

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido de aprovação de alterações não menores de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2020/C 274/08)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup> no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

«MONTI IBLEI»

N.º UE: PDO-IT-1521-AM03 — 14.3.2018

DOP (X) IGP ()

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei, com sede registada na Câmara de Comércio, Indústria, Artesanato e Agricultura (C.C.I.A.A.) de Ragusa — Piazza Libertà — 97100 Ragusa.

O Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei é constituído por produtores de «Monti Iblei» e pode apresentar pedidos de alterações em conformidade com o artigo 13.º, n.º 1, do decreto do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais) n.º 12511, de 14 de outubro de 2013.

**2. Estado-membro ou País Terceiro**

Itália

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: os seguintes artigos são inseridos: artigos relativos à estrutura de controlo, que não é mencionada no caderno de especificações em vigor, e ao acondicionamento.

#### 4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que não é considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado e não é considerada menor na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

#### 5. Alterações

*Descrição do produto correspondente ao nome*

Utilização do nome «Monti Iblei»

A alteração respeita ao artigo 1.º do caderno de especificações, ao ponto 4.2 do resumo, ao atual ponto 3.2 do documento único e ao ponto 3.6 também do documento único.

Doravante, será possível utilizar o nome «Monti Iblei» para qualquer produção obtida na área geográfica identificada, pelo que deixa de ser obrigatório utilizar as menções geográficas complementares.

O caderno de especificações em vigor indica o seguinte:

«A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, obrigatoriamente acompanhada de uma das menções geográficas “Monte Lauro”, “Val d’Anapo”, “Val Tellaro”, “Frigintini”, “Gulfi”, “Valle dell’Irminio”, “Calatino” ou “Trigona-Pancali”, está reservada ao azeite virgem extra que satisfaça as condições e os requisitos estabelecidos no presente caderno de especificações.»

esta redação é substituída pela seguinte:

«A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, eventualmente acompanhada de uma das menções geográficas “Monte Lauro”, “Val d’Anapo”, “Val Tellaro”, “Frigintini”, “Gulfi”, “Valle dell’Irminio”, “Calatino” ou “Trigona-Pancali”, está reservada ao azeite virgem extra que satisfaça as condições e os requisitos estabelecidos no presente caderno de especificações.»

Esta alteração dá resposta a uma necessidade que passou a ser fortemente sentida pelos produtores. Aquando do registo da denominação «Monti Iblei», o produto era comercializado nos mercados locais ou, quando muito, no território nacional, onde a utilização das menções geográficas complementares assume especial importância.

Nos últimos anos, tem-se verificado um aumento das vendas do produto nos mercados internacionais. Portanto, para a apresentação e a promoção do produto, torna-se muito mais eficaz utilizar a denominação «Monti Iblei» sem acrescentar necessariamente as menções geográficas complementares. Ainda assim, esta possibilidade é deixada ao critério dos operadores.

*Descrição do produto*

A alteração respeita ao artigo 6.º do caderno de especificações, ao ponto 4.2 do resumo e ao atual ponto 3.2 do documento único.

Na linha da alteração anterior, propõe-se uma única característica no momento da colocação no mercado; no que se refere à avaliação organoléptica, esta característica assenta no método COI e no programa de gestão oficial das sessões de prova por painel (teste de degustação).

No que se refere à cor, decidiu-se a sua supressão, uma vez que já não é considerada um parâmetro indicativo da qualidade do azeite.

Relativamente ao aroma e ao sabor, estes parâmetros são atualmente identificados pelo termo «frutado» e pela menção «amargo e picante», respetivamente, e classificados numa escala de 0 a 10.

Quanto à avaliação química, os parâmetros indicados no caderno de especificações em vigor já são bastante homogéneos.

O índice de peróxidos e os polifenóis totais mantêm-se inalterados.

No caderno de especificações em vigor, a acidez máxima total varia entre 0,5 e 0,65 em função da indicação da menção geográfica complementar que acompanha a denominação «Monti Iblei».

Relativamente à acidez máxima total expressa em ácido oleico, propõe-se um valor que não exceda 0,5% para a denominação «Monti Iblei», o que equivale ao limite mais restrito indicado no caderno de especificações em vigor.

Os valores K232 e K270 que, no caderno de especificações em vigor, correspondiam a:  $K232 \leq 2,20$ ,  $K270 \leq 0,18$ , foram alterados do seguinte modo:

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

Esta alteração decorre do facto de as análises químicas do azeite de DOP «Monti Iblei» efetuadas ao longo dos anos terem demonstrado a influência exercida por determinadas variedades previstas no caderno de especificações no valor K, durante o período de conservação do azeite (18 meses). Em certos casos, essa influência provoca um aumento até níveis ligeiramente superiores aos indicados no caderno de especificações em vigor (embora sempre dentro do limite regulamentado).

Neste sentido, o seguinte texto:

«1. Quando é produzido, o azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei” acompanhada da menção geográfica “Monte Lauro” tem de possuir as características seguintes:

Cor: verde;

Aroma: frutado verde médio;

Sabor: frutado, com sensação picante média;

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,5 gramas por 100 gramas de azeite;

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg;

·  $K232 \leq 2,20$ ;

·  $K270 \leq 0,18$ ;

Total de polifenóis:  $\geq 120$  ppm.

2. Quando é produzido, o azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei” acompanhada da menção geográfica “Val d’Anapo” tem de possuir as características seguintes:

Cor: verde;

Aroma: frutado verde suave;

Sabor: frutado, com ligeira sensação picante;

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,5 gramas por 100 gramas de azeite;

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg;

·  $K232 \leq 2,20$ ;

·  $K270 \leq 0,18$ ;

Total de polifenóis:  $\geq 120$  ppm.

3. Quando é produzido, o azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei” acompanhada da menção geográfica “Val Tellaro” tem de possuir as características seguintes:

Cor: verde;

Aroma: frutado verde médio;

Sabor: frutado, com sensação picante média;

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,5 gramas por 100 gramas de azeite;

Índice de peróxidos:  $\geq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg;

· K232  $\leq 2,20$ ;

· K270  $\leq 0,18$ ;

Total de polifenóis:  $\geq 120$  ppm.

4. Quando é produzido, o azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei” acompanhada da menção geográfica “Frigintini” tem de possuir as características seguintes:

Cor: verde;

Aroma: frutado verde intenso;

Sabor: frutado, com sensação picante média;

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,5 gramas por 100 gramas de azeite;

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg;

· K232  $\leq 2,20$ ;

· K270  $\leq 0,18$ ;

Total de polifenóis:  $\geq 120$  ppm.

5. Quando é produzido, o azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei” acompanhada da menção geográfica “Gulfi” tem de possuir as características seguintes:

Cor: verde;

Aroma: frutado verde intenso;

Sabor: frutado, com sensação picante média;

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,5 gramas por 100 gramas de azeite;

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg;

· K232  $\leq 2,20$ ;

· K270  $\leq 0,18$ ;

Total de polifenóis:  $\geq 120$  ppm.

6. Quando é produzido, o azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei” acompanhada da menção geográfica “Valle dell’Irminio” tem de possuir as características seguintes:

Cor: verde;

Aroma: frutado verde suave;

Sabor: frutado, com ligeira sensação picante;

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,65 gramas por 100 gramas de azeite;

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg;

· K232  $\leq 2,20$ ;

· K270  $\leq 0,18$ ;

Total de polifenóis:  $\geq 120$  ppm.

7. Quando é produzido, o azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei” acompanhada da menção geográfica “Calatino” tem de possuir as características seguintes:

Cor: verde;

Aroma: frutado verde suave;

Sabor: frutado, com ligeira sensação picante;

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,6 gramas por 100 gramas de azeite;

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg;

· K232  $\leq 2,20$ ;

· K270  $\leq 0,18$ ;

Total de polifenóis:  $\geq 120$  ppm.

8. Quando é produzido, o azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei” acompanhada da menção geográfica “Trigona-Pancali” tem de possuir as características seguintes:

Cor: verde;

Aroma: frutado verde médio;

Sabor: frutado, com ligeira sensação picante;

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,5 gramas por 100 gramas de azeite;

Índice de peróxidos:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg;

· K232  $\leq 2,20$ ;

· K270  $\leq 0,18$ ;

Total de polifenóis:  $\geq 120$  ppm.

9. Os outros parâmetros não expressamente mencionados devem ser conformes com a legislação em vigor da União Europeia.»

passa a ter a seguinte redação:

«Quando é produzido, o azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei” tem de possuir as características seguintes:

Avaliação química

— Acidez (expressa em ácido oleico): máx. 0,5%;

— Índice máximo de peróxidos:  $\leq 12$  meq O<sub>2</sub>/kg;

— K232  $\leq 2,5$ ;

— K270  $\leq 0,22$ ;

— Total de polifenóis  $\geq 120$  ppm;

— Delta-K  $\leq 0,01$ .

Avaliação organolética

Intervalo da mediana mín. máx.

- Frutado maduro de azeitona > 2, ≤ 6;
- Frutado verde de azeitona > 2, ≤ 8;
- Amargo > 2, ≤ 6;
- Picante > 2, ≤ 8.
- Erva e/ou tomate e/ou alcachofra > 2, ≤ 8;

A mediana de defeitos deve ser igual a 0.

Os outros parâmetros não expressamente mencionados devem ser conformes com a legislação em vigor da União Europeia.»

#### *Área geográfica*

A alteração respeita ao artigo 3.º do caderno de especificações, ao ponto 4.3 do resumo e ao atual ponto 4 do documento único.

O município de Avola, na província de Siracusa, e os municípios de Mirabella Imbaccari e Scordia, na província de Catânia, foram acrescentados, uma vez que preenchem os requisitos históricos e agronómicos necessários para fazer parte da área geográfica de produção do azeite «Monti Iblei». Além disso, com vista a adaptar o caderno de especificações do azeite «Monti Iblei» ao princípio da especificidade da área de referência da DOP, a totalidade do território do município de Carlentini — que tinha apenas uma parte mencionada no caderno de especificações em vigor — foi incluída na área geográfica.

Aquando do registo, estas zonas ficaram de fora da área geográfica identificada porque a produção de azeite nas mesmas era essencialmente realizada para consumo próprio; como tal, os produtores situados nestes municípios não estavam interessados em fazer parte da área da DOP. Nos últimos anos, tem-se assistido a uma redescoberta da oleicultura nestas zonas, especialmente por parte de jovens agricultores. Em virtude da sua continuidade geográfica, histórica e agronómica, estes territórios apresentam características idênticas às da área geográfica e produzem um azeite com as mesmas especificidades da denominação «Monti Iblei», razão pela qual foram acrescentados à área de produção.

Consequentemente, foi redefinido o perímetro da área geográfica que delimita a utilização facultativa das menções geográficas complementares abrangidas pelo alargamento dessa área.

Estas operações abrangeram, concretamente, as seguintes zonas:

a zona relativa à área de Monte Iblei acompanhada da menção geográfica complementar «Val Tellaro», com vista a incluir o município de Avola;

a zona relativa à área de Monte Iblei acompanhada da menção geográfica complementar «Calatino», a fim de a estender ao município de Mirabella Imbaccari;

a zona relativa à área de Monte Iblei acompanhada da menção geográfica complementar «Trigonia Pancali», a fim de a estender aos municípios de Scordia e de Carlentini.

Além disso, foram corrigidas algumas imprecisões através da definição de limites seguros essencialmente baseados nas fronteiras administrativas, na rede viária principal e nos principais cursos de água, entre outros aspetos, tendo, contudo, sido evitada, na medida do possível, qualquer referência a caminhos agrícolas e a estruturas comerciais. Efetivamente, na versão em vigor do caderno de especificações, a descrição da área geográfica que define pormenorizadamente os limites das várias subzonas correspondentes às diferentes menções geográficas complementares faz referência a habitações privadas, a caminhos agrícolas, a estruturas comerciais, etc. Ao longo do tempo, estas referências suscitaram contestação no âmbito das vistorias, dado que não eram interpretadas de forma inequívoca.

Neste sentido, o seguinte texto:

«1. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra ao abrigo do artigo 1.º situa-se nos limites do território administrativo das províncias de Siracusa, Ragusa e Catânia e inclui os olivais dos municípios enunciados a seguir, os quais são suscetíveis de corresponder às características qualitativas previstas no atual caderno de especificações:

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

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

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

2. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Monte Lauro”, inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios: Buccheri, Buscemi, Cassaro e Ferla.

3. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Val d’Anapo”, inclui a totalidade ou parte do território administrativo dos seguintes municípios: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino e Sortino.

Esse território é delimitado por uma linha que, a norte, parte do ponto de junção dos territórios municipais de Sortino, Ferla e Carlentini e segue na direção da fronteira dos municípios de Carlentini e Melilli até à intersecção com a SP (estrada provincial) n.º 76 “Diddino-Monte Climiti-Dariazza”, no território municipal de Siracusa. Desde a ponte Diddino, a linha ladeia a margem direita do rio Anapo para sul, até ao caminho rural que liga a aldeia de Palazzelli e a quinta de Freddura à SS (estrada nacional) n.º 124; a linha atravessa esta estrada no quilómetro 112 e, ainda em direção a sul, chega ao caminho rural que liga a SS n.º 124 à SP n.º 14 “Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro” no quilómetro 9, unindo, através do vale Cefalino, a quinta Cardinale e a quinta Papeo, Masseria S. Francesco, Benali di Sotto, Masseria Perrota e a propriedade Busacca. Depois, entre o quilómetro 9 e o quilómetro 11, acompanha a SP n.º 14 e prossegue, mais uma vez para sul, pela SP n.º 12 “Florida-Grotta Perciata-Cassibile”, até ao caminho rural que, desde a aldeia de Nava, conduz ao limite do território de Noto; desde aí, sempre em direção a sul, segue ao longo da fronteira entre os municípios de Noto e de Siracusa até atravessar o rio Cassibile. Desde aí, a linha segue em direção a noroeste, ladeando a fronteira entre os municípios de Noto e de Avola até à SP n.º 4 “Avola-Manchisi”; atinge a intersecção com a SS n.º 287, onde coincide com a delimitação da menção geográfica “Val Tellaro”, e segue o seu limite em direção a norte, abarcando todo o território do município de Palazzolo; a linha acompanha a fronteira que separa os municípios de Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro e Ferla, até chegar, a norte, ao ponto de partida da delimitação.

4. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Val Tellaro”, diz respeito às colinas a sudeste das montanhas Iblei e inclui a totalidade ou parte do território administrativo dos seguintes municípios: Rosolini, Noto, Ispica, Modica e Pachino.

“Via Vecchia-Guastalla”, a qual acompanha até atravessar a SP n.º 85 “Marzamemi Chiamamida”; desde aí, continua em direção a leste até ao cruzamento com a SP n.º 19 “Pachino Noto”, a qual acompanha no sentido norte até chegar à via férrea “Noto Pachino”, ladeando essa via do lado oeste até encontrar novamente a SP n.º 19 “Pachino Noto”; acompanha essa estrada em direção a norte até à Piazzetta S. Corrado, no centro de Noto. Desde esse ponto, no sentido norte, a linha segue a SS n.º 287, que liga Noto a Palazzolo Acreide, até à sua intersecção com a fronteira

entre os municípios de Noto e de Palazzolo Acreide, a partir da qual prossegue para oeste ao longo da fronteira entre os municípios de Palazzolo Acreide e de Noto, até chegar ao rio Tellaro. Desde aí, segue em direção a sul ao longo do rio Tellaro, até chegar à SP n.º 22 “Prainito-Renna”; a linha acompanha essa estrada e converge com a SP n.º 17 “Favarotta-Ritellini” até “Cozza Rose”, ladeando a fronteira entre as províncias de Siracusa e de Ragusa até à ponte “Favarotta”; desde aí, prossegue pela estrada municipal «Commaldo-Superiore» até à fronteira entre os municípios de Rosolini e de Ispica; a linha segue a estrada que conduz a “Cava d’Ispica” até “Bettola del Capitano”, na bifurcação com a SS n.º 115; desde aí, continua ao longo dessa estrada nacional até ao cruzamento de “Beneventano” e, depois, até ao desvio para “Zappulla”, seguindo depois a SP n.º 45 “Bugilfezza-Pozzallo” até à estrada municipal “Graffetta”, para chegar depois à intersecção entre os municípios de Pozzallo e de Modica, continuando ao longo desse limite no sentido leste e ao longo da fronteira entre os municípios de Pozzallo e de Ispica até atravessar a SP n.º 46 “Pozzallo-Ispica”, a qual acompanha até à intersecção com a via férrea no bairro de “Garzalla”; desde aí, ladeia a estrada municipal externa denominada “Nardella” e segue pela estrada “Bufali-Marza” até à ponte sobre o curso de água “Fosso Bufali”; desde aí, ladeia o “Fosso Bufali” até atravessar a SP n.º 49 “Ispica-Pachino”, a qual acompanha no sentido leste até chegar à fronteira da província de Siracusa, no “Passo Corrado”, o ponto de partida da delimitação.

5. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Frigintini”, inclui a totalidade ou parte do território administrativo dos seguintes municípios: Ragusa, Modica e Rosolini.

Esse território é delimitado por uma linha que parte em direção a sul na SS n.º 115, exatamente em “Bettola del Capitano”, e segue rumo a nordeste todo o limite ocidental da área de “Val Tellaro”, até à fronteira entre as províncias de Ragusa e de Siracusa, localizada no bairro de Cozzo Scozzaria. Desde aí, a linha segue os limites a sul dos territórios municipais de Giarratana e de Monterosso Almo, até atravessar os limites dos territórios municipais de Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi e Ragusa; desde esse ponto, prossegue ao longo da fronteira entre os municípios de Chiaramonte e de Ragusa até à intersecção com a SP n.º 62, a qual acompanha até à bifurcação de Maltempo, continuando pela SP n.º 10 até à SS n.º 115, a qual acompanha até chegar à área urbana de Ragusa; desde aí, segue o antigo traçado da SS n.º 115 até alcançar e atravessar a área urbana de Modica, antes de chegar a “Bettola del Capitano”, o ponto de partida da delimitação.

6. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Gulfi”, inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo e Giarratana.

7. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Valle dell’Irmínio”, inclui a totalidade ou parte do território administrativo dos seguintes municípios: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica e Santa Croce Camerina. Esse território é delimitado por uma linha que parte, a sul, da bifurcação situada no bairro de Zappulla, converge no sentido sul com a SP “Modica-Sampieri” e continua até à bifurcação da estrada “Scicli-Pozzallo” a partir da qual prossegue pela estrada privada “Guarnieri”, onde alcança a casa de cantoneiro na estrada provincial “Scicli-Sampieri”. A linha segue depois a estrada privada “Guarnieri” até chegar à estrada provincial e a passagem de nível; prossegue ao longo da via férrea até à zona urbana de Jungi de Scicli, onde segue o trajeto da SP “Scicli-Donnalucata” até à estrada privada “l’Andolina-Piano-Corvaia-Cudiano”, que segue até chegar à SP “Scicli-S. Croce Camerina”. Em S. Croce Camerina, a linha dirige-se no sentido norte pela SP em direção a Comiso até ao quilómetro 8, onde prossegue pela SP em direção a Vittoria até ao entroncamento com a nova estrada municipal que atravessa a “Cooperativa Agri Sud” e conduz à estrada rural “Vittoria-Scoglitti”; depois do entroncamento, continua até à estrada rural “l’Alcerito” e, seguidamente, até à estrada rural de Macchione, para seguir depois a estrada municipal que conduz à SS n.º 115 e à via férrea; desde aí, continua para nordeste até à fronteira da província de Caltanissetta e, em direção a leste, percorre toda a fronteira da província de Catânia até chegar ao limite da área de “Gulfi”, a qual acompanha até atravessar o limite ocidental da área de “Frigintini”; em direção a sul, percorre integralmente a referida fronteira e chega à bifurcação com o bairro de Zappulla, na estrada provincial de “Modica-Pozzallo”, o ponto de partida da delimitação.

8. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Calatino”, inclui a totalidade ou parte do território administrativo dos seguintes municípios: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S. Michele di Ganzaria e Mazzarone. Esse território é delimitado por uma linha que percorre, em direção a sul, a fronteira da província de Catânia com as províncias de Ragusa e de Siracusa, até à SS n.º 194; em direção a oeste, a linha percorre a fronteira entre as províncias de Catânia e de Caltanissetta e, posteriormente, o limite entre o território de S. Michele di Ganzaria e o município de S. Cono, seguindo rumo a norte ao longo do curso de água “Tempio-Pietrarossa-Margherito-Ferro”, até à SS n.º 417 “Catânia-Gela”; em direção a leste, prossegue pela SS n.º 194 até à bifurcação Vizzini Scalo e pela estrada provincial da bifurcação de Vizzini Scalo na SS n.º 417, continuando a partir daí até à ribeira Ferro.

9. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Trigona-Pancali”, inclui a totalidade ou parte do território administrativo dos seguintes municípios:

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

Esse território é delimitado por uma linha que começa por seguir, a sul, a fronteira entre os municípios de Melilli e de Sortino, convergindo com a SP n.º 30 “Sotto Melilli-Sortino”, percorre essa estrada provincial em direção a nordeste, ladeia a oeste e a norte a área urbana de Melilli e, desde a periferia norte desse município, segue a estrada municipal que converge com a SP n.º 95 “Priolo-Lentini” perto do quilómetro 151. A linha segue depois pela mesma estrada provincial no sentido norte, até à fronteira entre os municípios de Melilli e de Augusta; acompanha essa fronteira até ao caminho que, desde a estrada “Costa Arita”, no sentido norte e ladeando o lugar de Pandolfi, conduz à nova fronteira entre os municípios de Melilli e de Augusta; continua ao longo dessa fronteira para norte, até chegar à ribeira Mulinello. Desde aí, em direção a oeste, a linha ladeia a ribeira Mulinello e chega à SP n.º 95 “Priolo-Lentini” perto do quilómetro 140; segue depois essa estrada provincial até à periferia sul da área urbana de Carlentini, a qual atravessa antes de prosseguir a estrada provincial que liga os municípios de Carlentini e de Lentini; continua para oeste ao longo do limite territorial entre os dois municípios referidos, até chegar à ribeira Zena. A linha acompanha a margem oeste da ribeira Zena e segue para norte até chegar à SP, perto da ponte Reina, e à SP que faz a ligação entre Lentini e Scordia. Desde aí, segue o limite territorial do município de Militello in Val di Catania, que percorre totalmente, até chegar ao limite territorial dos municípios de Francofonte, Vizzini e Militello in Val di Catania. Desde aí, a linha segue a fronteira entre os municípios de Francofonte e de Vizzini, entre Francofonte e Buccheri e entre Ferla e Carlentini, e continua ao longo da fronteira entre os municípios de Sortino, Carlentini e Melilli, até chegar à SP n.º 30 “Sotto Melilli-Sortino”, no ponto de partida da delimitação.».

passa a ter a seguinte redação:

«1. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra ao abrigo do artigo 1.º situa-se nos limites do território administrativo das províncias de Siracusa, Ragusa e Catânia e inclui os olivais dos municípios enunciados a seguir, os quais são suscetíveis de corresponder às características qualitativas previstas no atual caderno de especificações:

Siracusa:

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

Ragusa:

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

Catânia:

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

2. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Monte Lauro”, inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios: Buccheri, Buscemi, Cassaro e Ferla.

3. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Val d’Anapo”, inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios: Canicattini Bagni, Floridia, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino e uma parte do território administrativo do município de Noto.

Esse território é delimitado por uma linha que, a norte, parte do ponto de junção dos territórios municipais de Sortino, Ferla e Carlentini e segue na direção da fronteira dos municípios de Carlentini, Melilli e Sortino até à intersecção com a SP (estrada provincial) n.º 76 “Diddino-Monte Climiti-Dariazza”, no território municipal de Siracusa. Desde a ponte Diddino, a linha ladeia a margem direita do rio Anapo para sul, até ao caminho rural que liga a aldeia de Palazzelli e a quinta de Frescura à SS (estrada nacional) n.º 124; a linha atravessa esta estrada no quilómetro 112 e, ainda em direção a sul, chega ao caminho rural que liga a SS n.º 124 à SP n.º 14 “Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro” no quilómetro 9, unindo, através do vale Cefalino, a quinta Cardinale e a quinta Papeo, Masseria S. Francesco, Benali di Sotto, Masseria Perrota e a propriedade Busacca. Depois, entre o quilómetro 9 e o quilómetro 11, acompanha a SP n.º 14 e prossegue, mais uma vez para sul, pela SP n.º 12 “Floridia-Grotta Perciata-Cassibile”, até ao caminho rural que, desde a aldeia de Nava, conduz ao limite do território de Noto; desde aí, sempre em direção a sul, segue ao longo da fronteira entre os municípios de Noto e de Siracusa até atravessar o rio Cassibile. Desde aí, a linha segue em direção a noroeste, ladeando a fronteira entre os municípios de Noto e de Avola até à SP n.º 4 “Avola-Manchisi”; atinge a intersecção com a SS n.º 287, onde coincide com a delimitação da menção geográfica “Val Tellaro”, e segue o seu limite em direção a norte, abarcando todo o território do município de Palazzolo; a linha acompanha a fronteira que separa os municípios de Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro e Ferla, até chegar, a norte, ao ponto de partida da delimitação.

4. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei” acompanhada da menção geográfica “Val Tellaro”, diz respeito às colinas a sudeste das montanhas Iblei e inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios: Ispica, Pachino, Avola e uma parte do território administrativo dos municípios de Rosolini, Noto e Modica.

Esse território é delimitado por uma linha que parte em direção a sul na SP n.º 49, a qual liga Ispica e Pachino e, na localização exata da ponte de Passo Corrado, segue rumo a leste a referida estrada provincial até ao cruzamento com a SP n.º 100 “Burgio-Luparello”, a partir da qual continua até ao caminho “Burgio-Prevuta”; desde aí, a linha prossegue em direção a leste ao longo da via privada de uso público “Coste-S. Ippolito” até chegar à SP n.º 85 “Marzamemi-Chiaramida”, a qual acompanha até à estrada municipal externa “Pianetti-Serbatoio”; desde aí, ladeia o perímetro urbano de Pachino a noroeste até à estrada municipal externa “Via Vecchia-Guastalla”, a qual acompanha até atravessar a SP n.º 85 “Marzamemi Chiaramida”; desde aí, continua em direção a leste até ao cruzamento com a SP n.º 19 “Pachino Noto”, a qual acompanha no sentido norte até ao rio Asinaro, que constitui o limite administrativo do município de Avola. A linha segue o limite administrativo no sentido leste até ao caminho que ladeia, em direção a leste, Cozzo Carrube e Casa Mazzone; prossegue pelo caminho no sentido norte na localidade de C. da Risicone até à SP n.º 15 “Avola-Bochino-Noto”, que acompanha até ao cemitério de Avola; desde aí, continua em direção a norte ao longo da estrada que ladeia Casa Sanghetello até à SP n.º 4 “Avola-Manghesi” e segue o caminho em direção a leste para Casa Modica e Casa Fosso di Sotto; prossegue por esse caminho até à fronteira dos municípios de Avola e de Siracusa; acompanha essa fronteira para oeste até à fronteira entre os municípios de Avola e de Noto. A linha prossegue no sentido oeste por essa fronteira até atingir o ponto onde o limite do vale de Anapo se separa do limite do município de Avola. Desde aí, a linha segue a delimitação da subzona do vale de Anapo ao longo da SP n.º 4, até atravessar a SS n.º 287, que liga Noto a Palazzolo Acreide; no sentido norte, prossegue por essa estrada até à intersecção com a fronteira entre os municípios de Noto e de Palazzolo Acreide, a partir da qual segue para oeste ao longo da fronteira entre os municípios de Palazzolo Acreide e de Noto, até chegar ao rio Tellaro. Desde aí, a linha continua para sul ao longo do rio Tellaro, converge com a SP n.º 82 “Prainito-Renna”, que acompanha até ao entroncamento com a SP n.º 17 “Favarotta-Ritellini” e prossegue por esta última até “Cozza Rose”; nesse ponto, cruza a fronteira entre as províncias de Siracusa e de Ragusa antes de chegar à ponte “Favarotta”, a partir da qual segue pela estrada municipal “Commaldo-Superiore” até à fronteira entre os municípios de Rosolini e de Ispica. Desde aí, a linha segue a fronteira entre os municípios de Ispica e de Modica até à SS n.º 115, que acompanha em direção a oeste até “Bettola del Capitano”; continua ao longo dessa estrada nacional em direção a sul até ao cruzamento de “Beneventano” e, depois, até ao desvio para “Zappulla”, seguindo depois a SP n.º 45 “Bugilfezza-Pozzallo” até à estrada municipal “Graffetta”, para chegar depois à intersecção entre os municípios de Pozzallo e de Modica; segue esse limite no sentido leste, ladeia a fronteira entre os municípios de Pozzallo e de Ispica até chegar à SP n.º 46 “Pozzallo-Ispica”, a

qual acompanha até à intersecção com a via férrea no bairro de “Garzalla”; desde aí, ladeia a estrada municipal n.º 40, continua até à estrada municipal n.º 97, até à antiga SP “Bufali-Marza”, que acompanha até chegar à ponte sobre o “Fosso Bufali”, e, desde aí, seguindo o “Fosso Bufali”, continua até convergir com a SP n.º 49 “Ispica-Pachino”, a qual acompanha no sentido leste até chegar à fronteira com a província de Siracusa, no “Passo Corrado”, o ponto de partida da delimitação.

Além disso, para esta subzona, é referido que o alargamento do território administrativo dos municípios em causa afeta: o município de Noto, que desvia a delimitação da subzona de Val Tellaro para sul, até a mesma coincidir com os limites territoriais do município de Pachino, e para leste, até ao domínio público da zona costeira; o município de Avola, que se estende para sudeste até ao limite do domínio público; e, finalmente, o município de Modica, que estende a delimitação desta subzona até coincidir com a fronteira do município de Pozzallo.

5. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Frigintini”, inclui uma parte do território administrativo dos seguintes municípios: Ragusa, Modica e Rosolini.

Esse território é delimitado por uma linha que parte em direção a sul na SS n.º 115, exatamente em “Bettola del Capitano”, e segue rumo a nordeste todo o limite ocidental da área de “Val Tellaro”, até à fronteira entre as províncias de Ragusa e de Siracusa, localizada no bairro de Cozzo Scozzaria. Desde aí, a linha segue os limites a sul dos territórios municipais de Giarratana e de Monterosso Almo, até à sua intersecção com os limites dos territórios municipais de Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi e Ragusa; desde esse ponto, prossegue ao longo da fronteira entre os municípios de Chiaramonte e de Ragusa até à intersecção com a SP n.º 8, a qual acompanha até à bifurcação de Maltempo, continuando pela SP n.º 10 até chegar à SS n.º 115, a qual acompanha até chegar à área urbana de Ragusa; desde aí, segue o antigo traçado da SS n.º 115 até alcançar e atravessar a área urbana de Modica, antes de chegar a “Bettola del Capitano”, o ponto de partida da delimitação.

6. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Gulfi”, inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo e Giarratana.

7. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Valle dell’Irminio”, inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina e uma parte do território administrativo dos municípios de Ragusa e de Modica.

Esse território é delimitado por uma linha que parte, a sul, da bifurcação situada no bairro de Zappulla, converge no sentido sul com a SP “Modica-Sampieri” e continua até à bifurcação da estrada “Scicli-Pozzallo”, a partir da qual prossegue pela estrada privada “Guarnieri”, onde alcança a casa de cantoneiro na estrada provincial “Scicli-Sampieri”. A linha segue depois a estrada privada “Guarnieri” até chegar à estrada provincial e a passagem de nível; prossegue ao longo da via férrea até à zona urbana de Jungi de Scicli, onde começa a seguir a SP “Scicli-Donnalucata” até à SP n.º 127 “Marina-Donnalucata”. Desde aí, a linha continua até à SP n.º 119 “Scicli-Spinazza”, que percorre até à SP “Scicli-S. Croce Camerina”. Em S. Croce Camerina, a linha dirige-se no sentido norte pela SP em direção a Comiso até ao quilómetro 8, onde prossegue pela SP em direção a Vittoria até ao entroncamento com a nova estrada municipal que atravessa a “Cooperativa Agri Sud” e conduz à estrada rural “Vittoria-Scoglitti”; depois do entroncamento, continua até à estrada “l’Alcerito” e, seguidamente, até à estrada rural de “Macchione”; desde aí, segue os caminhos agrícolas que convergem com a estrada rural de “Macchione”, até à SS n.º 115 e à via férrea; desde aí, continua para nordeste até à fronteira da província de Caltanissetta e, em direção a leste, percorre toda a fronteira com a província de Catânia até chegar ao limite da área de “Gulfi”, ao longo da qual prossegue até atravessar o limite ocidental da área de “Frigintini”; em direção a sul, percorre integralmente a referida fronteira e chega à bifurcação com o bairro de Zappulla, na estrada provincial de “Modica-Pozzallo”, o ponto de partida da delimitação.

Além disso, para esta subzona, é referido que o alargamento do território administrativo dos municípios em causa afeta: o município de Ragusa, que desvia a delimitação da subzona de Valle Dell’Irminio para sul, até ao domínio público que ladeia as fronteiras administrativas dos municípios de Vittoria, S. Croce e Scicli; e o município de Modica, que estende a delimitação para sul até ao domínio público, fazendo-a coincidir com as fronteiras dos municípios de Pozzallo e de Scicli.

8. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Calatino”, inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, S. Michele di Ganzaria, Mazzarrone e Mirabella Imbaccari.

9. A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Trigona-Pancali”, inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia e Carlentini.»

#### *Prova de origem*

Foi aditado um artigo específico sobre a prova de origem, o qual não constava do caderno de especificações em vigor. O artigo inserido tem a seguinte redação:

#### *Artigo 4.º*

### **Prova de origem**

«Cada fase do processo de produção deve ser controlada mediante o registo, em cada uma delas, dos produtos na entrada e na saída. A rastreabilidade do produto é garantida através da inscrição, nos registos previstos para o efeito e geridos pela estrutura de controlo, das parcelas cadastrais em que tem lugar a produção, dos produtores, lagareiros e acondicionadores, e da manutenção dos registos da produção e do acondicionamento. Todas as pessoas, singulares ou coletivas, inscritas nestes registos estão submetidas à supervisão da estrutura de controlo, nos termos do caderno de especificações e do programa de controlo correspondente.»

Esta alteração permite adaptar o caderno de especificações ao regulamento.

#### *Método de obtenção*

#### *Variedades de oliveiras*

A alteração respeita ao artigo 2.º do caderno de especificações e ao ponto 3.2 do documento único.

Em conformidade com a alteração do artigo 1.º, que torna facultativa a utilização das menções geográficas complementares, o artigo relativo às variedades de oliveiras é alterado de modo que, para a DOP «Monti Iblei», todas as variedades indicadas no caderno de especificações em vigor possam ser utilizadas, independentemente das menções geográficas complementares eventualmente aditadas pelos produtores.

Adicionalmente, são inseridas as variedades autóctones Verdesse, Biancolilla e Zaituna.

As variedades Verdesse e Biancolilla não constituem novos aditamentos, mas estão associadas às outras variedades juntamente com as quais podem ser utilizadas ao abrigo do caderno de especificações em vigor, dependendo da menção geográfica complementar que acompanha a denominação «Monti Iblei», numa proporção variável entre 10% e 40%.

Além disso, nos termos do caderno de especificações proposto, é prevista a possibilidade de utilizar igualmente outras variedades, desde que não ultrapassem os 20%.

Por conseguinte, propõe-se que, entre as variedades autorizadas, tanto a variedade Verdesse como a variedade Biancolilla sejam expressamente mencionadas, dado que a percentagem de presença das mesmas foi subestimada nalgumas províncias aquando do pedido de registo.

Diferentes motivos levaram os produtores a inserir a variedade Zaituna. A área de cultivo desta variedade cinge-se à parte alta da província de Siracusa, com algumas plantações dispersas num punhado de municípios limítrofes da província de Ragusa e de Catânia. Esta variedade de oliveira é considerada por muitos a que tem a presença mais antiga em toda a área da DOP, remontando ao período de domínio da antiga Siracusa. A inserção da variedade Zaituna no caderno de especificações, juntamente com o seu reconhecimento como «Presidio Slow Food», permitiria prevenir qualquer risco de extinção da variedade, cujo valor histórico e ambiental é considerável. Importa referir que as análises realizadas nos últimos anos demonstraram que o azeite obtido a partir da variedade Zaituna corresponde às características do azeite «Monti Iblei» definidas na descrição do produto.

Neste sentido, o seguinte texto:

- «1. A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Monte Lauro”, está reservada ao azeite virgem extra obtido a partir da variedade de oliveira Tonda Iblea, presente nos olivais numa proporção mínima de 90%. Podem estar presentes outras variedades, desde que não ultrapassem os 10%.
2. A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Val d’Anapo”, está reservada ao azeite virgem extra obtido a partir da variedade de oliveira Tonda Iblea, presente nos olivais numa proporção mínima de 60%. Podem estar presentes outras variedades, desde que não ultrapassem os 40%.
3. A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Val Tellaro”, está reservada ao azeite virgem extra obtido a partir da variedade de oliveira Moresca, presente nos olivais numa proporção mínima de 70%. Podem estar presentes outras variedades, desde que não ultrapassem os 30%.
4. A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Frigintini”, está reservada ao azeite virgem extra obtido a partir da variedade de oliveira Moresca, presente nos olivais numa proporção mínima de 60%. Podem estar presentes outras variedades, desde que não ultrapassem os 40%.
5. A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Gulfi”, está reservada ao azeite virgem extra obtido a partir da variedade de oliveira Tonda Iblea, presente nos olivais numa proporção mínima de 90%. Podem estar presentes outras variedades, desde que não ultrapassem os 10%.
6. A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Valle dell’Irmínio”, está reservada ao azeite virgem extra obtido a partir da variedade de oliveira Moresca, presente nos olivais numa proporção mínima de 60%. Podem estar presentes outras variedades, desde que não ultrapassem os 40%.
7. A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Calatino”, está reservada ao azeite virgem extra obtido a partir da variedade de oliveira Tonda Iblea, presente nos olivais numa proporção mínima de 60%. Podem estar presentes outras variedades, desde que não ultrapassem os 40%.
8. A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica “Trigona-Pancali”, está reservada ao azeite virgem extra obtido a partir da variedade de oliveira Nocellara Etnea, presente nos olivais numa proporção mínima de 60%. Podem estar presentes outras variedades, desde que não ultrapassem os 40%.»

passa a ter a seguinte redação:

«A denominação de origem protegida “Monti Iblei”, eventualmente acompanhada de uma das menções geográficas previstas no artigo 1.º, deve ser obtida, numa proporção não inferior a 80%, a partir das seguintes variedades de oliveiras, presentes separada ou conjuntamente nos olivais: “Tonda Iblea”, “Moresca”, “Nocellara Etnea”, “Verdese”, “Biancolilla” e “Zaituna” e respetivos sinónimos.

Podem estar presentes outras variedades, desde que não ultrapassem os 20%;»

#### *Características da cultura*

O artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações foi alterado.

O seguinte texto:

«1. *As condições relativas ao ambiente e ao cultivo dos olivais destinados à produção de azeite virgem extra a que se refere o artigo 1.º devem ser compatíveis com as condições tradicionais e características da área e, em qualquer caso, suscetíveis de conferir às azeitonas e ao azeite obtido através das mesmas as características qualitativas próprias desses produtos.*

*Por conseguinte, só podem ser considerados aptos os olivais situados a uma altitude entre 80 e 700 metros acima do nível do mar e localizados na área de produção dos vales (localmente designados por “cave”) que alternam com os planaltos do maciço dos Monti Iblei, onde os solos são de origem calcária e remontam à idade miocénica, com exceção da zona de “Calatino”, onde os solos são de origem siliciosa e contêm veios vulcânicos.»*

passa a ter a seguinte redação:

«1. *As condições relativas ao ambiente e ao cultivo dos olivais destinados à produção de azeite virgem extra a que se refere o artigo 1.º devem ser compatíveis com as condições tradicionais e características da área e, em qualquer caso, suscetíveis de conferir às azeitonas e ao azeite obtido através das mesmas as características qualitativas próprias desses produtos.»*

Entre as características da cultura referidas no caderno de especificações, foi decidida a supressão dos limites de altitude entre «80 e 700 metros acima do nível do mar», uma vez que as análises realizadas confirmam que o azeite final produzido a altitudes inferiores a 80 metros acima do nível do mar não apresenta diferenças quando as azeitonas das diversas variedades são colhidas durante o período indicado no caderno de especificações e em conformidade com os critérios relativos às técnicas modernas de extração prescritas no caderno de especificações. Efetivamente, há já vários anos que se verifica que o facto de iniciar a colheita cada vez mais cedo e a crescente utilização das técnicas modernas de extração (sistema bifásico ou integral) têm contribuído para acentuar as características olfativas e gustativas próprias do azeite de DOP «Monti Iblei». Observa-se, portanto, uma evolução relativamente às condições definidas no anterior caderno de especificações, que, essencialmente, fez desaparecer as diferenças verificadas aquando do registo da denominação e que estavam relacionadas com a altitude dos olivais.

O artigo 5.º, n.º 2, do caderno de especificações foi alterado.

O seguinte texto:

«2. As formas de cultivo, os sistemas de poda das oliveiras e as técnicas de cultivo têm de ser os tradicionalmente utilizados ou, em qualquer caso, tais que não alterem as características da azeitona e do azeite.»

passa a ter a seguinte redação:

«2. As formas de cultivo, os sistemas de poda das oliveiras e as técnicas de cultivo têm de ser os tradicionalmente utilizados ou previstos no âmbito das boas práticas agrícolas e, em qualquer caso, tais que não alterem as características da azeitona e do azeite.»

Esta alteração visa fortalecer o compromisso dos produtores em prol de uma gestão profissional dos olivais.

O artigo 5.º, n.º 4, do caderno de especificações, relativo à colheita, foi alterado.

O seguinte texto:

«4. O azeite virgem extra com denominação de origem protegida “Monti Iblei” é obtido a partir de azeitona sã, colhida anualmente a partir do amadurecimento das drupas, até 15 de janeiro.»

passa a ter a seguinte redação:

«4. O azeite virgem extra com denominação de origem protegida “Monti Iblei” é obtido a partir de azeitona sã, colhida a partir do momento em que a cor muda de verde-pálido para verde-brilhante, tendendo para o amarelo.»

O momento a partir do qual deve iniciar-se a colheita foi descrito com maior precisão, de modo a simplificar os procedimentos de controlo e de melhorar a respetiva eficácia. Além disso, considerou-se oportuno suprimir a indicação da data do fim da colheita, já que esse prazo é encarado como uma obrigação anacrónica, ditada por disposições nacionais obsoletas.

Uma vez que foram introduzidos requisitos aplicáveis às modalidades de transporte da azeitona para os lagares, a seguinte frase é aditada ao artigo 5.º do caderno de especificações:

«6. O transporte da azeitona até ao lagar deve ser feito através de contentores adequados e gradeados, por forma a prevenir qualquer risco de sobreaquecimento e de fermentação. É proibida a utilização de sacos ou de recipientes fechados.»

Este requisito, que exige a utilização de contentores gradeados, tem como objetivo evitar uma eventual fermentação ou sobreaquecimento das azeitonas, o que representaria um risco para a qualidade do azeite.

O artigo 5.º, n.º 7, relativo aos limites de produção, foi alterado, uma vez que se considerou mais adequado distinguir dois tipos de produção: com olivais especializados ou com olivais em consociação com outras culturas.

Neste sentido, o seguinte texto:

«O rendimento máximo de azeitona das oliveiras destinadas à produção de azeite virgem extra DOP a que se refere o artigo 1.º não pode exceder 10 000 kg por hectare nas plantações intensivas. O rendimento máximo de azeitona das oliveiras não pode exceder 10 000 kg por hectare. O rendimento máximo de azeite da azeitona não pode exceder 18%.»

passa a ter a seguinte redação:

«7. O rendimento máximo de azeitona das oliveiras destinadas à produção de azeite virgem extra DOP a que se refere o artigo 1.º não pode exceder 15 000 kg por hectare. Caso o olival esteja em consociação com outras culturas, o rendimento máximo não pode exceder 120 kg por plântula. Em qualquer caso, os limiares máximos não podem traduzir-se numa alteração das características qualitativas específicas descritas no artigo 7.º abaixo. O rendimento máximo de azeite da azeitona não pode exceder 18%.»

A alteração do rendimento por hectare é justificada por uma análise dos dados recolhidos ao longo dos últimos dez anos na área geográfica original em causa: a descrição do produto resultante dessa análise não evidencia nenhuma correlação negativa entre a quantidade por hectare reformulada e a observação dos parâmetros químicos e organoléticos definidos no caderno de especificações. Além do mais, a indicação do rendimento máximo por plântula nos olivais em consociação permite realizar um controlo mais rigoroso.

#### *Processo de extração*

O artigo 6.º, do caderno de especificações, relativo às modalidades de extração, foi alterado.

Neste sentido, o seguinte texto:

- «1. As operações de extração do azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, acompanhada da menção geográfica correspondente, devem ser realizadas dentro dos limites do território estabelecido no artigo 3.º, n.º 1.
2. As operações de extração têm de ocorrer no intervalo de dois dias após a colheita.
3. A extração de azeite efetua-se exclusivamente por processos mecânicos e físicos que permitam obter azeite que reproduza o mais fielmente possível as características especiais originais do fruto.»

passa a ter a seguinte redação:

- «1. As operações de extração do azeite virgem extra protegido pela denominação de origem “Monti Iblei”, eventualmente acompanhada da menção geográfica correspondente, devem ser realizadas dentro dos limites do território estabelecido no artigo 3.º, n.º 1.
2. As operações de extração têm de ser realizadas em estruturas que disponham de equipamentos de extração tanto de ciclo contínuo como por pressão, no prazo de dois dias após a colheita.
3. A extração de azeite efetua-se exclusivamente por processos mecânicos e físicos, em instalações de ciclo contínuo e por pressão, que permitam obter azeite que respeite o mais fielmente possível as características especiais originais do fruto e da respetiva variedade.»

Deste modo, garante-se a coerência com a alteração do artigo 1.º — que torna facultativa a indicação das menções geográficas complementares.

Além disso, as modalidades de extração são descritas de forma mais pormenorizada, de modo a tornar o texto mais claro.

#### *Relação*

O caderno de especificações em vigor não estabelece nenhuma relação, ao contrário do resumo publicado. Por conseguinte, foi inserido um artigo específico no caderno de especificações, tal como previsto no artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, que indica as informações contidas no ponto 4.6 do resumo, atual ponto 4 do documento único.

Ademais, esse texto foi alterado do seguinte modo.

Em conformidade com a alteração da obrigação relativa à altitude no método de obtenção, a referência a essa obrigação foi eliminada na parte relativa à «Relação». Como tal, foi suprimida a quinta frase, que tinha a seguinte redação:

«Só são considerados aptos os olivais situados entre 80 e 700 metros de altitude.»

Foi igualmente suprimida a sétima frase, que referia o seguinte:

«O azeite produzido possui frutado médio, com uma nota de doçura e picante ligeiro.»

Esta alteração é justificada pela incongruência entre esta descrição e as alterações introduzidas na descrição do produto com a inserção do método COI e do programa informático conexo. Na verdade, esse método utiliza como parâmetros medianas bem definidas respeitantes aos descritores do sabor «frutado», «amargo» e «picante», além de fornecer detalhes suplementares, visto ter em conta não só parâmetros qualitativos, mas também quantitativos.

Neste sentido, foi necessário suprimir a menção «O azeite produzido possui frutado médio, com uma nota de doçura e picante ligeiro», dado que esses parâmetros, ao não integrarem o método COI, não são facilmente quantificáveis em mediana.

Por outro lado, em conformidade com a alteração relativa às variedades de oliveiras e à secção 3.3 do documento único, foram acrescentadas as variedades «Verdese», «Biancolilla» e «Zaituna».

As frases que se seguem foram igualmente aditadas no final do número relativo à relação:

«Em todos os concursos nacionais e internacionais, impôs-se um perfil sensorial dos azeites de DOP “Monti Iblei”, o qual é mais bem representado pelo descritor “tomate verde ou maduro”, uma característica da variedade “Tonda Iblea”, e pelo descritor “alcachofra”, uma característica das variedades “Moresca”, “Verdese” e “Zaituna”. O descritor “erva” está quase sempre associado a estas quatro variedades.

Outra especificidade dos azeites de DOP “Monti Iblei” diz respeito à categoria à qual pertence o frutado, que varia quase sempre entre o frutado médio e intenso, com pouquíssimos exemplos de frutado suave. O perfil sensorial superior está intimamente ligado às especificidades olfativas e gustativas das quatro variedades que contribuem para a produção do azeite virgem extra DOP “Monti Iblei”.

Estas variedades representam a história de toda a oleicultura na área delimitada da DOP “Monti Iblei”, já que o facto de serem pouco adaptáveis a outros contextos de produção torna o perfil organolético do azeite de DOP “Monti Iblei” único e inimitável.»

Este aditamento é necessário para descrever a especificidade do azeite “Monti Iblei” e, deste modo, assegurar a coerência da secção sobre a relação com as alterações propostas.

Neste sentido, o seguinte texto:

«A oleicultura é um setor muito importante nesta região. A variedade mais importante é a “Tonda Iblea”, também designada como “Cetrala”, “Prunara”, “Abbunata” ou “Tunna”, típica da área geográfica identificada (com resistência moderada aos agentes patogénicos e perfeita adaptação aos solos do planalto calcário dos Monti Iblei) e igualmente utilizada como azeitona de mesa. Utilizam-se igualmente outras variedades locais, nomeadamente: “Moresca” e “Nocellara Etnea”. Ao lado dos olivais constituídos por oliveiras seculares, surgiram recentemente novas plantações com outras variedades decalcadas das precedentes, com poda de formação em globo, que as protege dos ventos dominantes. A utilização do azeite produzido nesta região pelos consumidores quer locais quer nacionais insere-se numa longa tradição. Só são considerados aptos os olivais situados entre 80 e 700 metros de altitude. Os olivais devem situar-se em vales que alternam com o planalto dos Monti Iblei, cujo solo silicioso contém veios vulcânicos. O azeite produzido possui frutado médio, com uma nota de doçura e picante ligeiro. Salienta-se que o maciço dos Monti Iblei está sujeito a grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite, que constituem um fator especialmente importante na determinação da especificidade dos produtos agrícolas. A Sicília, ilha cujas tradições ancestrais remontam às primeiras colónias greco-romanas, reforçou, ao longo do tempo, os hábitos característicos da Magna Grécia. Este elemento cultural determinante, associado a dificuldades seculares de comunicação, conservou intactas as especificidades de cada implantação urbana, cristalizando os núcleos populacionais organizados nesta área geográfica bem delimitada. Mesmo num contexto edafoclimático muito homogéneo, não pode ser ignorada a existência de tradições transmitidas ao longo do tempo e da história. Assim sendo, a denominação de origem “Monti Iblei” inclui na sua área geográfica territórios associados às implantações humanas acima evocadas, que os caracterizaram ao longo dos tempos. Estes territórios são os seguintes: “Monti Iblei Monte Lauro”, “Monti Iblei Val d’Anapo”, “Monti Iblei Val Tellaro”, “Monti Iblei Frigintini”, “Monti Iblei Gulfi”, “Monti Iblei Valle dell’Irrminio”, “Monti Iblei Calatino” e “Monti Iblei Trigona Pancali”, que inclui igualmente o território do município de Militello in Val di Catania. A simples enumeração destas menções geográficas adicionais evidencia claramente a existência de tradições humanas ligadas aos diferentes vales que fazem parte do maciço dos Monti Iblei. Os vales, embora fisicamente próximos, conservaram a sua grande especificidade em termos de atividades e características humanas. Não ter em conta estes fatores implicaria alterar consideravelmente o sentido profundo das tradições culturais e humanas. Do ponto de vista organolético, o azeite dos vales referidos apresenta, contudo, diferenças mínimas apenas perceptíveis pelos especialistas em degustação.»

passa a ter a seguinte redação:

«A oleicultura constitui um setor muito importante nesta região.

A variedade mais importante é a “Tonda Iblea”, também designada como “Cetrala”, “Prunara”, “Abunata” ou “Tunna”, típica da área geográfica identificada (com resistência moderada aos agentes patogénicos e perfeita adaptação aos solos do planalto calcário dos Monti Iblei) e igualmente utilizada como azeitona de mesa. Utilizam-se igualmente outras variedades locais, nomeadamente: “Moresca”, “Nocellara Etnea”, “Verdese”, “Biancolilla” e “Zaituna”.

Ao lado dos olivais constituídos por oliveiras seculares, surgiram recentemente novas plantações com outras variedades decalcadas das precedentes, com poda de formação em globo, que as protege dos ventos dominantes. A utilização do azeite produzido nesta região pelos consumidores quer locais quer nacionais insere-se numa longa tradição.

Os olivais devem situar-se em vales que alternam com o planalto dos Monti Iblei, cujo solo silicioso contém veios vulcânicos.

Salienta-se que o maciço dos Monti Iblei está sujeito a grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite, que constituem um fator especialmente importante na determinação da especificidade dos produtos agrícolas.

A Sicília, ilha cujas tradições ancestrais remontam às primeiras colónias greco-romanas, reforçou, ao longo do tempo, os hábitos característicos da Magna Grécia. Este elemento cultural determinante, associado a dificuldades seculares de comunicação, conservou intactas as especificidades de cada implantação urbana, cristalizando os núcleos populacionais organizados nesta área geográfica bem delimitada. Mesmo num contexto edafoclimático muito homogêneo, não pode ser ignorada a existência de tradições transmitidas ao longo do tempo e da história.

Assim sendo, a denominação de origem “Monti Iblei” inclui na sua área geográfica territórios associados às implantações humanas acima evocadas, que os caracterizaram ao longo dos tempos.

Estes territórios são os seguintes: “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” e “Monti Iblei Trigona Pancali”, que inclui igualmente o território do município de Militello in Val di Catania. A simples enumeração destas menções geográficas adicionais evidencia claramente a existência de tradições humanas ligadas aos diferentes vales que fazem parte do maciço dos Monti Iblei. Os vales, embora fisicamente próximos, conservaram a sua grande especificidade no atinente às atividades e características humanas. Não ter em conta estes fatores implicaria alterar consideravelmente o sentido profundo das tradições culturais e humanas. Do ponto de vista organolético, o azeite dos vales referidos apresenta, contudo, diferenças mínimas apenas perceptíveis pelos especialistas em degustação.

Em todos os concursos nacionais e internacionais, impôs-se um perfil sensorial dos azeites de DOP “Monti Iblei”, o qual é mais bem representado pelo descritor “tomate verde ou maduro”, uma característica da variedade “Tonda Iblea”, e pelo descritor “alcachofra”, uma característica das variedades “Moresca”, “Verdese” e “Zaituna”. O descritor “erva” está quase sempre associado a estas quatro variedades.

Outra especificidade dos azeites de DOP “Monti Iblei” diz respeito à categoria à qual pertence o frutado, que varia quase sempre entre o frutado médio e intenso, com pouquíssimos exemplos de frutado suave. O perfil sensorial superior está intimamente ligado às especificidades olfativas e gustativas das quatro variedades que contribuem para a produção do azeite virgem extra DOP “Monti Iblei”.

Estas variedades representam a história de toda a oleicultura na área delimitada da DOP “Monti Iblei”, já que o facto de serem pouco adaptáveis a outros contextos de produção torna o perfil organolético do azeite de DOP “Monti Iblei” único e inimitável.»

#### *Rotulagem*

No que respeita às menções geográficas complementares, procedeu-se a uma alteração do artigo 7.º, n.º 5, do caderno de especificações, do terceiro parágrafo do ponto 4.8 do resumo e do ponto 3.6 do documento único. Em conformidade com a alteração do artigo 1.º, que tornou facultativa a referência às menções geográficas complementares, a palavra «devem» foi substituída pela expressão «é autorizada».

Adicionalmente, foram introduzidas as modalidades a respeitar para a indicação da variedade no rótulo.

Neste sentido, o seguinte texto:

«5. As menções geográficas previstas no artigo 1.º do presente caderno de especificações devem ser inscritas no rótulo, em dimensões que não ultrapassem as dos caracteres utilizados para a denominação de origem protegida “Monti Iblei”.»

passa a ter a seguinte redação:

«5. Além das menções geográficas complementares a que se refere o artigo 1.º, é autorizada a indicação, no rótulo, das variedades utilizadas na produção do azeite de denominação de origem protegida “Monti Iblei” a que se refere o artigo 2.º, desde que a utilização das correspondentes variedades seja certificada. É autorizada a menção “monovarietal”, seguida do nome do cultivar utilizado, desde que a utilização da correspondente variedade seja, de igual modo, certificada.

As menções geográficas previstas, a indicação das variedades utilizadas ou a indicação “monovarietal” devem ser inscritas no rótulo, em dimensões que não ultrapassem as dos caracteres utilizados para a denominação de origem protegida “Monti Iblei”.»

Procedeu-se a uma alteração do artigo 7.º, n.º 8, do caderno de especificações e do ponto 3.6 do documento único.

O seguinte texto:

«8. O rótulo deve incluir, além das restantes indicações obrigatórias, os dois anos abrangidos pelo período de produção da azeitona de que se extraiu o azeite.»

passa a ter a seguinte redação:

«8. Os rótulos devem incluir imperativamente, além das restantes indicações obrigatórias, o número de lote do azeite e o ano de produção da azeitona de que se extraiu o azeite.»

No que respeita à introdução da indicação do número de lote do azeite, a mesma é obrigatória por força da legislação aplicável em matéria de rotulagem e de rastreabilidade dos produtos [Regulamento (CE) n.º 178/2002, na sua versão alterada].

Quanto à expressão «ano de produção», diz sempre respeito ao período de dois anos que abrange o processo de produção, uma vez que o período previsto para a colheita decorre entre setembro e janeiro do ano seguinte. Assim, por «ano de produção» entende-se o ano agrícola, que inclui dois anos.

*Outras*

Foram introduzidas as referências à estrutura de controlo que não constavam do caderno de especificações, apesar de estarem presentes no resumo.

Por conseguinte, o artigo seguinte é aditado ao caderno de especificações:

«Artigo 10.º

### **Controlos**

A conformidade do produto com o caderno de especificações é verificada por uma estrutura de controlo, nos termos dos regulamentos da UE em vigor. A estrutura de controlo designada é;

Agroqualità  
Viale Cesare Pavese 305  
00144 Roma  
ITÁLIA

Endereço eletrónico: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it)

Tel. +06 54228675

Fax +06 54228692.»

Foi alterada a parte relativa ao acondicionamento, no artigo 8.º, n.º 7 («Designação e apresentação»), e no ponto 3.6 do documento único.

O seguinte texto:

«7. O azeite virgem extra a que se refere o artigo 1.º tem de ser colocado no mercado em recipientes de vidro ou ferro branco de capacidade não superior a cinco litros.»

passa a ter a seguinte redação:

«7. O azeite virgem extra a que se refere o artigo 1.º tem de ser colocado no mercado em recipientes de vidro ou ferro branco, ou em qualquer outro recipiente adaptado à conservação de azeite, de capacidade não superior a cinco litros.»

Esta alteração responde às exigências manifestadas pelos produtores no sentido de poderem adaptar os recipientes utilizados no acondicionamento aos vários materiais procurados no mercado.

DOCUMENTO ÚNICO

«MONTI IBLEI»

N.º UE: PDO-IT-1521-AM03 — 14.3.2018

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s)**

«Monti Iblei»

2. **Estado-Membro ou País Terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.5. — Matérias gordas

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A denominação de origem protegida «Monti Iblei» está reservada ao azeite virgem extra que apresente as seguintes características:

Avaliação química

— Acidez (expressa em ácido oleico): máx. 0,5%;

— Índice máximo de peróxidos:

≤ 12 meq O<sub>2</sub>/kg;

— K232 ≤ 2,5;

— K270 ≤ 0,22;

— Total de polifenóis ≥ 120 ppm;

— Delta-K ≤ 0,01.

Avaliação organolética

Intervalo da mediana mín. máx.

— Frutado maduro de azeitona > 2, ≤ 6;

— Frutado verde de azeitona > 2, ≤ 8;

— Erva e/ou tomate e/ou alcachofra > 2, ≤ 8;

- Amargo > 2, ≤ 6;
- Picante > 2, ≤ 8.
- A mediana de defeitos deve ser igual a 0.

Os outros parâmetros não expressamente mencionados devem ser conformes com a legislação em vigor da União Europeia.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A denominação de origem protegida «Monti Iblei» deve ser obtida, numa proporção não inferior a 80%, a partir das seguintes variedades de oliveiras, presentes separada ou conjuntamente nos olivais: «Tonda Iblea», «Moresca», «Nocellara Etnea», «Verdese», «Biancolilla» e «Zaituna» e respetivos sinónimos.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ocorrer na área geográfica identificada*

Todas as fases do processo de produção: o cultivo, a colheita e a extração do azeite devem ocorrer na área geográfica identificada.

3.5. *Regras específicas relativas à faturação, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

Com vista a preservar as características específicas do produto em todas as fases e garantir o respeito da qualidade, o azeite «Monti Iblei» deve, como sempre, ser acondicionado dentro da área a que se refere o artigo 4.º. Os produtores da área conhecem na perfeição o comportamento do azeite durante as fases de pré-acondicionamento e acondicionamento, como, por exemplo, a duração e os métodos de filtragem e decantação, bem como a temperatura de acondicionamento; por outro lado, o facto de o acondicionamento ocorrer na área geográfica no final do processo de produção permite garantir a preservação das características organoléticas que, sem esta precaução, se alterariam rapidamente ao contacto com o ar. O azeite virgem extra «Monti Iblei» tem de ser colocado no mercado em recipientes de vidro ou ferro branco, ou em qualquer outro recipiente adaptado à conservação de azeite, de capacidade não superior a cinco litros.»

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado*

A denominação de origem protegida «Monti Iblei» pode ser eventualmente acompanhada de uma das seguintes menções geográficas: «Monte Lauro», «Val d'Anapo», «Val Tellaro», «Frigintini», «Gulfi», «Valle dell'Irminio», «Calatino», «Trigona-Pancali».

A denominação de origem protegida «Monti Iblei» não pode ser acompanhada de qualquer menção não prevista expressamente, nomeadamente os adjetivos: «fine» (fino), «scelto» (de primeira qualidade), «selezionato» (seleccionado) e «superiore» (superior).

É autorizada a utilização verídica de nomes, marcas comerciais ou marcas privadas, desde que não tenham carácter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir em erro o consumidor.

Só é autorizada a utilização de nomes de explorações ou de propriedades, bem como a referência ao acondicionamento na exploração ou na empresa oleícola localizada na área de produção, se o produto tiver sido obtido exclusivamente com azeitona colhida nos olivais da exploração.

Além das menções geográficas complementares previstas, é autorizada a indicação, no rótulo, das variedades utilizadas na produção do azeite de denominação de origem protegida «Monti Iblei», desde que a utilização das correspondentes variedades seja certificada. É autorizada a menção «monovarietal», seguida do nome do cultivar utilizado, desde que a utilização da correspondente variedade seja, de igual modo, certificada.

As menções geográficas previstas, a indicação das variedades utilizadas ou a indicação «monovarietal» devem ser inscritas no rótulo, em dimensões que não ultrapassem as dos caracteres utilizados para a denominação de origem protegida «Monti Iblei».

O nome da denominação de origem protegida «Monti Iblei» deve figurar no rótulo em caracteres legíveis e indeléveis, com cores que contrastem destacadamente com a do rótulo, de modo a permitir a distinção clara de todas as indicações que nele figurem. Além disso, a designação deve respeitar as regras de rotulagem previstas pela legislação em vigor.

Os rótulos devem incluir imperativamente, além das restantes indicações obrigatórias, o número de lote do azeite e o ano de produção da azeitona de que se extraiu o azeite.

#### 4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da azeitona destinada à elaboração de azeite virgem extra «Monti Iblei» situa-se nos limites do território administrativo das províncias de Siracusa, Ragusa e Catânia e é constituída pelos olivais dos municípios enunciados a seguir. Siracusa: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino e Avola.

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

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

#### 5. **Relação com a área geográfica**

A oleicultura constitui um setor muito importante nesta região.

A variedade mais importante é a «Tonda Iblea», também designada como «Cetrala», «Prunara», «Abbinata» ou «Tunna», típica da área geográfica identificada (com resistência moderada aos agentes patogénicos e perfeita adaptação aos solos do planalto calcário dos Monti Iblei) e igualmente utilizada como azeitona de mesa. Utilizam-se igualmente outras variedades locais, nomeadamente: «Moresca», «Nocellara Etnea», «Verdese», «Biancolilla» e «Zaituna».

Ao lado dos olivais constituídos por oliveiras seculares, surgiram recentemente novas plantações com outras variedades decalcadas das precedentes, com poda de formação em globo, que as protege dos ventos dominantes. A utilização do azeite produzido nesta região pelos consumidores quer locais quer nacionais insere-se numa longa tradição.

Os olivais devem situar-se em vales que alternam com o planalto dos Monti Iblei, cujo solo silicioso contém veios vulcânicos.

Salienta-se que o maciço dos Monti Iblei está sujeito a grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite, que constituem um fator especialmente importante na determinação da especificidade dos produtos agrícolas.

A Sicília, ilha cujas tradições ancestrais remontam às primeiras colónias greco-romanas, reforçou, ao longo do tempo, os hábitos característicos da Magna Grécia. Este elemento cultural determinante, associado a dificuldades seculares de comunicação, conservou intactas as especificidades de cada implantação urbana, cristalizando os núcleos populacionais organizados nesta área geográfica bem delimitada. Mesmo num contexto edafoclimático muito homogéneo, não pode ser ignorada a existência de tradições transmitidas ao longo do tempo e da história.

Assim sendo, a denominação de origem «Monti Iblei» inclui na sua área geográfica territórios associados às implantações humanas acima evocadas, que os caracterizaram ao longo dos tempos.

Estes territórios são os seguintes: «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» e «Monti Iblei Trigona Pancali», que inclui igualmente o território do município de Militello in Val di Catania. A simples enumeração destas menções geográficas adicionais evidencia claramente a existência de tradições humanas ligadas aos diferentes vales que fazem parte do maciço dos Monti Iblei. Os vales, embora fisicamente próximos, conservaram a sua grande especificidade no atinente às atividades e características humanas. Não ter em conta estes fatores implicaria alterar consideravelmente o sentido profundo das tradições culturais e humanas. Do ponto de vista organolético, o azeite dos vales referidos apresenta, contudo, diferenças mínimas apenas perceptíveis pelos especialistas em degustação.

Em todos os concursos nacionais e internacionais, impôs-se um perfil sensorial dos azeites de DOP «Monti Iblei», o qual é mais bem representado pelo descritor «tomate verde ou maduro», uma característica da variedade «Tonda Iblea», e pelo descritor «alcachofra», uma característica das variedades «Moresca», «Verdese» e «Zaituna». O descritor «erva» está quase sempre associado a estas quatro variedades.

Outra especificidade dos azeites de DOP «Monti Iblei» diz respeito à categoria à qual pertence o frutado, que varia quase sempre entre o frutado médio e intenso, com pouquíssimos exemplos de frutado suave. O perfil sensorial superior está intimamente ligado às especificidades olfativas e gustativas das quatro variedades que contribuem para a produção do azeite virgem extra DOP «Monti Iblei».

Estas variedades representam a história de toda a oleicultura na área delimitada da DOP «Monti Iblei», já que o facto de serem pouco adaptáveis a outros contextos de produção torna o perfil organolético do azeite de DOP «Monti Iblei» único e inimitável.

### **Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no sítio Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

acedendo diretamente à página principal do sítio do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais] ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Qualità» [Qualidade] (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» [Produtos DOP, IGP e ETG] (à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cadernos de especificações em fase de análise pela UE].

---