau informacijos Infrastruktūros ir transporto ministerija Department of Transport, Navigation, General Affairs and Human Resources Directorate-General for Airports and Air Transport Via Giuseppe Caraci, 36 00157 Roma ITALIA Tel. +39 0641 583690 National Civil Aviation Authority (ENAC) Air transport development and licensing department Viale Castro Pretorio, 118 00185 Romap ITALIA Tel. +39 0644596515 Svetainė http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it E. paštas: dg.ta@pec.mit.gov osp@enac.gov.it

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2020/C 274/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„MONTI IBLEI“

ES Nr. PDO-IT-1521-AM03 – 2018 3 14

SKVN (X) SGN ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

„Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei“, kurios buveinė registruota prie Ragūzos C.I.I.A.A. adresu: Piazza Libertà, 97100 Ragusa.

Asociaciją „Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei“ sudaro „Monti Iblei“ gamintojai, todėl ji turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos dekreto Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba Trečioji Šalis

Italija

3. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė

(1) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas
- Kita: įterpiami šie straipsniai: straipsnis apie kontrolės instituciją, kurio nėra galiojančioje specifikacijoje, ir straipsnis apie išpilstymą

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą
- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

5. Pakeitimai

Produkto, kurio pavadinimas nurodytas, aprašymas

Pavadinimo „Monti Iblei“ naudojimas

Šis pakeitimas taikomas specifikacijos 1 straipsniui, santraukos 4.2 punktui, bendrojo dokumento dabartiniam 3.2 punktui ir bendrojo dokumento 3.6 punktui.

Nuo šiol pavadinimą „Monti Iblei“ galima naudoti visai nustatytoje geografinėje vietovėje pagamintai atitinkamai produkcijai, nes nebeprivaloma naudoti papildomų geografinių nuorodų.

Galiojančioje specifikacijoje nurodyta:

„Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“, šalia kurios privaloma nurodyti vieną iš šių geografinių nuorodų: „Monte Lauro“, „Val d’Anapo“, „Val Tellaro“, „Frigintini“, „Gulfi“, „Valle dell’Irminio“, „Calatino“ arba „Trigona-Pancali“, skirta ypač grynam alyvuogių aliejui, kuris atitinka šioje specifikacijoje nustatytas sąlygas ir reikalavimus.“

ši formuluotė keičiama taip:

„Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“, šalia kurios galima pateikti vieną iš šių geografinių nuorodų: „Monte Lauro“, „Val d’Anapo“, „Val Tellaro“, „Frigintini“, „Gulfi“, „Valle dell’Irminio“, „Calatino“ arba „Trigona-Pancali“, skirta ypač grynam alyvuogių aliejui, kuris atitinka šioje specifikacijoje nustatytas sąlygas ir reikalavimus.“

Šiuo pakeitimu siekiama atsižvelgti į gamintojų jaučiamą poreikį. Registruojant nuorodą „Monti Iblei“, produktas buvo parduodamas vietinėse rinkose, t. y. šalies teritorijoje, kur papildomų geografinių nuorodų naudojimas yra svarbus.

Pastaraisiais metais konstatuojamas produkto pardavimo tarptautinėse rinkose padidėjimas. Todėl pateikiant produktą ir jį reklamuojant tampa daug veiksmingiau vartoti nuorodą „Monti Iblei“, prie jos privalomai nepridedant papildomų geografinių nuorodų. Vis dėlto šią galimybę leidžiama įvertinti patiems veiklos vykdytojams.

Produkto aprašymas

Šis pakeitimas taikomas specifikacijos 6 straipsniui, santraukos 4.2 punktui ir bendrojo dokumento dabartiniam 3.2 punktui.

Kaip ir ankstesniame pakeitime, pateikimo rinkai metu siūlomas vienas apibūdinimas; kalbant apie juslinį vertinimą, šis apibūdinimas grindžiamas Tarptautinės alyvuogių tarybos metodu ir oficialia tyrimo valdymo programa (degustacijos testas).

Nuspręsta išbraukti spalvą, nes ji nebelaikoma aliejaus kokybę apibūdinančiu parametru.

Aromato ir skonio parametrai šiuo metu apibūdinami atitinkamai terminu „vaisinis“ ir nuoroda „kartus ir aštrus“ ir klasifikuojami pagal skalę nuo 0 iki 10.

Galiojančioje specifikacijoje nurodyti cheminio vertinimo parametrai jau yra pakankamai nuoseklūs.

Peroksido ir visų polifenolių rodiklis išlieka nepakeistas.

Galiojančioje specifikacijoje didžiausias bendras rūgštingumas svyruoja nuo 0,5 iki 0,65, priklausomai nuo papildomos geografinės nuorodos pavadinimo, pateikiamo greta nuorodos „Monti Iblei“.

Siūloma, kad „Monti Iblei“ nuoroda žymimo produkto didžiausio bendrojo rūgštingumo, išreikšto oleino rūgštimi, vertė neviršytų 0,5 %. Ši vertė atitinka labiausiai ribojančią galiojančioje specifikacijoje nurodytą vertę.

K232 ir K270 vertės, kurios galiojančioje specifikacijoje buvo tokios: $K232 \leq 2,20$, $K270 \leq 0,18$,

keičiamos taip:

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

Šį pakeitimą lėmė tai, kad ne vienus metus atliekami cheminiai aliejaus, žymimo SKVN „Monti Iblei“, tyrimai atskleidė kai kurių specifikacijoje nustatytų veislių įtaką K vertei aliejaus laikymo laikotarpiu (aštuoniolika mėnesių). Ši įtaka tam tikrais atvejais pasireiškia padidėjimu iki šiek tiek aukštesnio nei nurodytas galiojančioje specifikacijoje lygio (nors visada atitinka teisės aktuose nustatytas ribas).

Todėl dabartinis tekstas:

„1. „Išpilstomo ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Monte Lauro“, savybės turi būti tokios:

spalva: žalia,

kvapas: neprinokusių vaisių, vidutinio stiprumo,

skonis: vaisių, vidutiniškai aštrus,

didžiausias bendras rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgščių svoriu, 100 g aliejaus neviršija 0,5 g,

peroksidų skaičius: ≤ 12 meq O_2 /kg,

· $K232: \leq 2,20$,

· $K270: \leq 0,18$,

bendras polifenolių kiekis: ≥ 120 ppm.

2. Išpilstomo ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Val d'Anapo“, savybės turi būti tokios:

spalva: žalia,

kvapas: neprinokusių vaisių, nestiprus,

skonis: vaisių, šiek tiek aštrokas,

didžiausias bendras rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgščių svoriu, 100 g aliejaus neviršija 0,5 g,

peroksidų skaičius: ≤ 12 meq O_2 /kg,

· $K232: \leq 2,20$,

· $K270: \leq 0,18$,

bendras polifenolių kiekis: ≥ 120 ppm.

3. Išpilstomo ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Val Tellaro“, savybės turi būti tokios:

spalva: žalia,

kvapas: neprinokusių vaisių, vidutinio stiprumo,

skonis: vaisių, vidutiniškai aštrus,

didžiausias bendras rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgščių svoriu, 100 g aliejaus neviršija 0,5 g,

peroksidų skaičius: ≥ 12 meq O₂/kg,

· K232: $\leq 2,20$,

· K270: $\leq 0,18$,

bendras polifenolių kiekis: ≥ 120 ppm.

4. Išpilstomo ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Frigintini“, savybės turi būti tokios:

spalva: žalia,

kvapas: neprinokusių vaisių, stiprus,

skonis: vaisių, vidutiniškai aštrus,

didžiausias bendras rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgščių svoriu, 100 g aliejaus neviršija 0,5 g,

peroksidų skaičius: ≤ 12 meq O₂/kg,

· K232: $\leq 2,20$,

· K270: $\leq 0,18$,

bendras polifenolių kiekis: ≥ 120 ppm.

5. Išpilstomo ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Gulfi“, savybės turi būti tokios:

spalva: žalia,

kvapas: neprinokusių vaisių, stiprus,

skonis: vaisių, vidutiniškai aštrus,

didžiausias bendras rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgščių svoriu, 100 g aliejaus neviršija 0,5 g,

peroksidų skaičius: ≤ 12 meq O₂/kg,

· K232: $\leq 2,20$,

· K270: $\leq 0,18$,

bendras polifenolių kiekis: ≥ 120 ppm.

6. Išpilstomo ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Valle dell'Irminio“, savybės turi būti tokios:

spalva: žalia,

kvapas: neprinokusių vaisių, nestiprus,

skonis: vaisių, šiek tiek aštrokas,

didžiausias bendras rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgščių svoriu, 100 g aliejaus neviršija 0,65 g,

peroksidų skaičius: ≤ 12 meq O₂/kg,

· K232: $\leq 2,20$,

· K270: $\leq 0,18$,

bendras polifenolių kiekis: ≥ 120 ppm.

7. Išpilstomo ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Calatino“, savybės turi būti tokios:

spalva: žalia,

kvapas: neprinokusių vaisių, nestiprus,

skonis: vaisių, šiek tiek aštrokas,

didžiausias bendras rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgščių svoriu, 100 g aliejaus neviršija 0,6 g,

peroksidų skaičius: ≤ 12 meq O₂/kg,

· K232: $\leq 2,20$,

· K270: $\leq 0,18$,

bendras polifenolių kiekis: ≥ 120 ppm.

8. Išpilstomo ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Trigona-Pancali“, savybės turi būti tokios:

spalva: žalia,

kvapas: neprinokusių vaisių, vidutinio stiprumo,

skonis: vaisių, šiek tiek aštrokas,

didžiausias bendras rūgščių kiekis, išreikštas oleino rūgščių svoriu, 100 g aliejaus neviršija 0,5 g,

peroksidų skaičius: ≤ 12 meq O₂/kg,

· K232: $\leq 2,20$,

· K270: $\leq 0,18$,

bendras polifenolių kiekis: ≥ 120 ppm.

9. Kitos, konkrečiai nenurodytos savybės turi atitikti galiojančių Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimus.“,

keičiamas taip:

„Išpilstomo ypač gryno alyvuogių aliejaus, kuriam taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“, savybės turi būti tokios:

Cheminis įvertinimas:

— oleino rūgštimi išreikštas rūgštingumas: daugiausia 0,5 %,

— didžiausias peroksidų skaičius: ≤ 12 meq O₂/kg,

— K232 $\leq 2,5$,

— K270 $\leq 0,22$,

— bendras polifenolių kiekis: ≥ 120 ppm,

— delta-K $\leq 0,01$.

Juslinis įvertinimas:

MEDIAnos ribos (mažiausiai, daugiausiai)

- vaisinis prinokusių alyvuogių: $> 2, \leq 6$,
- vaisinis neprinokusių alyvuogių: $> 2, \leq 8$,
- kartus: $> 2, \leq 6$,
- aštrus: $> 2, \leq 8$,
- žolės ir (arba) pomidorų, ir (arba) artišokų: $> 2, \leq 8$.

Trūkumų mediana turi būti lygi 0.

Kitos, konkrečiai nenurodytos savybės turi atitikti galiojančių Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimus.“

Geografinė vietovė

Šis pakeitimas taikomas specifikacijos 3 straipsniui, santraukos 4.3 punktui ir bendrojo dokumento dabartiniam 4 punktui.

Įtraukiama Sirakūzų provincijai priklausanti Avolos komuna ir Katanijos provincijai priklausančios Mirabela Imbakario ir Skordijos komunos, nes jos atitinka istorines ir agronomines sąlygas, kurių reikalaujama norint prisijungti prie aliejaus „Monti Iblei“ geografinės gamybos vietovės. Be to, siekiant pritaikyti aliejaus „Monti Iblei“ specifikaciją prie SKVN orientacinės vietovės vientisumo principo, į geografinę vietovę įtraukta visa Karlentinio komunos, kurios tik dalis buvo nurodyta galiojančioje specifikacijoje, teritorija.

Registravimo metu šios zonos liko už nustatytos geografinės vietovės ribų, nes aliejaus gamyba jose iš esmės buvo skirta savo reikmėms, taigi šių komunų gamintojų nedomino priklausymas SKVN vietovei. Pastaraisiais metais šiose zonose pastebimas alyvuogių auginimo populiarėjimas, ypač tarp jaunųjų ūkininkų. Dėl geografinio, istorinio ir agrominio vientisumo šioms teritorijoms būdingos tokios pat savybės kaip geografinė vietovei, be to, jose gaminamam aliejui būdingi tokie pat ypatumai kaip aliejui su nuoroda „Monti Iblei“, taigi šios teritorijos prijungiamos prie gamybos vietovės.

Atitinkamai iš naujo apibrėžiamas geografinės vietovės perimetras ir nustatomas neprivalomas papildomų geografinių nuorodų, susijusių su šios vietovės išplėtimu, naudojimas.

Visa tai visų pirma taikoma šioms zonoms:

su „Monte Iblei“ vietove ir papildoma geografinė nuoroda „Val Tellaro“ susijusiai zonai, siekiant į ją įtraukti Avolos komuną;

su „Monte Iblei“ vietove ir papildoma geografinė nuoroda „Calatino“ susijusiai zonai, siekiant ją išplėsti į Mirabelos ir Imbakario komunas;

su „Monte Iblei“ vietove ir papildoma geografinė nuoroda „Trigonia Pancali“ susijusiai zonai, siekiant ją išplėsti į Skordijos ir Karlentinio komunas.

Be to, ištaisyti tam tikri netikslumai apibrėžiant tikrąsias ribas ir iš esmės remiantis administracinėmis ribomis, pagrindinių kelių sistema ir pagrindiniais vandens telkiniais, tačiau kiek įmanoma vengiant nuorodų į lauko kelius ir komercines struktūras. Galiojančioje specifikacijos versijoje pateikiamame geografinės vietovės aprašyme įvairias papildomas geografines nuorodas atitinkančių smulkesnių vietovių ribos išsamiai apibrėžiamos naudojant nuorodas į privačius gyvenamuosius namus, lauko kelius, komercines struktūras ir pan. Atliekant patikrinimus ilgainiui dėl šių nuorodų kilo prieštaravimų, nes jos buvo aiškinamos nevienodai.

Todėl dabartinis tekstas:

„1. Alyvuogių, skirtų 1 straipsnyje nurodytam ypač gynam alyvuogių aliejui gaminti, auginimo vietovė yra Sirakūzų, Ragūzos ir Katanijos provincijų administracinėje teritorijoje ir apima toliau išvardytų komunų alyvmedžių giraites, kurios atitinka šioje specifikacijoje nustatytas kokybines savybes:

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

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

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

2. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografine nuoroda „Monte Lauro“ gaminti, auginimo vietovė apima visą šių komunų administracinę teritoriją: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografine nuoroda „Val d'Anapo“ gaminti, auginimo vietovė apima dalį arba visą šių komunų administracinę teritoriją: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Syracuse, Solarino, Sortino.

Šios teritorijos ribos sutampa su linija, kuri prasideda šiaurėje nuo Sortino, Ferlos ir Karlentinio komunų teritorijų susidūrimo taško ir eina rytų kryptimi link Karlentinio ir Melilio komunų ribų iki susikirtimo su provincijos keliu SP Nr. 76 „Diddino–Monte Climiti–Dariazza“ Sirakūzų komunos teritorijoje. Nuo Didino tilto linija driekiasi pietų kryptimi palei Anapo upės dešiniąją pakrantę iki kaimo kelio, kuris ties nacionaliniu keliu SS Nr. 124 jungia Palacelio kaimelį ir „Freddura“ ūkį, šį kelią kerta ties 112 kilometru ir toliau eina pietų kryptimi, pasiekia kaimo kelią, kuris ties 9 kilometru jungia nacionalinį kelią SS Nr. 124 ir provincijos kelią SP Nr. 14 „Fusco–Canicattini Bagni–Passo Ladro“, ir nedideliu slėniu sujungia „Cardinale“ ūkį su „Papeo“, „Masseria S. Francesco“, „Benali di Sotto“, „Masseria Perrota“ ūkiais bei „Busacca“ valda. Tada nuo 9 iki 11 kilometro linija eina provincijos keliu SP Nr. 14, toliau – pietų kryptimi link provincijos kelio SP Nr. 12 „Florida–Grotta Perciata–Cassibile“ iki kaimo kelio, kuris nuo Navos kaimelio eina iki Noto teritorijos ribos; nuo ten linija toliau eina pietų kryptimi, išilgai Noto ir Sirakūzų komunų ribos, kol kerta Kasibilės upę. Nuo ten linija tęsiasi šiaurės vakarų kryptimi palei Noto ir Avolos komunų ribą iki provincijos kelio SP Nr. 4 „Avola–Manchisi“, pasiekia susikirtimą su nacionaliniu keliu SS Nr. 287, kur sutampa su geografinės nuorodos „Val Tellaro“ ribomis, tuomet keliauja šiomis ribomis šiaurės kryptimi ir apima visą Palacolo komunos teritoriją; toliau ji driekiasi palei ribą, kuri skiria Palacolo, Džaratanos, Bušemio, Kasaro ir Ferlos komunas, ir šiaurinėje dalyje susijungia su ribų linijos pradžios tašku.

4. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografine nuoroda „Val Tellaro“ gaminti, auginimo vietovė apima Hiblės kalnų pietrytines kalvas ir dalį arba visą šių komunų administracinę teritoriją: Rosolini, Noto, Ispica, Modica, Pachino.

Šios teritorijos ribos sutampa su linija, kuri prasideda ir eina pietų kryptimi provincijos keliu SP Nr. 49, jungiančiu Ispiką ir Pakiną, tiksliau, ant „Passo Corrado“ tilto, tuomet rytų kryptimi keliauja palei minėtą provincijos kelią iki kryžkelės su provincijos keliu SP Nr. 100 „Burgio–Luparello“ ir nuo čia eina iki nedidelio kelio „Burgio–Prevuta“, tuomet tęsiasi palei privatų, bet viešai naudojamą kelią „Coste-S. Ippolito“, susijungia su provincijos keliu SP Nr. 85 „Marzamemi–Chiaramida“ ir juo toliau eina iki išorinio komunos kelio „Pianetti–Serbatolo“; nuo ten linija eina palei

Pakino miesto perimetrą šiaurės vakarų pusėje iki išorinio komunos kelio „Via Vecchia–Guastalla“ ir juo tęsiasi, kol susikerta su provincijos keliu SP Nr. 85 „Marzamemi Chiaramida“; nuo ten linija eina rytų kryptimi, kol susiduria su keliu SP Nr. 19 „Pachino Noto“, juo tęsiasi šiaurės kryptimi, kol pasiekia geležinkelį „Noto Pachino“, palei jį eina vakarine puse, kol vėl prisijungia prie provincijos kelio SP Nr. 19 „Pachino Noto“; šiuo keliu linija eina šiaurės kryptimi iki Šv. Konrado aikštės Noto miesto centre. Nuo ten linija eina šiaurės kryptimi nacionaliniu keliu SS Nr. 287, kuris jungia Notą ir Palacolo Akreidę, kol susiduria su Noto ir Palacolo Akreidės komunų riba, ir nuo jos keliauja vakarų kryptimi palei Palacolo Akreidės ir Noto komunų ribą, kol pasiekia Telaro upę. Nuo ten linija eina pietų kryptimi palei Telaro upę, kol pasiekia provincijos kelią SP Nr. 22 „Prainito–Renna“; kad pasiektų provincijos kelią SP Nr. 17 „Favarotta–Ritellini“, linija eina šiuo keliu iki „Cozza Rose“, tuomet driekiasi palei Sirakūzų ir Ragūzos provincijų ribą iki tilto „Favarotta“; nuo ten linija tęsiasi komunos keliu „Commaldo–Superiore“ iki Rozolinio ir Ispikos komunų ribos; į „Cava d’Ispica“ vedančiu keliu linija eina iki „Bettola del Capitano“, iki išsišakojimo su nacionaliniu keliu SS Nr. 115; nuo ten linija tęsiasi šiuo nacionaliniu keliu iki „Beneventano“ kryžkelės, tuomet iki atšakos į „Zappulla“, tada eina provincijos keliu SP Nr. 45 „Bugilfezza–Pozzallo“ iki komunalinio kelio „Graffetta“, tuomet – iki Pocalo ir Modikos komunų susidūrimo linijos, paskui – palei šią ribą rytų kryptimi ir palei Pocalo ir Ispikos komunų ribą, kol susikerta su provincijos keliu SP Nr. 46 „Pozzallo–Ispica“, kuriuo eina iki susidūrimo su geležinkeliu „Garzalla“ rajone; nuo ten linija palei išorinį komunalinį kelią „Nardella“ toliau eina iki kelio „Bufali–Marza“, iki tilto virš vandens telkinio „Fosso Bufali“; nuo ten linija tęsiasi palei „Fosso Bufali“, kol pasiekia provincijos kelią SP Nr. 49 „Ispica–Pachino“, ir juo eina rytų kryptimi, kol ties „Passo Corrado“ pasiekia Sirakūzų provincijos ribą, t. y. ribų linijos pradinį tašką.

5. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Frigintini“ gaminti, auginimo vietovė apima dalį arba visą šių komunų administracinę teritoriją: Raguse, Modica, Rosolini.

Šios teritorijos ribos sutampa su linija, kuri pietų kryptimi prasideda nacionaliniame kelyje SS Nr. 115, tiksliau – prie „Bettola del Capitano“, tuomet driekiasi šiaurės rytų kryptimi palei visą vakarinę „Val Tellaro“ vietovės ribą iki Ragūzos ir Sirakūzų provincijų ribos, kuri yra „Cozzo Scozzaria“ rajone. Nuo ten linija eina pietine Džaratanos ir Monteroso Almo komunų teritorijos riba, kol pasiekia Monteroso Almo, Kjaramonte Gulfio ir Ragūzos komunų teritorijų ribas; nuo šio taško linija tęsiasi palei Kjaramontės ir Ragūzos komunų ribą iki jos susidūrimo su provincijos keliu SP Nr. 62, juo eina iki Maltempo išsišakojimo, tęsiasi palei provincijos kelią SP Nr. 10 iki nacionalinio kelio SS Nr. 115 ir juo driekiasi iki Ragūzos aglomeracijos; nuo ten linija toliau eina senąja nacionalinio kelio SS Nr. 115 trasa, pasiekia Modikos aglomeraciją ir ją pereina, kad pasiektų „Bettola del Capitano“, t. y. ribų linijos pradžios tašką.

6. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Gulfi“ gaminti, auginimo vietovė apima visą šių komunų administracinę teritoriją: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Valle dell’Irminio“ gaminti, auginimo vietovė apima dalį arba visą šių komunų administracinę teritoriją: Raguse, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica, Santa Croce Camerina. Šios teritorijos ribos sutampa su linija, kuri prasideda į pietus nuo išsišakojimo, esančio „Zappulla“ rajone, eidama pietų kryptimi pasiekia provincijos kelią SP „Modica–Sampieri“ ir tęsiasi iki kelio „Scicli–Pozzallo“ išsišakojimo, nuo ten eina privačiu keliu „Guarnieri“, kol pasiekia greta provincijos kelio „Scicli–Sampieri“ esantį kelininko namą. Tuomet linija eina privačiu keliu „Guarnieri“, kol pasiekia provincijos kelią ir geležinkelio pervažą, tęsiasi palei geležinkelį iki Šiklio miesto Jungio kvartalo, tuomet keliauja provincijos keliu SP „Scicli–Donnalucata“ iki privataus kelio „Andolina–Piano–Corvaia–Cudiano“ ir juo eina iki provincijos kelio SP „Scicli–S. Croce Camerina“. Nuo Santa Kročė Kamerinos linija šiaurės kryptimi eina į Komizą vedančiu provincijos keliu iki 8 kilometro, tęsiasi provincijos keliu, vedančiu į Vitoriją, nuo ten keliauja iki susikirtimo su kitu komunos keliu, kuris kerta „Cooperativa Agri Sud“ ir veda į kaimo kelią „Vittoria–Scoglitti“; perėjusi šį susikirtimą linija eina iki Alčerito kaimo kelio, tuomet – iki Makjonės kaimo kelio, pasiekia komunos kelią, vedantį į nacionalinį kelią SS Nr. 115 ir link geležinkelio; nuo ten linija keliauja šiaurės rytų kryptimi iki Kaltanisetos provincijos ribos, tuomet rytų kryptimi eina palei visą Katanijos provincijos ribą, kol pasiekia „Gulfi“ vietovės ribą, ir ja driekiasi, kol susiduria su „Frigintini“ vietovės vakarine riba; tada pietų kryptimi eina palei visą pirmiau minėtą ribą, kol pasiekia išsišakojimą į „Zappulla“ rajoną provincijos kelyje „Modica–Pozzallo“, t. y. ribų linijos pradžios tašką.

8. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Calatino“ gaminti, auginimo vietovė apima dalį arba visą šių komunų administracinę teritoriją: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S. Michele di Ganzaria, Mazzarone. Šios teritorijos ribos sutampa su linija, kuri pietų kryptimi eina palei Katanijos provincijos ir Ragūzos bei Sirakūzų provincijų ribą iki nacionalinio kelio SS Nr. 194; vakarų kryptimi linija keliauja palei Katanijos ir Kaltanisetos provincijų ribą, tuomet – palei San Mikele di Ganzarijos teritorijos ir San Kono komunos ribą, tada šiaurės kryptimi linija eina palei Tempjo–Pjetrarosos–Margerito–Fero vandens telkinį iki nacionalinio kelio SS Nr. 417 „Catane-Gela“; rytų kryptimi linija eina nacionaliniu keliu SS Nr. 194 iki Vidzini Skalo išsišakojimo, tuomet Vidzini Skalo išsišakojime – nuo provincijos kelio iki nacionalinio kelio SS Nr. 417, o nuo ten keliauja iki Fero upės.

9. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Trigona-Pancali“ gaminti, auginimo vietovė apima dalį arba visą šių komunų administracinę teritoriją:

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

Šios teritorijos ribos sutampa su linija, kuri prasideda pietuose ir eina palei Melilio ir Sortino komunų ribą, sutampančia su provincijos keliu SP Nr. 30 „Sotto Melilli-Sortino“, tuomet keliauja šiuo provincijos keliu šiaurės rytų kryptimi, vakarine ir šiaurine Melilio aglomeracijos puse, nuo šiaurinio tos komunos pakraščio driekiasi komunos keliu, kuris ties 151 kilometru susijungia su provincijos keliu SP Nr. 95 „Priolo–Lentini“. Tuomet linija šiuo provincijos keliu šiaurės kryptimi eina iki Melilio ir Augustos komunų ribos, šia riba driekiasi iki kelio, kuris nuo „Costa Arita“ šiaurės kryptimi eina palei Razolo ir Pandolfio kaimelius ir veda link kitos Melilio ir Augustos komunų ribos, šiaurės kryptimi eina palei šią ribą, kol pasiekia Mulinelo upę. Nuo ten vakarų kryptimi linija eina palei Mulinelo upę ir ties 140 kilometru pasiekia provincijos kelią SP Nr. 95 „Priolo–Lentini“; tuomet šiuo provincijos keliu linija keliauja iki Karlentinio aglomeracijos pietinio pakraščio, jį pereina ir toliau driekiasi palei provincijos kelią, kuris jungia Karlentinio ir Lentinio komunas, toliau eina vakarų kryptimi palei minėtų dviejų komunų teritorijos ribą, kol pasiekia Zenos upę. Zenos upės vakarine pakrante linija driekiasi šiaurės kryptimi, kol pasiekia provincijos kelią greta Reino tilto ir Lentini bei Skordiją jungiantį provincijos kelią. Nuo ten linija eina palei visą Militelo in Val di Katanijos komunos teritorijos ribą, kol pasiekia Frankofontės, Vidzinio ir Militelo in Val di Katanijos komunų teritorijos ribą. Nuo ten linija driekiasi palei Frankofontės ir Vidzinio, Frankofontės ir Bukerio, Ferlos ir Karlentinio komunų ribą, tuomet eina palei Sortino, Karlentinio ir Melilio komunų ribą, kol pasiekia provincijos kelią SP Nr. 30 „Sotto Melilli-Sortino“, t. y. ribų linijos pradžios tašką.“

keičiamas taip:

„1. Alyvuogių, skirtų 1 straipsnyje nurodytam ypač gynam alyvuogių aliejui gaminti, auginimo vietovė yra Sirakūzų, Ragūzos ir Katanijos provincijų administracinėje teritorijoje ir apima toliau išvardytų komunų alyvmedžių giraites, kurios atitinka šioje specifikacijoje nustatytas kokybines savybes:

Sirakūzai:

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

Ragūza:

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

Katanija:

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

2. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Monte Lauro“ gaminti, auginimo vietovė apima visą šių komunų administracinę teritoriją: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografine nuoroda „Val d’Anapo“ gaminti, auginimo vietovė apima visą šių komunų administracinę teritoriją: Canicattini Bagni, Florida, Palazzolo Acreide, Syracuse, Solarino, Sortino, ir dalį Noto komunos administracinės teritorijos.

Šios teritorijos ribos sutampa su linija, kuri prasideda šiaurėje nuo Sortino, Ferlos ir Karlentinio komunų teritorijų susidūrimo taško ir rytų kryptimi eina link Karlentinio, Melilio ir Sortino komunų ribos iki susikirtimo su provincijos keliu SP Nr. 76 „Diddino–Monte Climiti–Dariazza“ Sirakūzų komunos teritorijoje. Nuo Didino tilto linija pietų kryptimi eina palei Anapo upės dešinę pakrantę iki kaimo kelio, kuris jungia Palacelio kaimelį ir „Frescura“ ūkį ties nacionaliniu keliu SS Nr. 124, šį kelią kerta ties 112 kilometru ir toliau eina pietų kryptimi, pasiekia kaimo kelią, kuris ties 9 kilometru jungia nacionalinį kelią SS Nr. 124 ir provincijos kelią SP Nr. 14 „Fusco–Canicattini Bagni–Passo Ladro“, ir nedideliu slėniu sujungia „Cardinale“ ūkį su „Papeo“, „Masseria S. Francesco“, „Benali di Sotto“, „Masseria Perrota“ ūkiais bei „Busacca“ valda. Tada nuo 9 iki 11 kilometro linija eina provincijos keliu SP Nr. 14, toliau – pietų kryptimi link provincijos kelio SP Nr. 12 „Florida–Grotta Perciata–Cassibile“ iki kaimo kelio, kuris nuo Navos kaimelio eina iki Noto teritorijos ribos; nuo ten linija toliau eina pietų kryptimi, išilgai Noto ir Sirakūzų komunų ribos, kol kerta Kasibilės upę. Nuo ten linija tęsiasi šiaurės vakarų kryptimi palei Noto ir Avolos komunų ribą iki provincijos kelio SP Nr. 4 „Avola–Manchisi“, pasiekia susikirtimą su nacionaliniu keliu SS Nr. 287, kur sutampa su geografinės nuorodos „Val Tellaro“ ribomis, tuomet keliauja šiomis ribomis šiaurės kryptimi ir apima visą Palacolo komunos teritoriją; toliau ji driekiasi palei ribą, kuri skiria Palacolo, Džaratanos, Bušemio, Kasaro ir Ferlos komunas, ir šiaurinėje dalyje susijungia su ribų linijos pradžios tašku.

4. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografine nuoroda „Val Tellaro“ gaminti, auginimo vietovė apima Hiblės kalnų pietrytines kalvas ir visą šių komunų administracinę teritoriją: Ispica, Pachino, Avola, ir dalį šių komunų administracinės teritorijos: Rosolini, Noto ir Modica.

Šios teritorijos ribos sutampa su linija, kuri prasideda ir eina pietų kryptimi provincijos keliu SP Nr. 49, jungiančiu Ispiką ir Pakiną, tiksliau, ant „Passo Corrado“ tilto, tuomet rytų kryptimi keliauja palei minėtą provincijos kelią iki kryžkelės su provincijos keliu SP Nr. 100 „Burgio–Luparello“ ir nuo čia eina iki nedidelio kelio „Burgio–Prevuta“, tuomet tęsiasi palei privatų, bet viešai naudojamą kelią „Coste-S. Ippolito“, susijungia su provincijos keliu SP Nr. 85 „Marzamemi–Chiararamida“ ir juo toliau eina iki išorinio komunos kelio „Pianetti–Serbatoio“; nuo ten linija eina palei Pakino miesto perimetrą šiaurės vakarų pusėje iki išorinio komunos kelio „Via Vecchia–Guastalla“ ir juo tęsiasi, kol susikerta su provincijos keliu SP Nr. 85 „Marzamemi Chiararamida“; nuo ten ji keliauja rytų kryptimi, kol susiduria su provincijos keliu SP Nr. 19 „Pachino Noto“, juo toliau eina šiaurės kryptimi, kol pasiekia Asinaro upelį, kuris yra Avolos komunos administracinė riba. Linija rytų kryptimi driekiasi šia administracine riba iki kelio, kuris eina link „Cozzo Carrube“ ir „Casa Mazzone“; šiaurės kryptimi Rizikonės vietovė eina palei taką iki provincijos kelio SP Nr. 15 „Avola–Bochino–Noto“, tuomet juo – iki Avolos kapinių; nuo ten šiaurės kryptimi keliauja palei kelią, kuris eina palei „Casa Sanghetello“, iki provincijos kelio SP Nr. 4 „Avola–Manghesi“ ir rytų kryptimi keliu nusidriekia link „Casa Modica“ ir „Casa Fosso di Sotto“, palei šį kelią eina iki Avolos ir Sirakūzų komunų ribos, šia riba keliauja į vakarus, kol pasiekia Avolos ir Noto komunų ribą. Linija driekiasi šia riba vakarų kryptimi, kol pasiekia tašką, kuriame Anapo slėnio riba atsiskiria nuo Avolos komunos ribos. Nuo ten linija eina palei smulkesnės vietovės Anapo slėnio ribą, palei provincijos kelią SP Nr. 4, kol susiduria su nacionaliniu keliu SS Nr. 287, jungiančiu Notą ir Palacolo Akreidę; šiaurės kryptimi linija tęsiasi šiuo keliu, kol susiduria su Noto ir Palacolo Akreidės komunų riba, nuo ten eina vakarų kryptimi palei Noto ir Palacolo Akreidės komunų ribą, kol pasiekia Telaro upę. Nuo ten linija nutįsta pietų kryptimi palei Telaro upę, pasiekia provincijos kelią SP Nr. 82 „Prainito–Renna“, juo eina iki susidūrimo su provincijos keliu SP Nr. 17 „Favarotta–Ritellini“, tuomet šiuo keliu driekiasi iki „Cozza Rose“, ten kerta Sirakūzų ir Ragūzos provincijų ribą, kad pasiektų tiltą „Favarotta“, o tada driekiasi komunos keliu „Commaldo–Superiore“ iki Rozolinio ir Ispikos komunų ribos. Nuo ten linija palei Ispikos ir Modikos komunų ribą eina iki nacionalinio kelio SS Nr. 115 ir juo tęsiasi vakarų kryptimi iki „Bettola del Capitano“, šiuo nacionaliniu keliu eina pietų kryptimi iki „Beneventano“ kryžkelės, tuomet – iki išsišakojimo į „Zappulla“, tada – provincijos keliu SP Nr. 45 „Bugilfezza–Pozzallo“ iki komunos kelio „Graffetta“ ir Pocalo bei Modikos komunų susidūrimo linijos, šia riba keliauja rytų kryptimi, tuomet – palei Pocalo ir Ispiko komunų ribą, kol pasiekia provincijos kelią SP Nr. 46 „Pozzallo–Ispica“, o juo

eina iki susidūrimo su geležinkeliu „Garzalla“ rajone, nuo ten driekiasi palei komunos kelią Nr. 40 iki komunos kelio Nr. 97, iki senojo provincijos kelio SP „Bufali–Marza“, juo eina, kol pasiekia tiltą virš „Fosso Bufali“, nuo ten – palei „Fosso Bufali“, kol pasiekia provincijos kelią SP Nr. 49 „Ispica–Pachino“, tada – rytų kryptimi, kol ties „Passo Corrado“ pasiekia Sirakūzų provincijos ribą, t. y. ribų linijos pradžios tašką.

Be to, dėl šios smulkesnės vietovės patikslinama, kad atitinkamų komunų administracinės teritorijos išplėtimas taikomas: Noto komunai, kurioje smulkesnės vietovės Telaro slėnio ribos pastumiamos į pietus tiek, kad ši riba sutaptų su Pakino komunos teritorijos ribomis, ir į rytus iki pakrantės zonos viešosios erdvės; Avolos komunai, kuri išplečiama pietryčių kryptimi iki viešosios erdvės ribos, taip pat Modikos komunai, kurioje šios smulkesnės vietovės ribos išplečiamos tiek, kad sutaptų su Pocalo komunos ribomis.

5. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Frigintini“ gaminti, auginimo vietovė apima dalį šių komunų administracinės teritorijos: Raguse, Modica, Rosolini.

Šios teritorijos ribos sutampa su linija, kuri pietų kryptimi prasideda nacionaliniame kelyje SS Nr. 115, tiksliau – prie „Bettola del Capitano“, tuomet driekiasi šiaurės rytų kryptimi palei visą vakarinę „Val Tellaro“ vietovės ribą iki Ragūzos ir Sirakūzų provincijų ribos, kuri yra „Cozzo Scozzaria“ rajone. Nuo ten linija eina pietine Džaratanos ir Monteroso Almo komunų teritorijos riba iki jos susidūrimo su Monteroso Almo, Kjaramonte Gulfio ir Ragūzos komunų teritorijų ribomis; nuo šio taško driekiasi palei Kjaramontės ir Ragūzos komunų ribą iki jos susidūrimo su provincijos keliu SP Nr. 8, juo eina iki Maltempo išsišakojimo, toliau – palei provincijos kelią SP Nr. 10, kol pasiekia nacionalinį kelią SS Nr. 115, tada keliauja iki Ragūzos aglomeracijos; nuo ten linija toliau eina senąja nacionalinio kelio SS Nr. 115 trasa, pasiekia Modikos aglomeraciją ir ją pereina, kad pasiektų „Bettola del Capitano“, t. y. ribų linijos pradžios tašką.

6. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Gulfi“ gaminti, auginimo vietovė apima visą šių komunų administracinę teritoriją: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografinė nuoroda „Valle dell'Irminio“ gaminti, auginimo vietovė apima visą šių komunų administracinę teritoriją: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina, taip pat dalį Ragūzos bei Modikos komunų administracinės teritorijos.

Šios teritorijos ribos sutampa su linija, kuri prasideda į pietus nuo išsišakojimo, esančio „Zappulla“ rajone, eidama pietų kryptimi pasiekia provincijos kelią SP „Modica–Sampieri“ ir tęsiasi iki kelio „Scicli–Pozzallo“ išsišakojimo, nuo ten eina privačiu keliu „Guarnieri“, kol pasiekia greta provincijos kelio „Scicli–Sampieri“ esantį kelininko namą. Tuomet linija eina privačiu keliu „Guarnieri“, kol pasiekia provincijos kelią ir geležinkelio pervažą, toliau eina palei geležinkelį iki Šiklio miesto Jungio miesto kvartalo, tuomet tęsiasi provincijos keliu SP „Scicli–Donnalucata“ iki provincijos kelio SP Nr. 127 „Marina–Donnalucata“. Nuo ten linija eina iki provincijos kelio SP Nr. 119 „Scicli–Spinazza“, o juo – iki provincijos kelio SP „Scicli–S. Croce Camerina“. Nuo Santa Kročės Kamerinos linija šiaurės kryptimi eina į Komizą vedančiu provincijos keliu iki 8 kilometro, tęsiasi provincijos keliu, vedančiu į Vitoriją, nuo ten keliauja iki susikirtimo su kitu komunos keliu, kuris kerta „Cooperativa Agri Sud“ ir veda į kaimo kelią „Vittoria–Scoglitti“; kirtusi šį tašką linija eina iki Alčerito kelio, tuomet – iki Makjonės kaimo kelio, nuo ten driekiasi lauko keliais, kurie jungiasi su Makjonės kaimo keliu, iki nacionalinio kelio Nr. 115 ir geležinkelio, nuo ten eina šiaurės rytų kryptimi iki Kaltanisetos provincijos ribos, tuomet rytų kryptimi driekiasi palei visą Katanijos provincijos ribą, kol pasiekia „Gulfi“ vietovės ribą, ir ja eina, kol susiduria su „Frigintini“ vietovės vakarine riba; tada pietų kryptimi eina palei visą pirmiau minėtą ribą, kol pasiekia išsišakojimą į „Zappulla“ rajoną provincijos kelyje „Modica–Pozzallo“, t. y. ribų linijos pradžios tašką.

Be to, dėl šios smulkesnės vietovės patikslinama, kad atitinkamų komunų administracinės teritorijos išplėtimas taikomas: Ragūzos komunai, kurioje smulkesnės vietovės Irminijaus slėnio ribos pastumiamos į pietus iki viešosios erdvės, kuri eina palei Vitorijos, Santa Kročės ir Šiklio komunų administracines ribas; Modikos komunai, kurioje ribos į pietus iki viešosios erdvės išplečiamos tiek, kad sutaptų su Pocalo ir Šiklio komunų ribomis.

8. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografine nuoroda „Calatino“ gaminti, auginimo vietovė apima visą šių komunų administracinę teritoriją: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S. Michele di Ganzaria, Mazzarrone, Mirabella Imbaccari.

9. Alyvuogių, skirtų ypač gynam alyvuogių aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir geografine nuoroda „Trigona-Pancali“ gaminti, auginimo vietovė apima visą šių komunų administracinę teritoriją: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia, Carlentini.“

Kilmės įrodymas

Įtraukiamas su kilmės įrodymu susijęs konkretus straipsnis, kurio nebuvo galiojančioje specifikacijoje. Įtrauktas straipsnis išdėstomas taip:

„4 straipsnis

Kilmės įrodymas

Kiekvienas gamybos proceso etapas turi būti kontroliuojamas kiekviename etape registruojant atvežamus ir išvežamus produktus. Produkto atsekamumą užtikrina kadastrinių auginimo sklypų, augintojų, aliejaus spaudėjų ir išpilstytojų įrašymas į kontrolės institucijos tuo tikslu tvarkomus registrus, taip pat auginimo ir išpilstymo žurnalų pildymas. Visi aptariamuose registruose įrašyti fiziniai ar juridiniai asmenys yra atskaitingi kontrolės institucijai, kaip nustatyta produkto specifikacijoje ir atitinkamoje kontrolės programoje.“

Šis pakeitimas leidžia specifikaciją pritaikyti prie reglamento.

Gamybos būdas

Alyvmedžių veislės

Dėl šio pakeitimo keičiamas produkto specifikacijos 2 straipsnis ir bendrojo dokumento 3.2 punktas.

Atsižvelgiant į 1 straipsnio pakeitimą, kuriuo remiantis papildomos geografinės nuorodos naudojimas tampa nebepivalomas, su alyvmedžių veislėmis susijęs straipsnis keičiamas taip, kad SKVN „Monti Iblei“ produkto gamybai leidžiama naudoti visas galiojančioje specifikacijoje nurodytas veisles, nepriklausomai nuo papildomos geografinės nuorodos, kurią gamintojai taip pat gali naudoti.

Be to, įtraukiamos vietinės veislės ‘Verdese’, ‘Biancolilla’ ir ‘Zaituna’.

‘Verdese’ ir ‘Biancolilla’ veislės nėra įtraukiamos naujai, jos susijusios su kitomis veislėmis, kurias pagal galiojančią specifikaciją leidžiama naudoti priklausomai nuo papildomos geografinės nuorodos, pateikiamos greta nuorodos „Monti Iblei“, jei tų veislių proporcija sudaro 10–40 %.

Be to, siūlomoje specifikacijos formuluočioje nustatoma, kad kitų veislių, kurias taip pat galima naudoti, proporcija negali viršyti 20 %.

Todėl siūloma greta leidžiamų veislių aiškiai nurodyti ‘Verdese’ ir ‘Biancolilla’ veisles, nes registracijos paraiškos pateikimo metu pastarųjų veislių proporcija kai kuriose provincijose buvo sumažinta.

Priežastys, dėl kurių augintojai pageidavo įtraukti ‘Zaituna’ veislę, yra įvairios. Šios veislės auginimo vietovė apima tik aukštutinę Sirakūzų provincijos dalį, be to, keletas pavienių alyvmedžių auga keliose gretimų Ragūzos ir Katanijos provincijų komunose. Daugelis mano, kad tai seniausia visoje SKVN vietovėje alyvmedžių veislė, pradėta auginti senųjų Sirakūzų viešpatavimo laikotarpiu. ‘Zaituna’ veislės įtraukimas į specifikaciją ir jos pripažinimas kaip „Presidio Slow Food“ leistų išvengti pavojaus, kad ši didelę istorinę ir aplinkosauginę vertę turinti veislė išnyks. Reikia patikslinti, jog pastaraisiais metais daryti tyrimai parodė, kad iš ‘Zaituna’ veislės alyvuogių pagamintas aliejus atitinka „Monti Iblei“ savybes, apibūdintas produkto aprašyme.

Todėl dabartinis tekstas:

- „1. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ su geografine nuoroda „Monte Lauro“ skirta ypač gynam alyvuogių aliejui, pagamintam iš alyvmedžių giraitėse augančių 'Tonda Iblea' veislės alyvuogių, kurių proporcija yra ne mažesnė kaip 90 %. Maišant gali būti naudojamos ir kitos veislės, bet jų proporcija negali viršyti 10 %.
2. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ su geografine nuoroda „Val d'Anapo“ skirta ypač gynam alyvuogių aliejui, pagamintam iš alyvmedžių giraitėse augančių 'Tonda Iblea' veislės alyvuogių, kurių proporcija yra ne mažesnė kaip 60 %. Maišant gali būti naudojamos ir kitos veislės, bet jų proporcija negali viršyti 40 %.
3. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ su geografine nuoroda „Val Tellaro“ skirta ypač gynam alyvuogių aliejui, pagamintam iš alyvmedžių giraitėse augančių 'Moresca' veislės alyvuogių, kurių proporcija yra ne mažesnė kaip 70 %. Maišant gali būti naudojamos ir kitos veislės, bet jų proporcija negali viršyti 30 %.
4. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ su geografine nuoroda „Frigintini“ skirta ypač gynam alyvuogių aliejui, pagamintam iš alyvmedžių giraitėse augančių 'Moresca' veislės alyvuogių, kurių proporcija yra ne mažesnė kaip 60 %. Maišant gali būti naudojamos ir kitos veislės, bet jų proporcija negali viršyti 40 %.
5. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ su geografine nuoroda „Gulfi“ skirta ypač gynam alyvuogių aliejui, pagamintam iš alyvmedžių giraitėse augančių 'Tonda Iblea' veislės alyvuogių, kurių proporcija yra ne mažesnė kaip 90 %. Maišant gali būti naudojamos ir kitos veislės, bet jų proporcija negali viršyti 10 %.
6. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ su geografine nuoroda „Valle dell'Irminio“ skirta ypač gynam alyvuogių aliejui, pagamintam iš alyvmedžių giraitėse augančių 'Moresca' veislės alyvuogių, kurių proporcija yra ne mažesnė kaip 60 %. Maišant gali būti naudojamos ir kitos veislės, bet jų proporcija negali viršyti 40 %.
7. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ su geografine nuoroda „Calatino“ skirta ypač gynam alyvuogių aliejui, pagamintam iš alyvmedžių giraitėse augančių 'Tonda Iblea' veislės alyvuogių, kurių proporcija yra ne mažesnė kaip 60 %. Maišant gali būti naudojamos ir kitos veislės, bet jų proporcija negali viršyti 40 %.
8. Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ su geografine nuoroda „Trigona-Pancali“ skirta ypač gynam alyvuogių aliejui, pagamintam iš alyvmedžių giraitėse augančių 'Nocellara Etnea' veislės alyvuogių, kurių proporcija yra ne mažesnė kaip 60 %. Maišant gali būti naudojamos ir kitos veislės, bet jų proporcija negali viršyti 40 %.“

keičiamas taip:

„Produktas su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“, prie kurios gali būti pateikiama viena iš 1 straipsnyje nurodytų geografinių nuorodų, gaunamas bent iš 80 % toliau nurodytų alyvuogių veislių, atskirai arba kartu augančių alyvmedžių giraitėse: 'Tonda Iblea', 'Moresca', 'Nocellara Etnea', 'Verdese', 'Biancolilla' ir 'Zaituna' (gali būti vartojami šių veislių pavadinimų sinonimai).

Maišant gali būti naudojamos ir kitos veislės, bet jų proporcija negali viršyti 20 %.“

Auginimo ypatybės

Iš dalies keičiamas specifikacijos 5 straipsnio 1 punktas.

Dabartinis tekstas:

„1. 1 straipsnyje nurodytam ypač gynam alyvuogių aliejui gaminti skirtų alyvmedžių augalų aplinkos ir auginimo sąlygos turi atitikti tradicines ir šiai vietai būdingas sąlygas ir bet koku atveju šios sąlygos alyvuogėms ir iš jų pagamintam aliejui turi suteikti šiems produktams būdingas kokybines savybes.“

Tinkamais alyvmedžiais laikomi tik nuo 80 iki 700 metrų virš jūros lygio augantys alyvmedžiai. Alyvmedžių giraitės turi būti auginimo vietovės slėniuose (vietinių gyventojų vadinamuose „cave“), esančiuose tarp Hiblės kalnų aukštųjų plokštumų, kurių dirvožemis yra klintinės kilmės ir siekia mioceno epochą, išskyrus „Calatino“ vietovę, kurioje dirvožemis yra silikatinės kilmės ir kurioje yra vulkaninių gyslų.“

keičiamas taip:

„1. 1 straipsnyje nurodytam ypač gynam alyvuogių aliejui gaminti skirtų alyvmedžių augalų aplinkos ir auginimo sąlygos turi atitikti tradicines, šiai vietai būdingas sąlygas ir bet koku atveju šios sąlygos alyvuogėms ir iš jų pagamintam aliejui turi suteikti šiems produktams būdingas kokybines savybes.“

Nuspręsta iš specifikacijoje nurodomų auginimo ypatumų išbraukti aukščio ribas „nuo 80 iki 700 metrų virš jūros lygio“, nes atlikti tyrimai patvirtino, kad net iš žemesniame nei 80 metrų virš jūros lygio aukštyje užaugintų alyvuogių pagamintas aliejus galiausiai yra toks pat, jeigu įvairių veislių alyvuogės buvo nuskintos specifikacijoje nustatytu laikotarpiu, o aliejus pagamintas laikantis produkto specifikacijoje nurodytos šiuolaikinės spaudimo technikos kriterijų. Tai, kad jau ne vienus metus derlius pradedamas imti vis anksčiau, be to, vis plačiau naudojamos šiuolaikinės spaudimo technikos (dvifazė arba nepertraukiama sistema), prisidėjo prie intensyvesnių kvapo ir skonio savybių, kurios apibūdina aliejų su SKVN „Monti Iblei“. Taigi pastebimas pokytis, palyginti su ankstesnėje specifikacijoje aprašytomis sąlygomis, visiškai sumažinęs nuorodos registracijos metu pastebėtus skirtumus, susijusius su alyvmedžių giraičių augimo vietos aukščiu.

Iš dalies keičiamas specifikacijos 5 straipsnio 2 punktas.

Dabartinis tekstas:

„2. Alyvmedžiai turi būti auginami ir genimi taikant tradicinius metodus, bet kokiu atveju taikomais metodais neturi būti pakeistos alyvuogių, iš kurių spaudžiamas aliejus, savybės.“

keičiamas taip:

„2. Alyvmedžiai turi būti auginami ir genimi taikant tradicinius metodus arba metodus, nustatytus pagal gerąją ūkininkavimo praktiką; bet kokiu atveju taikomais metodais negali būti pakeičiamos alyvuogių, iš kurių spaudžiamas aliejus, savybės.“

Šiuo pakeitimu siekiama sustiprinti augintojų pareigą profesionaliai rūpintis alyvmedžių giraitėmis.

Iš dalies keičiamas specifikacijos 5 straipsnio 4 punktas „Derliaus nuėmimas“.

Dabartinis tekstas:

„4. Ypač grynas alyvuogių aliejus, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“, turi būti gaminamas iš sveikų, pradėjusių nokti, iki sausio 15 d. nuraškytų uogų.“

keičiamas taip:

„4. Ypač grynas alyvuogių aliejus, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“, turi būti gaminamas iš sveikų uogų, nuraškytų tuomet, kai žalia spalva iš matinės pradeda keistis į blizgią ir tampa gelsva.“

Siekiant supaprastinti kontrolės veiksmus ir padidinti jų veiksmingumą, tiksliau aprašytas momentas, nuo kurio gali būti pradedamas imti derlius. Be to, nuspręsta išbraukti derliaus ėmimo pabaigos datą, nes ji laikoma šiuo metu nebeaktualią nacionalinių nuostatų nulemta pasenusia prievole.

Įtrauktos nuostatos dėl alyvuogių vežimo į malūną, todėl į specifikacijos 5 straipsnį įtraukiamas šis tekstas:

„6. Siekiant išvengti alyvuogių perkaitimo ir fermentacijos, alyvuogės į malūną turi būti vežamos tinkamuose perforuotuose konteineriuose. Draudžiama naudoti maišus ar sandarius konteinerius.“

Šia nuostata, kuria įpareigojama naudoti perforuotus konteinerius, siekiama išvengti alyvuogių perkaitimo ir fermentacijos, galinčių pakenkti aliejaus kokybei.

Iš dalies keičiamas 5 straipsnio 7 punktas „Produkcijos ribos“, nes manoma, kad tinkamiau būtų atskirti produkciją pagal tai, ar ji užauginta specializuotose alyvmedžių giraitėse, ar alyvmedžių giraitėse, augančiose kartu su kitomis kultūromis.

Todėl dabartinis tekstas:

„Didžiausias alyvuogių, skirtų 1 straipsnyje nurodytam ypač grynam alyvuogių aliejui su SKVN gaminti, derlingumas neturi viršyti 10 000 kg iš hektaro (intensyvios žemdirbystės atveju). Didžiausias alyvuogių derlingumas neturi viršyti 10 000 kg iš hektaro. Didžiausia alyvuogių aliejaus išeiga negali viršyti 18 %.“

keičiamas taip:

„7. Didžiausias alyvuogių, skirtų 1 straipsnyje nurodytam ypač grynam alyvuogių aliejui su SKVN gaminti, derlingumas negali viršyti 15 000 kg iš hektaro. Jeigu alyvmedžių giraitė auga kartu su kitomis kultūromis, didžiausias derlingumas negali viršyti 120 kg nuo vieno augalo. Bet koku atveju nustatytos didžiausios ribos negali pakeisti toliau 7 straipsnyje aprašytų konkrečių kokybinių savybių. Didžiausia alyvuogių aliejaus išeiga negali viršyti 18 %.“

Derlingumo iš hektaro pakeitimas grindžiamas per pastaruosius dešimt metų atitinkamoje geografinėje vietovėje surinktų duomenų analize: remiantis šia analize, produkto aprašyme neatsiranda jokio neigiamo ryšio tarp kiekio iš hektaro, koks jis buvo iš naujo suformuluotas, ir produkto specifikacijoje nustatytų cheminių ir juslinių parametrų laikymosi. Be to, didžiausio derlingumo iš vieno augalo alyvmedžių giraitėse, augančiose kartu su kitomis kultūromis, nustatymas leidžia atlikti tikslesnius patikrinimus.

Aliejaus spaudimo būdas

Iš dalies keičiamas specifikacijos 6 straipsnis „Aliejaus spaudimo metodai“.

Todėl dabartinis tekstas:

1. Ypač gryo alyvuogių aliejaus su kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir atitinkama geografinė nuoroda spaudimo veiksmai turi būti atliekami 3 straipsnio 1 dalyje nustatytos teritorijos ribose.
2. Aliejus išspaudžiamas per dvi dienas nuo derliaus nuėmimo.
3. Aliejus spaudžiamas naudojant tik mechaninius ir fizinius metodus, kuriuos pasitelkiant gaunamas labiausiai pirminės alyvuogių savybes atitinkantis aliejus.“

keičiamas taip:

1. Ypač gryo alyvuogių aliejaus su kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ ir galimai atitinkama geografinė nuoroda spaudimo veiksmai turi būti atliekami 3 straipsnio 1 dalyje nustatytoje teritorijoje.
2. Aliejaus spaudimo veiksmai atliekami cechuose, kuriuose yra nepertraukiamo ciklo ir spaudimo įrenginiai. Aliejus išspaudžiamas vėliausiai per dvi dienas nuo derliaus nuėmimo.
3. Aliejus spaudžiamas naudojant tik mechaninius ir fizinius metodus nepertraukiamo ciklo ir spaudimo ciklo įrenginiais, kuriuos pasitelkiant gaunamas labiausiai pirminės alyvuogių ir veislių, iš kurių tos alyvuogės gaunamos, savybes atitinkantis aliejus.“

Šiuo pakeitimu užtikrinamas suderinamumas su 1 straipsnyje padarytu pakeitimu, kuriuo remiantis papildomos geografinės nuorodos pavadinimo naudojimas tampa pasirinktinis.

Be to, siekiant teksto aiškumo išsamiau aprašomi aliejaus spaudimo metodai.

Ryšys su geografinė vietovė

Galiojančioje specifikacijoje nėra straipsnio apie ryšį su geografinė vietovė, nors šis ryšys nurodytas paskelbtoje santraukoje. Todėl atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 1151/2012 7 straipsnio nuostatą į specifikaciją įtraukiamas specialus straipsnis, kuriame pateikiama santraukos 4.6 punkte ir bendrojo dokumento dabartiniame 4 punkte išdėstyta informacija.

Be to, tekstas pakeičiamas taip.

Atsižvelgiant į pakeitimą, kuriuo dalyje „Gamybos būdas“ išbraukiamas reikalavimas dėl auginimo aukščio, nuoroda į šį reikalavimą išbraukiama ir dalyje „Ryšys su geografinė vietovė“. Todėl išbraukiamas penktas sakiny, kurio tekstas yra toks:

„Tinkamais alyvmedžiais laikomi tik nuo 80 iki 770 m aukštyje augantys alyvmedžiai.“

Be to, išbraukiamas septintas sakiny, kurio tekstas yra toks:

„Pagamintas aliejus yra vidutiniško stiprumo vaisių skonio, salsvas, aštrokas.“

Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad aprašyme ir produkto aprašymo pakeitimuose, padarytuose įtraukus Tarptautinės alyvuogių tarybos metodą ir atitinkamą programinę įrangą, trūksta nuoseklumo. Pagal šį metodą naudojami parametrai yra gerai apibrėžtos medianos, susijusios su skonio deskriptoriais „vaisinis“, „kartus“ ir „aštrus“, be to, daugiau patikslinimų pateikiama visų pirma todėl, kad atsižvelgiama ne tik į kokybinius, bet ir į kiekybinius parametrus.

Taigi sakinį „Pagamintas aliejus yra vidutiniško stiprumo vaisių skonio, salsvas, aštrokas“ reikia išbraukti, nes šie parametrai nėra įtraukti į Tarptautinės alyvuogių tarybos metodą, todėl juos nelengva apskaičiuoti medianos atžvilgiu.

Be to, atsižvelgiant į pakeitimą, susijusį su alyvuogių veislėmis, ir į bendrojo dokumento 3.3 punktą, įtraukiamos 'Verdese', 'Biancolilla' ir 'Zaituna' veislės.

Dalies „Ryšys su geografine vietoje“ pabaigoje taip pat įtraukiamas toks tekstas:

„Visuose nacionaliniuose ir tarptautiniuose konkursuose aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ juslines savybes geriausiai apibūdina deskriptorius „žali arba sunokę pomidorai“, būdingas 'Tonda Iblea' veislei, ir deskriptorius „artišokai“, būdingas 'Moresca', 'Verdese' ir 'Zaituna' veislėms.“ Deskriptorius „žolė“ beveik visuomet siejamas su šiomis keturiomis veislėmis.

Dar vienas aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ ypatumas yra susijęs su priklausymu „vaisinių aliejų“ kategorijai. Šis aliejus beveik visuomet yra vidutinio stiprumo arba stipraus vaisinio skonio, labai retai pasitaiko silpno vaisinio skonio aliejus. Geresnes juslines savybes labiausiai lemia keturių veislių suteikiami kvapo ir skonio ypatumai, prisidedantys prie ypač gryno alyvuogių aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ gamybos.

Šios veislės atspindi visą alyvuogių auginimo nustatytoje SKVN „Monti Iblei“ vietovėje istoriją, be to, jos sunkiai prisitaiko kitose auginimo vietovėse, todėl aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ juslinės savybės tampa išskirtinės ir nepakartojamos.“

Šio įtraukimo reikia norint apibūdinti aliejaus „Monti Iblei“ ypatumą ir atitinkamai dalį „Ryšys su geografine vietoje“ suderinti su siūlomais pakeitimais.

Todėl dabartinis tekstas:

„Alyvuogių aliejaus gamyba yra labai svarbus šio regiono gamybos sektorius. Pagrindinė veislė 'Tonda Iblea', dar vadinama 'Cetralla', 'Prunara', 'Abbunata' ir 'Tunna', yra tipinė nurodytos geografinės vietovės veislė (vidutiniškai atspari ligų sukėlėjams ir puikiai prisitaikiusi prie Hiblės aukštųjų kalnų plokštumos kalkinių dirvožemių), kuri taip pat naudojama valgomosioms alyvuogėms auginti. Taip pat naudojamos šios vietinės veislės: 'Moresca' ir 'Nocellara Etna'. Pastaraisiais metais šalia senųjų alyvmedžių giraičių pradėtos auginti naujos kitų veislių alyvuogių, kurių forma panaši į pirtakių ir kurios, siekiant apsaugoti nuo vėjų, auginamos kaip kamuolio formos krūmokšniai, giraitės. Šiame regione gaminamo aliejaus vartojimas vietoje ir šalies lygmeniu turi galias tradicijas. Tinkamais alyvmedžiais laikomi tik nuo 80 iki 700 m aukštyje augantys alyvmedžiai. Alyvmedžių giraitės turi būti slėniuose, esančiuose tarp Hiblės kalnų aukštųjų plokštumų, kurių dirvožemis yra kvarcinės kilmės ir kuriuose yra vulkaninių gyslų. Pagamintas aliejus yra vidutiniško stiprumo vaisių skonio, salsvas, aštrokas. Reikėtų paminėti, kad Hiblės kalnų masyvui būdingas ypatingas dienos ir nakties temperatūrų svyravimas, kuris yra labai svarbus žemės ūkio produktų specifškumo nustatymo veiksnys. Svarbu paminėti, kad Sicilijos saloje, kurios tradicijos siekia pirmųjų graikų ir romėnų kolonijų laikus, per amžius buvo stiprinami Didžiąjai Graikijai būdingi metodai. Dėl šių svarbių kultūrinių aplinkybių ir šimtmečiais vyravusių susisiekimo sunkumų kiekviena gyvenvietė išsaugojo jai būdingas savybes, aiškiai apribotoje vietovėje sutelkdama gyventojų bendruomenes. Nors klimato ir teritorijos sąlygos yra labai panašios, negalima užmiršti tradicijų, kurios buvo perduodamos per amžius. Todėl į saugomos kilmės vietos nuorodos „Monti Iblei“ vietovę įtrauktos ir minėtų gyvenviečių teritorijos, kurios per amžius jai buvo būdingos. Tai yra šios teritorijos: „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“ ir „Monti Iblei Trigona Pancali“, kuri taip pat apima Militelo in Val di Katanijos savivaldybės teritoriją. Vien jau šių papildomų geografinių nuorodų išvardijimas parodo, kad skirtinguose Hiblės kalnų masyvo slėniuose gyvuoja skirtingos tradicijos. Nors slėniai yra arti vienas kito, juose išsilaikę gan dideli veiklos ir žmogiškųjų savybių skirtumai. Jei į tokią padėtį nebūtų atsižvelgta, būtų rimtai pažeista gilių kultūrinių ir žmogiškųjų tradicijų prasmė. Jusliniu požiūriu minėtuose skirtinguose slėniuose pagaminto aliejaus savybės skiriasi neįžymiai, skirtumus gali nustatyti tik degustavimo ekspertai.“

keičiamas taip:

„Alyvuogių aliejaus gamyba yra labai svarbus šio regiono gamybos sektorius.

Pagrindinė veislė ‘Tonda Iblea’, dar vadinama ‘Cetrala’, ‘Prunara’, ‘Abbnata’ ir ‘Tunna’, yra tipinė nurodytos geografinės vietovės veislė (vidutiniškai atspari ligų sukėlėjams ir puikiai prisitaikiusi prie Hiblės aukštųjų kalnų plokštumos kalkinių dirvožemių), kuri taip pat naudojama valgomosioms alyvuogėms auginti. Taip pat naudojamos šios vietinės veislės: ‘Moresca’, ‘Nocellara Etnea’, ‘Verdese’, ‘Biancolilla’ ir ‘Zaituna’.

Pastaraisiais metais šalia senųjų alyvmedžių giraičių pradėtos auginti naujos kitų veislių alyvuogių, kurių forma panaši į pirmtakių ir kurios, siekiant apsaugoti nuo vėjų, auginamos kaip kamuolio formos krūmokšniai, giraitės. Šiame regione gaminamo aliejaus vartojimas vietoje ir šalies lygmeniu turi galias tradicijas.

Alyvmedžių giraitės turi būti slėniuose, esančiuose tarp Hiblės kalnų aukštųjų plokštumų, kurių dirvožemis yra kvarcinės kilmės ir kuriuose yra vulkaninių gyslų.

Reikėtų paminėti, kad Hiblės kalnų masyvui būdingas ypatingas dienos ir nakties temperatūrų svyravimas, kuris yra labai svarbus žemės ūkio produktų specifiškumo nustatymo veiksnys.

Svarbu paminėti, kad Sicilijos saloje, kurios tradicijos siekia pirmųjų graikų ir romėnų kolonijų laikus, per amžius buvo stiprinami Didžiąjai Graikijai būdingi metodai. Dėl šių svarbių kultūrinių aplinkybių ir šimtmečiais vyravusių susisiekimo sunkumų kiekviena gyvenvietė išsaugojo jai būdingas savybes, aiškiai apribotoje vietovėje sutelkdama gyventojų bendruomenes. Nors klimato ir teritorijos sąlygos yra labai panašios, negalima užmiršti tradicijų, kurios buvo perduodamos per amžius.

Todėl į saugomos kilmės vietos nuorodos „Monti Iblei“ vietovę įtrauktos ir minėtų gyvenviečių teritorijos, kurios per amžius jai buvo būdingos.

Tai yra šios teritorijos: „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“ ir „Monti Iblei Trigona Pancali“, kuri taip pat apima Militelo in Val di Katanijos savivaldybės teritoriją. Vien jau šių papildomų geografinių nuorodų išvardijimas parodo, kad skirtinguose Hiblės kalnų masyvo slėniuose gyvuoja skirtingos tradicijos. Nors slėniai yra arti vienas kito, juose išsilaikę gan dideli veiklos ir žmogiškųjų savybių skirtumai. Jei į tokią padėtį nebūtų atsižvelgta, būtų rimtai pažeista gilių kultūrinių ir žmogiškųjų tradicijų prasmė. Jusliniu požiūriu minėtuose skirtinguose slėniuose pagaminto aliejaus savybės skiriasi nežymiai, skirtumus gali nustatyti tik degustavimo ekspertai.

Visuose nacionaliniuose ir tarptautiniuose konkursuose aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ juslines savybes geriausiai apibūdina deskriptorius „žali arba sunokę pomidorai“, būdingas ‘Tonda Iblea’ veislei, ir deskriptorius „artišokai“, būdingas ‘Moresca’, ‘Verdese’ ir ‘Zaituna’ veislėms. Deskriptorius „žolė“ beveik visuomet siejamas su šiomis keturiomis veislėmis.

Dar vienas aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ ypatumas yra susijęs su priklausymu „vaisinių aliejų“ kategorijai. Šis aliejus beveik visuomet yra vidutinio stiprumo arba stipraus vaisinio skonio, labai retai pasitaiko silpno vaisinio skonio aliejus. Geresnes juslines savybes labiausiai lemia keturių veislių suteikiami kvapo ir skonio ypatumai, prisidedantys prie ypač gryno alyvuogių aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ gamybos.

Šios veislės atspindi visą alyvuogių auginimo nustatytoje SKVN „Monti Iblei“ vietovėje istoriją, be to, jos sunkiai prisitaiko kitose auginimo vietovėse, todėl aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ juslinės savybės tampa išskirtinės ir nepakartojamos.“

Ženklinimas

Iš dalies keičiamas specifikacijos 7 straipsnio 5 punktą, santraukos 4.8 punkto trečia pastraipa ir bendrojo dokumento 3.6 punktą, susiję su papildomomis geografinėmis nuorodomis. Atsižvelgiant į 1 straipsnio pakeitimą, kuriuo papildomų geografinių nuorodų naudojimas tapo pasirinktinis, nebeprivalomas, žodis „privaloma“ keičiamas žodžiu „leidžiama“.

Be to, įtraukiamos nuostatos dėl veislės nurodymo etiketėje.

Todėl dabartinis tekstas:

„5. Geografines nuorodas, pateiktas šios specifikacijos 1 straipsnyje, etiketėje privaloma įrašyti ne didesniais nei saugomos kilmės vietos nuorodos „Monti Iblei“ įrašo rašmenimis.“

keičiamas taip:

„5. Be 1 straipsnyje išvardytų papildomų geografinių nuorodų, etiketėje leidžiama nurodyti veislių, naudojamų aliejui su 2 straipsnyje nurodyta saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ gaminti, pavadinimus, jeigu atitinkamų veislių naudojimas yra sertifikuotas. Įrašą „iš vienos veislės“ ir naudojamų veislių pavadinimą leidžiama naudoti, jeigu ir šiuo atveju atitinkamos veislės naudojimas yra sertifikuotas.“

Papildomas geografines nuorodas, naudojamų veislių pavadinimus arba įrašą „iš vienos veislės“ etiketėje privaloma užrašyti ne didesniais nei saugomos kilmės vietos nuorodos „Monti Iblei“ įrašo rašmenimis.“

Iš dalies keičiamas specifikacijos 7 straipsnio 8 punktas ir bendrojo dokumento 3.6 punktas.

Dabartinis tekstas:

„8. Be kitų privalomųjų įrašų, etiketėje turi būti nurodyti dveji metai, per kuriuos išaugintos aliejui gaminti naudotos alyvuogės.“

keičiamas taip:

„8. Be kitų privalomųjų įrašų, etiketėje privaloma nurodyti aliejaus partijos numerį ir metus, per kuriuos išaugintos aliejui gaminti naudotos alyvuogės.“

Partijos numerio nurodymas įtrauktas todėl, kad tai tapo privaloma pagal privalomuosius teisės aktus dėl produktų ženklavimo ir atsekamumo (iš dalies pakeistas Reglamentas (EB) Nr. 178/2002).

Formuluotė „metai, per kuriuos išaugintos aliejui gaminti naudotos alyvuogės“ ir toliau reiškia dvejų metų auginimo laikotarpį, atsižvelgiant į tai, kad numatytas derliaus ėmimo laikotarpis nuo rugsėjo tęsiasi iki kitų metų sausio. Taigi „metai, per kuriuos išaugintos aliejui gaminti naudotos alyvuogės“ suprantami kaip žemės ūkio metai, apimantys dvejus metus.

Kita

Įtrauktos nuorodos į kontrolės instituciją, kurių nebuvo galiojančioje specifikacijoje, bet kurios buvo pateiktos santraukoje.

Todėl į specifikaciją įtraukiamas šis straipsnis:

„10 straipsnis

Patikrinimai

Produkto atitiktį specifikacijai tikrina kontrolės įstaiga pagal galiojančių ES reglamentų nuostatas. Nustatyta kontrolės institucija yra:

„Agroqualità“
Viale Cesare Pavese 305
00144 Roma
ITALIA

El. paštas: agroqualita@agroqualita.it

Tel. 06 54228675

Faks. 06 54228692.“

Iš dalies keičiama dalis „Išpilstymas“, 8 straipsnio 7 punktas „Aprašymas ir pateikimas“ ir bendrojo dokumento 3.6 punktas.

Dabartinis tekstas:

„7. 1 straipsnyje nurodytas ypač grynus alyvuogių aliejus rinkai turi būti pateikiamas ne didesnės nei penkių litrų talpos stiklo arba skardos taroje.“

keičiamas taip:

„7. 1 straipsnyje nurodytas ypač grynus alyvuogių aliejus rinkai turi būti pateikiamas ne didesnės nei penkių litrų talpos stiklo arba skardos taroje arba bet kokioje kitoje aliejui laikyti pritaikytoje taroje.“

Šį pakeitimą lėmė gamintojų reikalavimas leisti aliejui laikyti naudojamą tarą pritaikyti prie įvairių rinkos poreikių.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MONTI IBLEI“

ES Nr. PDO-IT-1521-AM03 – 2018 3 14

SKVN (X) SGN ()

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Monti Iblei“

2. **Valstybė narė arba Trečioji Šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.5 klasė. Aliejus ir riebalai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ skirta ypač grynam alyvuogių aliejui, kuris atitinka tokias savybes:

Cheminis įvertinimas:

— oleino rūgštimi išreikštas rūgštingumas: daugiausia 0,5 %,

— didžiausias peroksidų skaičius:

≤ 12 meq O₂/kg,

— K232 ≤ 2,5,

— K270 ≤ 0,22,

— bendras polifenolių kiekis: ≥ 120 ppm,

— delta-K ≤ 0,01.

Juslinis įvertinimas:

MEDIAnos ribos (mažiausiai, daugiausiai)

— vaisinis prinokusių alyvuogių: > 2, ≤ 6,

— vaisinis neprinokusių alyvuogių: > 2, ≤ 8,

— žolės ir (arba) pomidorų, ir (arba) artišokų: > 2, ≤ 8.

- kartus: $> 2, \leq 6$;
- aštrus: $> 2, \leq 8$,
- trūkumų mediana

turi būti lygi 0.

Kitos, konkrečiai nenurodytos savybės turi atitikti galiojančių Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimus.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Produktas su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ gaunamas bent iš 80 % toliau nurodytų alyvuogių veislių, atskirai arba kartu augančių alyvmedžių giraitėse: ‘Tonda Iblea’, ‘Moresca’, ‘Nocellara Etnea’, ‘Verdese’, ‘Biancolilla’ ir ‘Zaituna’ (gali būti vartojami šių veislių pavadinimų sinonimai).

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi gamybos proceso etapai – alyvmedžių auginimas, alyvuogių skynimas ir aliejaus spaudimas – turi būti vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Siekiant visuose etapuose išsaugoti specifines produkto savybes ir užtikrinti kokybės reikalavimų laikymąsi, aliejus „Monti Iblei“ visada turi būti išpilstomas 4 straipsnyje nustatytoje vietovėje. Vietovės gamintojai tiksliai žino, kaip reikia elgtis su aliejumi prieš išpilstymą ir išpilstymo etape, pavyzdžiui, puikiai žino filtravimo ir dekantavimo trukmę ir metodus, taip pat išpilstymo temperatūrą. Be to, tai, kad gamybos proceso pabaigoje aliejus išpilstomas geografinėje vietovėje, leidžia užtikrinti juslinių savybių, kurioms be šios atsargumo priemonės greitai pakenktų kontaktas su oru, išsaugojimą. Ypač grynas alyvuogių aliejus „Monti Iblei“ rinkai turi būti pateikiamas ne didesnės nei penkių litrų talpos stiklo arba skardos taroje, arba bet kokioje kitoje aliejui laikyti pritaikytoje taroje.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Greta saugomos kilmės vietos nuorodos „Monti Iblei“ taip pat galima nurodyti vieną iš šių geografinių nuorodų: „Monte Lauro“, „Val d’Anapo“, „Val Tellaro“, „Frigintini“, „Gulfi“, „Valle dell’Irminio“, „Calatino“, „Trigona-Pancali“.

Greta saugomos kilmės vietos nuorodos „Monti Iblei“ negalima pateikti kitos aiškiai nenustatytos nuorodos, visų pirma būdvardžių: „fine“ (aukštos kokybės), „scelto“ (išskirtinis), „selezionato“ (rinktinis), „superiore“ (aukščiausios rūšies).

Gamintojų vardus, įmonių pavadinimus ar privačius prekės ženklus nurodyti leidžiama, tik teisingai, tuo atveju, jei jie nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo.

Gamybos vietovėje esančių ūkių, valdų ir išpilstymo ūkių ar įmonių pavadinimus leidžiama naudoti tik tuo atveju, jei aliejus išspaus tas tik iš ūkiui priklausančioje alyvmedžių giraitėje išaugintų alyvuogių.

Be nurodytų papildomų geografinių nuorodų, etiketėje leidžiama nurodyti veislių, naudojamų aliejui su saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Iblei“ gaminti, pavadinimus, jeigu atitinkamų veislių naudojimas yra sertifikuotas. Įrašą „iš vienos veislės“ ir naudojamos veislės pavadinimą leidžiama rašyti, jeigu ir šiuo atveju atitinkamos veislės naudojimas yra sertifikuotas.

Papildomas geografinės nuorodos, naudojamų veislių pavadinimus arba įrašą „iš vienos veislės“ etiketėje privaloma įrašyti ne didesniais nei saugomos kilmės vietos nuorodos „Monti Iblei“ įrašo rašmenimis.

Etiketėje saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas „Monti Iblei“ turi būti nurodytas įskaitomais ir nenutrinamais rašmenimis, kurių spalva ryškiai skiriasi nuo etiketės spalvos, kad visus įrašus etiketėje būtų galima lengvai atskirti. Be to, įrašai turi atitikti galiojančiuose teisės aktuose nustatytas ženklinimo taisykles.

Be kitų privalomųjų įrašų, etiketėje turi būti nurodytas aliejaus partijos numeris ir metai, per kuriuos išaugintos aliejui gaminti naudotos alyvuogės.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Alyvuogių, skirtų ypač grynai alyvuogių aliejui „Monti Iblei“ gaminti, auginimo vietovė yra Sirakūzų, Ragūzos ir Katanijos provincijų administracinėje teritorijoje ir apima toliau išvardytose komunose augančias alyvmedžių giraites. Sirakūzai: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Floridia, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Syracuse, Solarino, Sortino, Avola.

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

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

5. Ryšys su geografine vietove

Šiame regione alyvuogių aliejaus gamyba yra labai svarbus gamybos sektorius.

Pagrindinė veislė 'Tonda Iblea', dar vadinama 'Cetrala', 'Prunara', 'Abbonata' ir 'Tunna', yra tipinė nurodytos geografinės vietovės veislė (vidutiniškai atspari ligų sukėlėjams ir puikiai prisitaikusi prie Hiblės aukštųjų kalnų plokštumos kalkinių dirvožemių), kuri taip pat naudojama valgomosioms alyvuogėms auginti. Taip pat naudojamos šios vietinės veislės: 'Moresca', 'Nocellara Etnea', 'Verdese', 'Biancolilla' ir 'Zaituna'.

Pastaraisiais metais šalia senųjų alyvmedžių giraičių pradėtos auginti naujos kitų veislių alyvuogių, kurių forma panaši į pirmųjų ir kurios, siekiant apsaugoti nuo vėjų, auginamos kaip kamuolio formos krūmokšniai, giraitės. Šiame regione gaminamo aliejaus vartojimas vietoje ir šalies lygmeniu turi galias tradicijas.

Alyvmedžių giraitės turi būti slėniuose, esančiuose tarp Hiblės kalnų aukštųjų plokštumų, kurių dirvožemis yra kvarcinės kilmės ir kuriuose yra vulkaninių gyslų.

Reiktų paminėti, kad Hiblės kalnų masyvui būdingas ypatingas dienos ir nakties temperatūrų svyravimas, kuris yra labai svarbus žemės ūkio produktų specifiškumo nustatymo veiksnys.

Svarbu paminėti, kad Sicilijos saloje, kurios tradicijos siekia pirmųjų graikų ir romėnų kolonijų laikus, per amžius buvo stiprinami Didžiazai Graikijai būdingi metodai. Dėl šių svarbių kultūrinių aplinkybių ir šimtmečiais vyravusių susisiekimo sunkumų kiekviena gyvenvietė išsaugojo jai būdingas savybes, aiškiai apribotoje vietovėje sutelkdama gyventojų bendruomenes. Nors klimato ir teritorijos sąlygos yra labai panašios, negalima užmiršti tradicijų, kurios buvo perduodamos per amžius.

Todėl į saugomos kilmės vietos nuorodos „Monti Iblei“ vietovę įtrauktos ir minėtų gyvenviečių teritorijos, kurios per amžius jai buvo būdingos.

Tai yra šios teritorijos: „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“ ir „Monti Iblei Trigona Pancali“, kuri taip pat apima Militello in Val di Katanijos savivaldybės teritoriją. Vien jau šių papildomų geografinių nuorodų išvardijimas parodo, kad skirtinguose Hiblės kalnų masyvo slėniuose gyvuoja skirtingos tradicijos. Nors slėniai yra arti vienas kito, juose išsilaikę gan dideli veiklos ir žmoniškųjų savybių skirtumai. Jei į tokią padėtį nebūtų atsižvelgta, būtų rimtai pažeista gilių kultūrinių ir žmoniškųjų tradicijų prasmė. Jusliniu požiūriu minėtuose skirtinguose slėniuose pagaminto aliejaus savybės skiriasi nežymiai, skirtumus gali nustatyti tik degustavimo ekspertai.

Visuose nacionaliniuose ir tarptautiniuose konkursuose aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ juslines savybes geriausiai apibūdina deskriptorius „žali arba sunokę pomidorai“, būdingas 'Tonda Iblea' veislei, ir deskriptorius „artišokai“, būdingas 'Moresca', 'Verdese' ir 'Zaituna' veislėms. Deskriptorius „žolė“ beveik visuomet siejamas su šiomis keturiomis veislėmis.

Dar vienas aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ ypatumas yra susijęs su priklausymu „vaisinių aliejų“ kategorijai. Šis aliejus beveik visuomet yra vidutinio stiprumo arba stipraus vaisinio skonio, labai retai pasitaiko silpno vaisinio skonio aliejus. Geresnes juslines savybes labiausiai lemia keturių veislių suteikiami kvapo ir skonio ypatumai, kurie prisideda prie ypač gryno alyvuogių aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ gamybos.

Šios veislės atspindi visą alyvuogių auginimo nustatytoje SKVN „Monti Iblei“ vietovėje istoriją, be to, jos sunkiai prisitaiko kitose auginimo vietovėse, todėl aliejaus su SKVN „Monti Iblei“ juslinės savybės tampa išskirtinės ir nepakartojamos.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spustelėjus nuorodą „Qualità“ (kokybė), paskui ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi produktai), galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos produktų specifikacijos).

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT