

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 274/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

„MONTI IBLEI”

Nr UE: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Grupa składająca wnioski i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei [stowarzyszenie ochrony oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia Monti Iblei] z siedzibą w Izbie Handlowej, Przemysłowej, Rzemieśniczej i Rolniczej w Ragusie przy Piazza della Libertà – 97100 Ragusa.

Stowarzyszenie ochrony oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia Monti Iblei składa się z producentów „Monte Iblei”. Jest ono uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Włochy

3. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: dodano artykuły dotyczące organu kontrolnego, którego nie wymieniono w obowiązującej specyfikacji, oraz pakowania.

#### 4. Rodzaj zmian

- miana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- miana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

*Opis produktu, do którego odnosi się nazwa*

Stosowanie nazwy „Monti Iblei”

Zmiana dotyczy art. 1 specyfikacji produktu, pkt 4.2 obowiązującego streszczenia oraz pkt 3.2 i 3.6 jednolitego dokumentu.

Wprowadzono możliwość stosowania nazwy „Monti Iblei” w odniesieniu do całej oliwy otrzymywanej na określonym obszarze geograficznym, dzięki czemu nie ma już obowiązku stosowania dodatkowych nazw geograficznych.

Opis mający w obowiązującej specyfikacji produktu następujące brzmienie:

„Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei«, która musi być również uzupełniona jedną z następujących nazw geograficznych: »Monte Lauro«, »Val d’Anapo«, »Val Tellaro«, »Frigintini«, »Gulfi«, »Valle dell’Irminio«, »Calatino« i »Trigona-Pancali«, jest zarezerwowana dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która spełnia warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu.”,

otrzymuje brzmienie:

„Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei«, która może być również uzupełniona jedną z następujących nazw geograficznych: »Monte Lauro«, »Val d’Anapo«, »Val Tellaro«, »Frigintini«, »Gulfi«, »Valle dell’Irminio«, »Calatino« i »Trigona-Pancali«, jest zarezerwowana dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która spełnia warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu.”.

Zmiana ta stanowi reakcję na pilną potrzebę producentów. W chwili rejestracji nazwy „Monti Iblei” produkt sprzedawano na rynkach lokalnych lub co najwyżej na terenie całych Włoch, gdzie ważne było stosowanie dodatkowych nazw geograficznych.

W ostatnich latach produkcja rozwinęła się, a produkt jest obecnie sprzedawany na rynkach międzynarodowych. Stosowanie nazwy „Monti Iblei” bez konieczności uzupełniania jej dodatkowymi nazwami geograficznymi stanowi zatem o wiele skuteczniejszy sposób prezentacji i promocji produktu. Podmiot ma jednak swobodę wyboru, czy skorzystać z tego wariantu, czy też nie.

*Opis produktu*

Zmiana dotyczy art. 6 specyfikacji produktu, pkt 4.2 obowiązującego streszczenia oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Zgodnie z poprzednią zmianą proponuje się jedną właściwość w chwili dopuszczenia do konsumpcji, która odnosi się, jeśli chodzi o ocenę organoleptyczną, do metody określonej przez IOC oraz do oficjalnego programu zarządzania sesjami badań panelowych.

Postanowiono usunąć parametr dotyczący barwy, ponieważ nie uznaje się go już za wskaźnik jakości oliwy.

Aromat i smak opisuje się obecnie odpowiednio słowem „owocowy” i sformułowaniem „gorzki i ostry” i klasyfikuje w skali od 0 do 10.

Jeśli chodzi o ocenę chemiczną, parametry wskazane w obowiązującej specyfikacji są już dość jednorodne.

Liczba nadtlenkowa i całkowita zawartość polifenoli pozostały niezmienione.

W obowiązującej specyfikacji maksymalna kwasowość miareczkowa wynosi 0,5–0,65 w zależności od dodatkowej nazwy geograficznej uzupełniającej nazwę „Monti Iblei”.

Dla nazwy „Monti Iblei” proponuje się maksymalną kwasowość miareczkową wyrażoną jako zawartość kwasu oleinowego wynoszącą 0,5 %, co odpowiada bardziej restrykcyjnej wartości wskazanej w obowiązującej specyfikacji.

W obowiązującej specyfikacji wartości K232 i K270 wynoszą:  $K232 \leq 2,20$ ;  $K270 \leq 0,18$ .

Wartości te zmieniono w następujący sposób:

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

Przyczyną tej zmiany jest fakt, że lata analiz chemicznych oliwy z oliwek objętej ChNP „Monti Iblei” wykazały, iż niektóre odmiany oliwek wpływają na wartość K w trakcie 18-miesięcznego okresu przydatności oliwy, a w niektórych przypadkach zwiększają ją do poziomu nieznacznie przekraczającego poziomy określone w obowiązującej specyfikacji produktu (ale nadal mieszczącego się w granicach określonych w normie).

W związku z tym obecny tekst:

„1. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chroniona nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Monte Lauro« musi na etapie pakowania posiadać następujące właściwości:

barwa: zielona;

zapach: zielonych owoców, średnio intensywny;

smak: owocowy, średnio ostry;

maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego, nie przekracza 0,5 grama na 100 gramów oliwy;

liczba nadtlenkowa:  $\leq 12 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$ ;

·  $K232 \leq 2,20$ ;

·  $K270 \leq 0,18$ ;

całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 120 \text{ ppm}$ .

2. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chroniona nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Val d'Anapo« musi w chwili dopuszczenia do konsumpcji posiadać następujące właściwości:

barwa: zielona;

zapach: zielonych owoców, delikatny;

smak: owocowy, lekko ostry;

maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego, nie przekracza 0,5 grama na 100 gramów oliwy;

liczba nadtlenkowa:  $\leq 12 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$ ;

·  $K232 \leq 2,20$ ;

·  $K270 \leq 0,18$ ;

całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 120 \text{ ppm}$ .

3. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chroniona nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Val Tellaro« musi w chwili dopuszczenia do konsumpcji posiadać następujące właściwości:

barwa: zielona;

zapach: zielonych owoców, średnio intensywny;

smak: owocowy, średnio ostry;

maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego, nie przekracza 0,5 grama na 100 gramów oliwy;

liczba nadtlenkowa:  $\geq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;

· K232:  $\leq 2,20$ ;

· K270:  $\leq 0,18$ ;

całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 120$  ppm.

4. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chroniona nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Frigintini« musi w chwili dopuszczenia do konsumpcji posiadać następujące właściwości:

barwa: zielona;

zapach: zielonych owoców, intensywny;

smak: owocowy, średnio ostry;

maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego, nie przekracza 0,5 grama na 100 gramów oliwy;

liczba nadtlenkowa:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;

· K232:  $\leq 2,20$ ;

· K270:  $\leq 0,18$ ;

całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 120$  ppm.

5. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chroniona nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Gulfi« musi w chwili dopuszczenia do konsumpcji posiadać następujące właściwości:

barwa: zielona;

zapach: zielonych owoców, intensywny;

smak: owocowy, średnio ostry;

maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego, nie przekracza 0,5 grama na 100 gramów oliwy;

liczba nadtlenkowa:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;

· K232:  $\leq 2,20$ ;

· K270:  $\leq 0,18$ ;

całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 120$  ppm.

6. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chroniona nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Valle dell'Irminio« musi w chwili dopuszczenia do konsumpcji posiadać następujące właściwości:

barwa: zielona;

zapach: zielonych owoców, delikatny;

smak: owocowy, lekko ostry;

maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego, nie przekracza 0,65 grama na 100 gramów oliwy;

liczba nadtlenkowa:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;

· K232:  $\leq 2,20$ ;

· K270:  $\leq 0,18$ ;

całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 120$  ppm.

7. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chroniona nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Calatino« musi w chwili dopuszczenia do konsumpcji posiadać następujące właściwości:

barwa: zielona;

zapach: zielonych owoców, delikatny;

smak: owocowy, lekko ostry;

maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego, nie przekracza 0,6 grama na 100 gramów oliwy;

liczba nadtlenkowa:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;

· K232:  $\leq 2,20$ ;

· K270:  $\leq 0,18$ ;

całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 120$  ppm.

8. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chroniona nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Trigona-Pancali« musi w chwili dopuszczenia do konsumpcji posiadać następujące właściwości:

barwa: zielona;

zapach: zielonych owoców, średnio intensywny;

smak: owocowy, lekko ostry;

maksymalna całkowita kwasowość, wyrażona jako zawartość wagowa kwasu oleinowego, nie przekracza 0,5 grama na 100 gramów oliwy;

liczba nadtlenkowa:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;

· K232:  $\leq 2,20$ ;

· K270:  $\leq 0,18$ ;

całkowita zawartość polifenoli:  $\geq 120$  ppm.

9. Inne parametry, których nie określono w sposób wyraźny, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.»,

otrzymuje brzmienie:

„Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chroniona nazwą pochodzenia »Monti Iblei« musi na etapie pakowania posiadać następujące właściwości:

Ocena chemiczna

— kwasowość (wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego): maksymalnie 0,5 %;

— maksymalna liczba nadtlenkowa:  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg;

— K232  $\leq 2,5$ ;

— K270  $\leq 0,22$ ;

— całkowita zawartość polifenoli  $\geq 120$  ppm;

— delta K  $\leq 0,01$ .

Ocena organoleptyczna

Przedział mediany min., maks.

— aromat owoców (dojrzała oliwka)  $> 2, \leq 6$ ;

— aromat owoców (zielona oliwka)  $> 2, \leq 8$ ;

— gorycz  $> 2, \leq 6$ ;

— ostrość  $> 2, \leq 8$ ;

— trawa, pomidor lub karczoch  $> 2, \leq 8$ .

Mediana wszelkich wad musi wynosić 0.

Inne parametry, których nie określono w sposób wyraźny, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.”

#### Obszar geograficzny

Zmiana dotyczy art. 3 specyfikacji produktu, pkt 4.3 obowiązującego streszczenia oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Dodano gminę Avola w prowincji Siracusa oraz gminy Mirabella Imbaccari i Scordia w prowincji Catania, ponieważ uznano, że spełniają one wymogi historyczne i agronomiczne niezbędne do włączenia ich do geograficznego obszaru produkcji oliwy z oliwek „Monti Iblei”. Ponadto w celu dostosowania specyfikacji „Monti Iblei” do zasady, zgodnie z którą obszar odniesienia ChNP musi mieć niepowtarzalny charakter, obszar geograficzny zmieniono w taki sposób, aby obejmował całą gminę Carlentini, która w obowiązującej specyfikacji była uwzględniona tylko częściowo.

W chwili rejestracji obszary te znajdowały się poza określonym obszarem geograficznym, ponieważ na tych terenach oliwę produkowano głównie na użytek własny, w związku z czym producenci z tych gmin nie byli zainteresowani objęciem ich produktów ChNP. W ostatnich latach można zaobserwować odrodzenie uprawy oliwek na tych obszarach, w szczególności dzięki młodym przedsiębiorcom. Ze względu na spójność geograficzną, historyczną i agronomiczną z obszarem geograficznym terytoria te mają takie same właściwości jak przedmiotowy obszar i powstaje na nich oliwa o takich samych właściwościach jak „Monti Iblei”. W związku z tym włączono je do obszaru produkcji.

Dostosowano zatem granice obszaru geograficznego, w których można stosować dodatkowe nazwy geograficzne, których dotyczy rozszerzenie obszaru geograficznego.

W szczególności dostosowano granice następujących obszarów:

podobszar „Monte Iblei” uzupełniony dodatkową nazwą geograficzną „Val Tellaro” obejmuje obecnie gminę Avola;

podobszar „Monte Iblei” uzupełniony dodatkową nazwą geograficzną „Calatino” rozszerzono o gminy Mirabella i Imbaccari;

podobszar „Monte Iblei” uzupełniony dodatkową nazwą geograficzną „Trigona-Pancali” rozszerzono o gminy Scordia i Carlentini.

Ponadto poprawiono szereg nieścisłości, określając wiarygodne granice oparte głównie na granicach administracyjnych, głównych drogach, głównych ciekach wodnych itp. oraz unikając, w miarę możliwości, wszelkich odniesień do wiejskich ścieżek i obiektów komercyjnych. Aby zapewnić szczegółowe określenie granic poszczególnych podobszarów odpowiadających poszczególnym dodatkowym nazwom geograficznym, opis obszaru geograficznego w obowiązującej wersji w praktyce zawiera odniesienia do domów prywatnych, dróg wiejskich, obiektów komercyjnych itp. Z czasem przy kontroli doprowadziły one do szeregu sporów, ponieważ nie zawsze interpretowano je w ten sam sposób.

W związku z tym obecny tekst:

„1. Obszar produkcji oliwek wykorzystywanych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, o której mowa w art. 1, obejmuje, w granicach terytorium administracyjnego prowincji Siracusa, Ragusa i Catania, obszary następujących gmin, na których uprawia się oliwki mogące osiągnąć cechy jakościowe przewidziane w niniejszej specyfikacji produktu:

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

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

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

2. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Monte Lauro« obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Val d'Anapo« obejmuje część lub całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino, Sortino.

Obszar ten wyznacza linia rozpoczynająca się na północ od punktu, w którym spotykają się gminy Sortino, Ferla i Carlentini, biegnąca wzdłuż granic gmin Carlentini i Melilli na wschód aż do drogi prowincjonalnej SP nr 76 prowadzącej z Diddino do Monte Climiti i Dariazza w gminie Siracusa. Na południe od mostu Diddino linia biegnie wzdłuż prawego brzegu rzeki Anapo aż do drogi wiejskiej, która łączy domy Palazzelli i gospodarstwo Freddura z drogą krajową SS nr 124; dalej na południe przecina tę drogę na jej 112. km i spotyka się z drogą wiejską łączącą drogę krajową SS nr 124 z drogą prowincjonalną SP nr 14 Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro i zapewniającą połączenie gospodarstwa Cardinale przez dolinę Cefalino z gospodarstwem Papeo, gospodarstwem San Francesco, Benali di Sotto, gospodarstwem Perrota i majątkiem Busacca, łącząc się z nią na jej 9. km. Stamtąd biegnie wzdłuż drogi prowincjonalnej SP nr 14 od jej 9. km do 11. km, stamtąd dalej na południe drogą prowincjonalną SP nr 12 Florida-Grotta Perciata-Cassibile aż do drogi wiejskiej prowadzącej z domów w Navie do granicy z gminą Noto, stamtąd dalej na południe wzdłuż granicy między gminami Noto i Siracusa do przecięcia z rzeką Cassibile. Od tego miejsca biegnie dalej na północny zachód wzdłuż granicy między gminami Noto i Avola aż do drogi prowincjonalnej SP nr 4 Avola Manchisi, wzdłuż której biegnie aż do skrzyżowania z drogą krajową SS nr 287, gdzie wyznacza granicę obszaru, do którego odnosi się nazwa geograficzna »Val Tellaro«, i wzdłuż tej granicy biegnie na północ, obejmując całe terytorium gminy Palazzolo; następnie biegnie wzdłuż granicy między gminami Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro i Ferla, wracając na północ do punktu początkowego.

4. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Val Tellaro« obejmuje południowo-wschodnie wzgórze Monti Iblei oraz część lub całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Rosolini, Noto, Ispica, Modica, Pachino.

Obszar wyznacza linia, która biegnie na południe wzdłuż drogi prowincjonalnej SP nr 49 prowadzącej z Ispicy do Pachino, a dokładnie przy moście Passo Corrado biegnie dalej na wschód wzdłuż tej samej drogi prowincjonalnej do skrzyżowania z drogą prowincjonalną SP nr 100 Burgio-Luparello. Dalej biegnie do ścieżki prowadzącej z Burgio do Prevuty, a stamtąd na wschód wzdłuż drogi prywatnej z Coste do Sant'Ippolito aż do drogi prowincjonalnej SP nr 85 Marzamemi-Chiaramida, wzdłuż której biegnie aż do zewnętrznej drogi gminnej prowadzącej z Pianetti do Serbatoio. Stamtąd biegnie wzdłuż północno-zachodnich granic miasta Pachino aż do zewnętrznej drogi gminnej Via Vecchia-Guastalla, wzdłuż której podąża aż do drogi prowincjonalnej SP nr 85 Marzamemi-Chiaramida, skąd prowadzi na wschód aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną SP nr 19 Pachino-Noto, wzdłuż której podąża na północ aż do linii kolejowej Noto-Pachino, której zachodnią stroną biegnie do chwili ponownego zetknięcia z drogą prowincjonalną SP nr 19 Pachino-Noto, wzdłuż której biegnie na północ aż do Piazzetta San Corrado w centrum Noto. Stamtąd

biegnie na północ wzdłuż drogi krajowej SS nr 287 łączącej Noto i Palazzolo Acreide do momentu przecięcia się tej drogi z granicą między gminami Noto i Palazzolo Acreide, skąd biegnie na zachód wzdłuż granicy między gminą Palazzolo Acreide i gminą Noto aż do rzeki Tellaro. Następnie biegnie na południe wzdłuż rzeki Tellaro aż do drogi prowincjonalnej SP nr 22 Prainito-Renna, wzdłuż której ciągnie się aż do drogi prowincjonalnej SP nr 17 Favarotta-Ritellini, wzdłuż której z kolei biegnie do »Cozza Rose«, skąd podąża wzdłuż granicy między prowincjami Siracusa i Ragusa aż do mostu Favarotta. Dalej biegnie wzdłuż drogi gminnej Commaldo Superiore aż do granicy między gminą Rosolini a gminą Ispica; następnie wzdłuż drogi do Cava d'Ispica aż do Bettola del Capitano do skrzyżowania z drogą krajową SS nr 115, skąd biegnie dalej wzdłuż tej samej drogi do skrzyżowania Beneventano, a następnie do skrzyżowania prowadzącego do Zappulla. Dalej biegnie wzdłuż drogi prowincjonalnej SP nr 45 Bugilfezza-Pozzallo aż do drogi gminnej Graffetta i do punktu, w którym spotykają się gminy Pozzallo i Modica. Wzdłuż tej granicy biegnie na wschód, a następnie podąża wzdłuż granicy między gminą Pozzallo a gminą Ispica aż do drogi prowincjonalnej SP nr 46 Pozzallo-Ispica, wzdłuż której biegnie do skrzyżowania z linią kolejową w Contrada Garzalla. Następnie biegnie wzdłuż zewnętrznej drogi gminnej Nardella aż do drogi z Bufali do Marza, wzdłuż której podąża aż do mostu nad kanałem Fosso Bufali. Wzdłuż tego kanału dociera do drogi prowincjonalnej SP nr 49 Ispica-Pachino, wzdłuż której biegnie na wschód do granicy z prowincją Siracusa w Passo Corrado, w którym to miejscu znajduje się punkt początkowy.

5. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Frigintini« obejmuje część lub całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Ragusa, Modica, Rosolini.

Obszar wyznacza linia biegnąca na południe wzdłuż drogi krajowej SS nr 115, a konkretnie z Bettola del Capitano, i dalej w kierunku północno-wschodnim wzdłuż zachodniej krawędzi obszaru »Val Tellaro« aż do granicy między prowincją Ragusa a prowincją Siracusa w Contrada Cozzo Scozzaria. Biegnie wzdłuż południowych granic gmin Giarratana i Monterosso Almo aż do granic gmin Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi i Ragusa, skąd biegnie dalej wzdłuż granicy między gminą Chiaramonte i Ragusa, zanim dotrze do drogi prowincjonalnej SP nr 62. Następnie prowadzi aż do węzła Maltempo, a dalej wzdłuż drogi prowincjonalnej SP nr 10 aż do drogi krajowej SS nr 115, która prowadzi do centrum Ragusa, skąd biegnie wzdłuż dawnej trasy drogi krajowej SS nr 115, dociera do centrum Modica, mija je i wraca do Bettola del Capitano, tj. do punktu początkowego.

6. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Gulfi« obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Valle dell'Irminio« obejmuje część lub całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica, Santa Croce Camerina. Obszar wyznacza linia, która zaczyna się na południe od węzła Contrada Zappulla i biegnie na południe do Modica do drogi prowincjonalnej Sampieri, wzdłuż której prowadzi do skrzyżowania z drogą ze Scicli do Pozzallo, skąd biegnie dalej drogą prywatną Guarnieri do budynku zajmowanego przez robotników drogowych przy drodze prowincjonalnej ze Scicli do Sampieri. Dalej biegnie wzdłuż tej samej drogi prywatnej aż do drogi prowincjonalnej i przejazdu kolejowego, a następnie wzdłuż linii kolejowej aż do Jungi di Scicli, gdzie skręca w drogę prowincjonalną ze Scicli do Donnalucata, wzdłuż której biegnie aż do drogi prywatnej prowadzącej z L'Andolina do Piano Corvaia i Cudiano, wzdłuż której podąża aż do drogi prowincjonalnej prowadzącej ze Scicli do Santa Croce Camerina. Z Santa Croce Camerina kieruje się na północ wzdłuż drogi prowincjonalnej do Comiso aż do jej 8. km, a dalej wzdłuż drogi prowincjonalnej do Vittorii aż do skrzyżowania z nową drogą gminną, która przecina Cooperativa Agri Sud i prowadzi do drogi z Vittorii do Scogilitti. Za skrzyżowaniem biegnie aż do drogi Alcerito i dalej do drogi Macchione, łącząc się następnie z drogą gminną prowadzącą do drogi krajowej SS nr 115 i linii kolejowej, skąd podąża w kierunku północno-wschodnim do granicy prowincji z Caltanissetta i dalej, w kierunku wschodnim, przez całą długość granicy z prowincją Catania aż do granicy z obszarem »Gulfi«, wzdłuż której biegnie do zachodniej granicy obszaru »Frigintini«. Następnie biegnie wzdłuż całej granicy na południe, a potem powraca, kierując się do skrzyżowania prowadzącego do Zappulli na drodze prowincjonalnej z Modicy do Pozzallo, tj. do punktu początkowego.



8. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Calatino« obejmuje część lub całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarone. Obszar wyznacza linia, która na południu biegnie wzdłuż granicy prowincji Catania z prowincjami Ragusa i Siracusa aż do drogi krajowej SS nr 194; w kierunku zachodnim biegnie wzdłuż granicy prowincji Catania z prowincją Caltanissetta, a następnie wzdłuż granicy San Michele di Ganzaria z gminą San Cono i na północ wzdłuż rzeki Tempio-Pietrarossa-Margherita-Ferro do drogi krajowej SS nr 417 Catania-Gela. W kierunku wschodnim biegnie wzdłuż drogi SS nr 194 do węzła Vizzini Scalo, a następnie wzdłuż drogi prowincjonalnej od skrzyżowania Vizzini Scalo do drogi krajowej SS nr 417, wzdłuż której prowadzi do rzeki Ferro.

9. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Trigona-Pancali« obejmuje część lub całość obszaru administracyjnego następujących gmin:

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

Obszar wyznacza linia, która biegnie na południe wzdłuż granicy między gminami Melilli i Sortino w pobliżu dolnego odcinka drogi prowincjonalnej SP nr 30 Melilli-Sortino, a następnie na północny wschód wzdłuż tej samej drogi prowincjonalnej, omijając zachodnią i północną granicę miasta Melilli. Od północnego krańca gminy Melilli biegnie dalej wzdłuż drogi gminnej prowadzącej do drogi prowincjonalnej SP nr 95 Priolo-Lentini w pobliżu jej 151. km. Z tego punktu prowadzi na północ wzdłuż tej samej drogi prowincjonalnej do granicy między gminą Melilli a gminą Augusta; dalej prowadzi wzdłuż tej samej granicy do ścieżki prowadzącej od drogi Costa Arita i biegnie na północ obok domów Rasolo i domów Pandolfi do nowej granicy między gminą Melilli a gminą Augusta. Dalej zmierza wzdłuż tej granicy na północ do rzeki Mulinello, wzdłuż której biegnie na zachód do drogi prowincjonalnej SP nr 95 Priolo-Lentini w pobliżu jej 140. km, następnie wzdłuż tej samej drogi prowincjonalnej do południowego krańca miasta Carlentini, które przecina, a dalej wzdłuż drogi prowincjonalnej łączącej gminy Carlentini i Lentini. Następnie biegnie na zachód wzdłuż granicy między tymi dwoma gminami do rzeki Zena. Linia biegnie dalej wzdłuż zachodniego brzegu rzeki Zena, a następnie na północ do drogi prowincjonalnej w pobliżu mostu Reina i drogi prowincjonalnej prowadzącej z Lentini do Scordii. Następnie biegnie wzdłuż granicy gminy Militello in Val di Catania na całej jej długości do granicy między gminami Francofonte, Vizzini i Militello in Val di Catania, skąd biegnie dalej wzdłuż granicy między gminą Francofonte i gminą Vizzini, między Francofonte i Buccheri oraz między Ferla i Carlentini, a następnie wzdłuż granicy między gminą Sortino, Carlentini i Melilli do dolnego odcinka drogi prowincjonalnej SP nr 30 Melilli-Sortino i punktu początkowego linii wyznaczającej obszar.”,

otrzymuje brzmienie:

„1. Obszar produkcji oliwek wykorzystywanych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, o której mowa w art. 1, obejmuje, w granicach terytorium administracyjnego prowincji Siracusa, Ragusa i Catania, obszary następujących gmin, na których uprawia się oliwki mogące osiągnąć cechy jakościowe przewidziane w niniejszej specyfikacji produktu:

Siracusa:

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

Ragusa:

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

Catania:

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

2. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Monte Lauro« obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla.

3. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Val d'Anapo« obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Canicattini Bagni, Floridia, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solirino, Sortino oraz część obszaru administracyjnego gminy Noto.

Obszar ten wyznacza linia rozpoczynająca się na północ od punktu, w którym spotykają się gminy Sortino, Ferla i Carlentini, biegnąca wzdłuż granic gmin Carlentini, Melilli i Sortino na wschód aż do drogi prowincjonalnej SP nr 76 Diddino-Monte Climiti-Dariazza w gminie Siracusa. Na południe od mostu Diddino linia biegnie wzdłuż prawego brzegu rzeki Anapo aż do drogi wiejskiej, która łączy domy Palazzelli i gospodarstwo Frescura z drogą krajową SS nr 124; dalej na południe przecina tę drogę na jej 112. km i spotyka się z drogą wiejską łączącą drogę krajową SS nr 124 z drogą prowincjonalną SP nr 14 Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro i zapewniającą połączenie gospodarstwa Cardinale przez dolinę Cefalino z gospodarstwem Papeo, gospodarstwem San Francesco, Benali di Sotto, gospodarstwem Perrota i majątkiem Busacca, łącząc się z nią na jej 9. km. Stamtąd biegnie wzdłuż drogi prowincjonalnej SP nr 14 od jej 9. km do 11. km, stamtąd dalej na południe drogą prowincjonalną SP nr 12 Floridia-Grotta Perciata-Cassibile aż do drogi wiejskiej prowadzącej z domów w Navie do granicy z gminą Noto, stamtąd dalej na południe wzdłuż granicy między gminami Noto i Siracusa do przecięcia z rzeką Cassibile. Od tego miejsca biegnie dalej na północny zachód wzdłuż granicy między gminami Noto i Avola aż do drogi prowincjonalnej SP nr 4 Avola Manchisi, wzdłuż której biegnie aż do skrzyżowania z drogą krajową SS nr 287, gdzie wyznacza granicę obszaru, do którego odnosi się nazwa geograficzna »Val Tellaro«, i wzdłuż tej granicy biegnie na północ, obejmując całe terytorium gminy Palazzolo; następnie biegnie wzdłuż granicy między gminami Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro i Ferla, wracając na północ do punktu początkowego.

4. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Val Tellaro« obejmuje południowo-wschodnie wzgórze Monti Iblei oraz całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Ispica, Pachino, Avola i część obszaru administracyjnego Rosolini, Noto i Modica.

Obszar wyznacza linia, która biegnie na południe wzdłuż drogi prowincjonalnej SP nr 49 prowadzącej z Ispicy do Pachino, a dokładnie przy moście Passo Corrado biegnie dalej na wschód wzdłuż tej samej drogi prowincjonalnej do skrzyżowania z drogą prowincjonalną SP nr 100 Burgio-Luparello. Dalej biegnie do ścieżki prowadzącej z Burgio do Prevuty, a stamtąd na wschód wzdłuż drogi prywatnej z Coste do Sant'Ippolito aż do drogi prowincjonalnej SP nr 85 Marzamemi-Chiaramida, wzdłuż której biegnie aż do zewnętrznej drogi gminnej prowadzącej z Pianetti do Serbatoto. Stamtąd biegnie wzdłuż północno-zachodnich granic miasta Pachino aż do zewnętrznej drogi gminnej Via Vecchia-Guastalla, wzdłuż której podąża aż do drogi prowincjonalnej SP nr 85 Marzamemi-Chiaramida, skąd prowadzi na wschód aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną SP nr 19 Pachino-Noto, wzdłuż której biegnie na północ aż do rzeki Asinaro, która stanowi granicę administracyjną gminy Avola. Dalej prowadzi wzdłuż granicy administracyjnej na wschód do drogi, która omija na wschodzie Cozzo Carrube i Casa Mazzone, a następnie biegnie wzdłuż tej drogi na północ przez miejscowość Contrada Risicone do drogi prowincjonalnej SP nr 15 Avola-Bochino-Noto, wzdłuż której kieruje się do cmentarza w Avola, skąd biegnie dalej na północ wzdłuż drogi omijającej Casa Sanghetello do drogi prowincjonalnej SP nr 4 Avola-Maghesi, a następnie podąża wzdłuż tej ścieżki na wschód w kierunku Casa Modica i Casa Fosso di Sotto. Dalej biegnie wzdłuż tej ścieżki do granicy między gminą Avola i gminą Siracusa, a następnie na zachód do granicy między gminą Avola i gminą Noto. Następnie na zachód wzdłuż tej granicy aż do punktu, w którym granica Val d'Anapo oddziela się od granicy gminy Avola. Stamtąd biegnie wzdłuż granicy podobozszaru Val d'Anapo wzdłuż drogi prowincjonalnej SP nr 4 do skrzyżowania z drogą krajową SS nr 287, wzdłuż której kieruje się na północ. Biegnie wzdłuż drogi krajowej SS nr 287 łączącej Noto i Palazzolo Acreide do momentu przecięcia się tej drogi z granicą między gminami Noto i Palazzolo Acreide, skąd biegnie na zachód wzdłuż granicy między gminą Palazzolo Acreide i gminą Noto aż do rzeki Tellaro. Następnie biegnie na południe wzdłuż rzeki Tellaro aż do drogi prowincjonalnej SP nr 82 Prainito-Renna, wzdłuż której ciągnie się aż do drogi prowincjonalnej SP nr 17 Favarotta-Ritellini i »Cozza Rose«, przekraczając granicę między prowincjami Siracusa i Ragusa aż do mostu Favarotta. Dalej biegnie wzdłuż drogi gminnej Commaldo Superiore aż do granicy między gminą Rosolini a gminą Ispica. Następnie wzdłuż granicy między gminami Ispica i Modica do drogi krajowej SS nr 115, wzdłuż której kieruje się na zachód do Bettola del Capitano, skąd biegnie dalej na południe wzdłuż tej samej drogi do skrzyżowania Beneventano, a następnie do skrzyżowania prowadzącego do Zappulla. Dalej biegnie wzdłuż drogi prowincjonalnej SP nr 45 Bugilfezza-Pozzallo aż do drogi gminnej Graffetta i do punktu, w którym spotykają się gminy Pozzallo i Modica. Wzdłuż tej granicy biegnie na wschód, a następnie podąża wzdłuż granicy między gminą Pozzallo a gminą Ispica aż do drogi prowincjonalnej SP nr 46 Pozzallo-Ispica, wzdłuż której biegnie do skrzyżowania z linią kolejową w Contrada

Garzalla. Następnie biegnie wzdłuż drogi gminnej SC nr 40 do drogi gminnej SC nr 97 aż do dawnej drogi prowincjonalnej Bufali-Marza, wzdłuż której podąża aż do mostu nad kanałem Fosso Bufali. Wzdłuż tego kanału dociera do drogi prowincjonalnej SP nr 49 Ispica-Pachino, wzdłuż której biegnie na wschód do granicy z prowincją Siracusa w Passo Corrado, w którym to miejscu znajduje się punkt początkowy.

Zwraca się również uwagę, że rozszerzenie obszaru administracyjnego gmin tworzących ten podobszar dotyczy: gminy Noto, która przesunęła kraniec podobszaru »Val Tellaro« na południe do granicy gminy Pachino i na wschód do terenów publicznych na linii brzegowej; gminy Avola, którą rozszerzono w kierunku południowo-wschodnim do granicy z terenami publicznymi; a ponadto gminy Modica, która rozszerza ten podobszar, przesuwając jego kraniec do granicy gminy Pozzallo.

5. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Frigintini« obejmuje część obszaru administracyjnego następujących gmin: Ragusa, Modica, Rosolini.

Obszar wyznacza linia biegnąca na południe wzdłuż drogi krajowej SS nr 115, a konkretnie z Bettola del Capitano, i dalej w kierunku północno-wschodnim wzdłuż zachodniej krawędzi obszaru »Val Tellaro« aż do granicy między prowincją Ragusa a prowincją Siracusa w Contrada Cozzo Scozzaria. Biegnie wzdłuż południowych granic gmin Giarratana i Monterosso Almo aż do granic gmin Monterosso Almo, Chiaramonte Gulfi i Ragusa, skąd biegnie dalej wzdłuż granicy między gminą Chiaramonte i Ragusa, zanim dotrze do drogi prowincjonalnej SP nr 8. Następnie prowadzi aż do węzła Maltempo, a dalej wzdłuż drogi prowincjonalnej SP nr 10 aż do drogi krajowej SS nr 115, która prowadzi do centrum Ragusa, skąd biegnie wzdłuż dawnej trasy drogi krajowej SS nr 115, dociera do centrum Modica, mija je i wraca do Bettola del Capitano, tj. do punktu początkowego.

6. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Gulfi« obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana.

7. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Valle dell'Irminio« obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina oraz część obszaru administracyjnego gmin Ragusa i Modica.

Obszar wyznacza linia, która zaczyna się na południe od węzła Contrada Zappulla i biegnie na południe do Modica do drogi prowincjonalnej Sampieri, wzdłuż której prowadzi do skrzyżowania z drogą ze Scicli do Pozzallo, skąd biegnie dalej drogą prywatną Guarnieri do budynku zajmowanego przez robotników drogowych przy drodze prowincjonalnej ze Scicli do Sampieri. Dalej biegnie wzdłuż tej samej drogi prywatnej aż do drogi prowincjonalnej i przejazdu kolejowego, a następnie wzdłuż linii kolejowej aż do Jungi di Scicli, gdzie skręca w drogę prowincjonalną ze Scicli do Donnalucata, wzdłuż której biegnie aż do drogi prowincjonalnej SP nr 127 Marina-Donnalucata. Stamtąd dalej do drogi prowincjonalnej SP nr 119 Scicli-Spinazza, wzdłuż której biegnie do drogi prowincjonalnej Scicli-Santa Croce Camerina. Z Santa Croce Camerina kieruje się na północ wzdłuż drogi prowincjonalnej do Comiso aż do jej 8. km, a dalej wzdłuż drogi prowincjonalnej do Vittorii aż do skrzyżowania z nową drogą gminną, która przecina Cooperativa Agri Sud i prowadzi do drogi z Vittorii do Scogilitti. Za skrzyżowaniem biegnie aż do drogi Alcerito i dalej do drogi Macchione, następnie wzdłuż wiejskich dróg łączących drogę Macchione z drogą krajową SS nr 115 i linią kolejową, skąd podąża w kierunku północno-wschodnim do granicy prowincji z Caltanissetta i dalej, w kierunku wschodnim, przez całą długość granicy z prowincją Catania aż do granicy z obszarem »Gulfi«, wzdłuż której biegnie do zachodniej granicy obszaru »Frigintini«. Następnie biegnie wzdłuż całej granicy na południe, a potem powraca, kierując się do skrzyżowania prowadzącego do Zappulli na drodze prowincjonalnej z Modicy do Pozzallo, tj. do punktu początkowego.

Zwraca się również uwagę, że rozszerzenie obszaru administracyjnego gmin tworzących ten podobszar dotyczy: gminy Ragusa, która przesunęła kraniec podobszaru »Valle Dell'Irminio« na południe do terenów publicznych wzdłuż granic administracyjnych gmin Vittoria, Santa Croce i Scicli; oraz gminy Modica, która rozszerzyła podobszar na południe do terenów publicznych wzdłuż granic gmin Pozzallo i Scicli.

8. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Calatino« obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarrone, Mirabella Imbaccari.

9. Obszar produkcji oliwek przeznaczonych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną nazwą geograficzną »Trigona-Panicali« obejmuje całość obszaru administracyjnego następujących gmin: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia oraz Carlentini.”

#### *Dowód pochodzenia*

Do specyfikacji dodano odrębny artykuł dotyczący dowodu pochodzenia, który nie jest zawarty w obowiązującej specyfikacji. Dodaje się artykuł w brzmieniu:

„Artykuł 4

#### **Dowód pochodzenia**

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. Identyfikowalność produktu zapewnia się poprzez rejestrowanie w wykazach zarządzanych przez jeden organ kontrolny działek katastralnych, na których produkt jest uprawiany, a także szczegółowych informacji na temat producentów, tłoczni i przedsiębiorstw pakujących produkt, oraz poprzez prowadzenie rejestrów produkcji i pakowania. Wszystkie osoby fizyczne i prawne figurujące w wykazach podlegają kontrolom przeprowadzanym przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produktu i odpowiednim planie kontroli.”

Dzięki temu specyfikacja zostaje dostosowana do rozporządzenia.

#### *Metoda produkcji*

#### **Odmiany oliwek**

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W związku ze zmianą art. 1, która przewiduje fakultatywne stosowanie dodatkowej nazwy geograficznej, zmieniono artykuł dotyczący odmian oliwek, aby umożliwić wykorzystywanie do produkcji oliwy objętej ChNP „Monti Iblei” wszystkich odmian uwzględnionych w obowiązującej specyfikacji, niezależnie od dodatkowej nazwy geograficznej, którą mogą stosować producenci.

Ponadto dodano rodzime odmiany verdense, biancolilla i zaituna.

Odmiany verdense i biancolilla nie są nowymi odmianami, lecz figurują wśród pozostałych odmian, które zgodnie z obowiązującą specyfikacją można stosować w zależności od dodatkowej nazwy geograficznej uzupełniającej nazwę „Monti Iblei” i których zawartość w oliwie wynosi 10–40 %.

Ponadto w proponowanej specyfikacji określono, że łączna zawartość innych odmian nie może przekraczać 20 %.

W związku z tym zaproponowano, aby do dozwolonych odmian wyraźnie włączyć zarówno odmianę verdense, jak i biancolilla, ponieważ w chwili składania wniosku o rejestrację odsetek występowania tych odmian w niektórych prowincjach był niedoszacowany.

Do włączenia odmiany zaituna skłoniły producentów różne względy. Obszar, na którym uprawia się tę odmianę, jest ograniczony do górnej części prowincji Siracusa i kilku rozproszonych miejsc w sąsiednich gminach prowincji Ragusa i Catania. Wiele osób uważa ją za najstarszą odmianę oliwek występującą na obszarze ChNP, pochodzącą z czasów, gdy obszar ten znajdował się pod panowaniem starożytnych Syrakuz. Włączenie odmiany zaituna do specyfikacji, wraz z postulowanym uznaniem za produkt o randze „Presidio Slow Food”, pomogłoby uniknąć ryzyka wyginięcia odmiany, która ma dużą wartość historyczną i środowiskową. Zauważono, że przeprowadzone w ostatnich latach analizy wykazały, iż oliwa otrzymywana z odmiany zaituna odpowiada określonemu w opisie produktu właściwościom „Monti Iblei”.

W związku z tym obecny tekst:

- „1. Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei« uzupełniona nazwą geograficzną »Monte Lauro« jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskiwanej z oliwek odmiany »tonda iblea«, które stanowią co najmniej 90 % oliwek znajdujących się w gajach oliwnych. Można również stosować inne odmiany, pod warunkiem że ich ilość nie przekracza 10 %.
2. Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei« uzupełniona nazwą geograficzną »Val d'Anapo« jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskiwanej z oliwek odmiany »tonda iblea«, które stanowią co najmniej 60 % oliwek znajdujących się w gajach oliwnych. Można również stosować inne odmiany, pod warunkiem że ich ilość nie przekracza 40 %.
3. Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei« uzupełniona nazwą geograficzną »Val Tellarò« jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskiwanej z oliwek odmiany »moresca«, które stanowią co najmniej 70 % oliwek znajdujących się w gajach oliwnych. Można również stosować inne odmiany, pod warunkiem że ich ilość nie przekracza 30 %.
4. Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei« uzupełniona nazwą geograficzną »Frigintini« jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskiwanej z oliwek odmiany »moresca«, które stanowią co najmniej 60 % oliwek znajdujących się w gajach oliwnych. Można również stosować inne odmiany, pod warunkiem że ich ilość nie przekracza 40 %.
5. Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei« uzupełniona nazwą geograficzną »Gulfi« jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskiwanej z oliwek odmiany »tonda iblea«, które stanowią co najmniej 90 % oliwek znajdujących się w gajach oliwnych. Można również stosować inne odmiany, pod warunkiem że ich ilość nie przekracza 10 %.
6. Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei« uzupełniona nazwą geograficzną »Valle dell'Irminio« jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskiwanej z oliwek odmiany »moresca«, które stanowią co najmniej 60 % oliwek znajdujących się w gajach oliwnych. Można również stosować inne odmiany, pod warunkiem że ich ilość nie przekracza 40 %.
7. Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei« uzupełniona nazwą geograficzną »Calatino« jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskiwanej z oliwek odmiany »tonda iblea«, które stanowią co najmniej 60 % oliwek znajdujących się w gajach oliwnych. Można również stosować inne odmiany, pod warunkiem że ich ilość nie przekracza 40 %.
8. Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei« uzupełniona nazwą geograficzną »Trigona-Pancali« jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia uzyskiwanej z oliwek odmiany »nocellara etnea«, które stanowią co najmniej 60 % oliwek znajdujących się w gajach oliwnych. Można również stosować inne odmiany, pod warunkiem że ich ilość nie przekracza 40 %.”

otrzymuje brzmienie:

„Chroniona nazwa pochodzenia »Monti Iblei«, która może być uzupełniona jedną z nazw geograficznych, o których mowa w art. 1, musi być otrzymywana z następujących odmian oliwek: tonda iblea, moresca, nocellara etnea, verdense, biancolilla i zaituna oraz ich synonimów, uprawianych w gajach oliwnych jedno- albo wieloodmianowych, przy czym owoce tych odmian muszą stanowić co najmniej 80 % owoców wykorzystanych do produkcji oliwy.

Można również stosować inne odmiany, pod warunkiem że ich ilość nie przekracza 20 %.”

*Cechy charakterystyczne uprawy*

Zmieniono art. 5 ust. 1 specyfikacji produktu.

Obecny tekst:

„1. Warunki środowiskowe i warunki uprawy drzew oliwnych wykorzystywanych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, o której mowa w art. 1, muszą być tradycyjne i charakterystyczne dla przedmiotowego obszaru oraz muszą w każdym przypadku być w stanie nadać oliwkom i produkowanej z nich oliwie szczególne cechy jakościowe.

*Za kwalifikujące się można uznać zatem jedynie gaje oliwne położone na wysokości 80–700 metrów nad poziomem morza, znajdujące się w dolinach na obszarze produkcji, zwanych lokalnie »kamieniołomami«, przecinających wysokie płaskowyże masywu Monte Iblei, którego wapienne gleby pochodzą z miocenu, z wyjątkiem gleb z obszaru »Calatino«, na którym występuje gleba krzemionkowa zawierająca pokłady wulkaniczne.”*

otrzymuje brzmienie:

„1. Warunki środowiskowe i warunki uprawy drzew oliwnych wykorzystywanych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, o której mowa w art. 1, muszą być tradycyjne i charakterystyczne dla przedmiotowego obszaru oraz muszą w każdym przypadku być w stanie nadać oliwkom i produkowanej z nich oliwie szczególne cechy jakościowe.”

Z cech charakterystycznych uprawy postanowiono usunąć ograniczenie wysokości do 80–700 metrów nad poziomem morza, ponieważ lata analiz potwierdziły, że jeśli oliwki różnych odmian zbiera się w okresie wskazanym w specyfikacji i przestrzega się kryteriów dotyczących nowoczesnych technik ekstrakcji określonych w specyfikacji, nie ma różnic w otrzymanej oliwie, nawet jeśli gaj oliwny znajduje się na wysokości poniżej 80 metrów. Ugruntowana obecnie tendencja do coraz wcześniejszego rozpoczynania okresu zbiorów w połączeniu z zastosowaniem nowoczesnych technik wyłaczania (coraz bardziej rozpowszechniony staje się system „dwuetapowy” lub „metoda integralna”) przyczyniły się do wzmocnienia szczególnego zapachu i smaku, które charakteryzują oliwę z oliwek objętą ChNP „Monti Iblei”. W związku z tym nastąpiła zmiana warunków opisanych w specyfikacji, do których odnosi się rejestracja, co skutecznie zniwelowało różnice stwierdzone w chwili rejestracji nazwy, związane z różnicami wysokości, na jakich znajdują się gaje oliwne.

Zmieniono art. 5 ust. 2 specyfikacji produktu.

Obecny tekst:

„2. Należy stosować formy i techniki uprawy oraz systemy przycinania drzew, które są stosowane tradycyjnie, a w każdym razie takie, które nie mogą powodować zmian właściwości oliwek, z których uzyskiwana jest oliwa.”,

otrzymuje brzmienie:

„2. Należy stosować formy i techniki uprawy oraz systemy przycinania drzew, które są stosowane tradycyjnie lub przewidziane w zasadach dobrej praktyki gospodarki rolnej, a w każdym razie takie, które nie mogą powodować zmian właściwości oliwek, z których uzyskiwana jest oliwa.”.

Celem zmiany jest wzmocnienie zaangażowania producentów w profesjonalne zarządzanie ich gajami oliwnymi.

Zmieniono art. 5 ust. 4 specyfikacji produktu dotyczący zbiorów.

Obecny tekst:

„4. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« jest uzyskiwana ze zdrowych oliwek zbieranych od początku okresu dojrzewania oliwek do dnia 15 stycznia każdego roku.”,

otrzymuje brzmienie:

„4. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objęta chronioną nazwą pochodzenia »Monti Iblei« jest uzyskiwana ze zdrowych oliwek zbieranych od chwili, gdy barwa oliwek zmienia się z zielonkawej w połyskliwą zieleni wpadającą w żółć.”.

W celu uproszczenia kontroli i zapewnienia ich większej skuteczności przedstawiono dokładniejszy opis chwili rozpoczęcia zbiorów. Za właściwe uznano również usunięcie końcowej daty zbiorów, ponieważ ograniczenie to uważa się za przestarzałe, biorąc pod uwagę, że opiera się ono na nieaktualnych już przepisach krajowych.

W art. 5 specyfikacji uwzględniono wymagania dotyczące metod transportu oliwek do tłoczni, dodając następujące zdania:

„6. Oliwki należy przewozić do tłoczni w odpowiednich perforowanych pojemnikach, aby uniknąć przegrzania się i fermentacji. Zabrania się używania worków lub zamkniętych pojemników.”.

Celem tego wymogu stosowania perforowanych pojemników jest uniknięcie fermentacji i przegrzania oliwek, co miałyby niekorzystny wpływ na jakość oliwy z oliwek.

Zmieniono art. 5 ust. 7 dotyczący pułapów produkcji, ponieważ za właściwsze uznano zróżnicowanie produkcji w zależności od tego, czy gaje oliwne są wyspecjalizowane czy połączone z innymi uprawami.

W związku z tym obecny tekst:

„Maksymalna wydajność produkcji oliwek z gajów oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP zgodnie z art. 1 nie może przekraczać 10 000 kg z hektara w przypadku plantacji intensywnych. Maksymalna wydajność produkcji oliwek z gajów oliwnych nie może przekraczać 10 000 kg z hektara. Wydajność produkcji oliwy nie może przekraczać 18 %.”,

otrzymuje brzmienie:

„7. Maksymalna wydajność produkcji oliwek z gajów oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia objętej ChNP zgodnie z art. 1 nie może przekraczać 15 000 kg z hektara. Jeśli gaj oliwny połączony jest z innymi uprawami, maksymalna wydajność nie może przekraczać 120 kg z jednego drzewa. We wszystkich przypadkach wyższe maksymalne limity nie mogą powodować zmiany szczególnych cech jakościowych opisanych w art. 7 poniżej. Wydajność produkcji oliwy nie może przekraczać 18 %.”

Zmiana wysokości produkcji z hektara jest uzasadniona analizą danych zgromadzonych w ostatnim dziesięcioleciu na tym obszarze geograficznym, która wykazuje, że nie zachodzi negatywna korelacja między zmienioną ilością z hektara a zgodnością z parametrami chemicznymi i organoleptycznymi określonymi w specyfikacji produktu. Ponadto dodanie limitu produkcji z jednego drzewa w przypadku gajów oliwnych połączonych z innymi uprawami pozwala na bardziej precyzyjne kontrole.

#### *Metoda wytłaczania oliwy*

Zmieniono art. 6 specyfikacji dotyczący metody wytłaczania oliwy.

W związku z tym zdania w obecnym brzmieniu:

- „1. Czynności polegające na wytłaczaniu oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chronionej nazwą pochodzenia »Monti Iblei« uzupełnioną odpowiednią nazwą geograficzną muszą mieć miejsce w granicach obszaru produkcji określonego w art. 3 ust. 1.
2. Czynności wytłaczania przeprowadza się w ciągu dwóch dni od zbioru.
3. Wytłaczanie oliwy odbywa się wyłącznie w ramach procesów mechanicznych i fizycznych, w wyniku których można uzyskać oliwę, która w możliwie najwierniejszy sposób odzwierciedla oryginalne szczególne właściwości owoców.”

otrzymują brzmienie:

- „1. Czynności polegające na wytłaczaniu oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia chronionej nazwą pochodzenia »Monti Iblei« ewentualnie uzupełnioną odpowiednią nazwą geograficzną muszą mieć miejsce w granicach obszaru produkcji określonego w art. 3 ust. 1.
2. Czynności wytłaczania przeprowadza się w zakładach stosujących cykl ciągły albo tradycyjną metodę ekstrakcji (ciśnieniowej), w ciągu dwóch dni od zbioru.
3. Wytłaczanie oliwy odbywa się wyłącznie w ramach procesów mechanicznych i fizycznych, w zakładach stosujących cykl ciągły albo tradycyjną metodę ekstrakcji (ciśnieniowej), w wyniku których można uzyskać oliwę, która w możliwie najwierniejszy sposób odzwierciedla oryginalne szczególne właściwości owoców i ich odmiany.”

W ten sposób zapewniono spójność ze zmianą w art. 1, która przewiduje fakultatywne stosowanie dodatkowej nazwy geograficznej.

Ponadto metody wytłaczania oliwy opisano bardziej szczegółowo, aby uczynić tekst bardziej przejrzystym.

#### *Związek*

Obecna specyfikacja nie zawiera artykułu opisującego związek, mimo że zawarto go w opublikowanym streszczeniu. Zgodnie z art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 do specyfikacji dodano zatem specjalny artykuł, w którym zawarto informacje z pkt 4.6 obowiązującego streszczenia oraz z pkt 4 jednolitego dokumentu.

Ponadto do tekstu wprowadzono następujące zmiany.

Zgodnie ze zmianą metody produkcji, która polega na zniesieniu ograniczenia dotyczącego wysokości, odniesienie do tego ograniczenia usunięto z punktu „Związek”. W związku z tym usunięto zdanie piąte w brzmieniu:

„Za właściwe uważa się tylko te gaje oliwne, które znajdują się na wysokości 80–770 metrów.”

Usunięto również zdanie siódme w brzmieniu:

„Produkowana oliwa ma owocowy smak o średniej intensywności ze słodkim akcentem i jest lekko ostra.”

Zmiany dokonano ze względu na brak spójności tego opisu ze zmianami wprowadzonymi do opisu produktu w wyniku włączenia metody określonej przez IOC i związanego z nią oprogramowania. W metodzie tej stosuje się jako parametry dobrze zdefiniowane mediany dla deskryptorów dotyczących owocowości, goryzkości i ostrości i jest ona znacznie bardziej precyzyjna, ponieważ uwzględnia nie tylko parametry dotyczące jakości, ale także ilości.

W związku z tym konieczne było usunięcie tekstu „Produkowana oliwa ma owocowy smak o średniej intensywności ze słodkim akcentem i jest lekko ostra”, ponieważ parametrów tych nie uwzględnia się w metodzie określonej przez IOC, co utrudnia ilościowe określenie ich median.

Zgodnie ze zmianą dotyczącą odmian oliwek i z pkt 3.3 jednolitego dokumentu dodano również odmiany „verdes”, „biancolilla” i „zaituna”.

Na końcu akapitu dotyczącego związku dodano również zdania w następującym brzmieniu:

„We wszystkich krajowych i międzynarodowych konkursach określono profil sensoryczny oliwy z oliwek objętej ChNP »Monti Iblei«, który najlepiej odzwierciedlają deskryptory »zielony lub dojrzały pomidor« dla odmiany tonda iblea i »karczoch« dla odmian moresca, verdes e zaituna. Deskryptor »trawa« jest prawie zawsze kojarzony ze wszystkimi czterema odmianami.

Kolejną cechą charakterystyczną oliwy z oliwek objętej ChNP »Monti Iblei« jest jej podział na kategorie pod względem owocowości. Prawie zawsze można je zaklasyfikować jako mające średnią lub intensywną owocowość, przy bardzo niewielu przykładach lekkiej owocowości. Najlepszy profil sensoryczny jest silnie związany ze specyficznym zapachem i smakiem czterech odmian, które wykorzystuje się do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia Monti Iblei.

Odmiany te reprezentują całą historię uprawy oliwek na wyznaczonym obszarze ChNP »Monti Iblei«. Słabo przystosowują się one do innych warunków produkcji, co sprawia, że profil organoleptyczny oliwy z oliwek objętej ChNP »Monti Iblei« jest wyjątkowy i niepowtarzalny.”

Dodanie tych zdań było konieczne, aby opisać szczególny charakter oliwy z oliwek „Monti Iblei” i w ten sposób dostosować część dotyczącą związku do proponowanych zmian.

W związku z tym obecny tekst:

„Uprawa oliwek jest bardzo ważnym sektorem produkcji w tym regionie. Najważniejszą odmianą jest »tonda iblea«, nazywana również »cetrara«, »prunara«, »abbunara« i »tunna«, która jest typowa dla wskazanego obszaru geograficznego (umiarkowanie odporna na działanie czynników chorobotwórczych i doskonale dostosowana do gleb wysokiego wapiennego płaskowyżu Monti Iblei) i której owoce są również wykorzystywane do produkcji oliwek stołowych. Stosowane są również inne lokalne odmiany, a mianowicie: »moresca« i »nocellara etnea«. Obok gajów oliwnych, w których rosną stuletnie drzewa oliwne, w ostatnim czasie pojawiły się nowe plantacje z innymi odmianami, które tak samo jak ich poprzednicy są prowadzone w formie kulistej, co pozwala chronić je przed dominującymi wiatrami. Używanie oliwy produkowanej w tym regionie przez konsumentów zarówno lokalnych, jak i krajowych, ma długą tradycję. Za właściwe uważa się tylko te gaje oliwne, które znajdują się na wysokości 80–700 metrów. Muszą one znajdować się w dolinach, które przeplatają wysoki płaskowyż Monti Iblei i posiadają glebę krzemionkową, zawierającą pokłady wulkaniczne. Produkowana oliwa ma owocowy smak o średniej intensywności ze słodkim akcentem i jest lekko ostra. Należy zauważyć, że masyw Monti Iblei charakteryzuje się szczególnymi wahaniami temperatur dziennych i nocnych, co stanowi szczególnie istotny czynnik, jeśli chodzi o określanie specyfiki produktów rolnych. Trzeba wiedzieć, że Sycylia, wyspa, której dawne tradycje sięgają pierwszych kolonii grecko-rzymskich, z biegiem czasu umocniła charakterystyczne zwyczaje Wielkiej Grecji. Ten kluczowy element kulturowy w połączeniu z trudnościami komunikacyjnymi na przestrzeni stuleci pozwolił zachować w nienaruszonej postaci szczególne cechy każdej osady miejskiej, dzięki czemu każda grupa ludności na tym dokładnie wydzielonym obszarze geograficznym mogła zachować swoje tradycje. Chociaż mamy na tym terenie do czynienia z bardzo jednolitymi warunkami klimatycznymi, nie sposób nie zauważyć istnienia tradycji przekazywanych z biegiem czasu i historii. Z tego właśnie względu nazwa pochodzenia »Monti Iblei« obejmuje na swoim obszarze geograficznym obszary powiązane z osadami ludzkimi, o których wspomniano powyżej i które z biegiem czasu stały się ich wyznacznikiem. Są to następujące obszary: »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« i »Monti Iblei Trigona Pancali«, który obejmuje również obszar gminy Militello in Val di Catania. Już samo wyliczenie tych dodatkowych nazw geograficznych wyraźnie wskazuje na istnienie tradycji pielęgnowanych przez mieszkańców w poszczególnych dolinach, które są częścią masywu Monti Iblei. Doliny te, choć blisko położone pod względem geograficznym, zachowały niezwykłą specyfikę pod względem działalności i cech mieszkańców. Nieuwzględnienie tej sytuacji prowadziłoby do istotnego zniekształcenia głębokiego sensu tradycji kulturowej i ludzkiej. Oliwy z wymienionych wyżej dolin wykazują jednak tylko minimalne różnice organoleptyczne, które są w stanie dostrzec jedynie wyspecjalizowani degustatorzy.”



otrzymuje brzmienie:

„Uprawa oliwek jest bardzo ważnym sektorem produkcji w tym regionie.

Najważniejszą odmianą jest »tonda iblea«, nazywana również »cetrala«, »prunara«, »abbunara« i »tunna«, która jest typowa dla wskazanego obszaru geograficznego (umiarkowanie odporna na działanie czynników chorobotwórczych i doskonale dostosowana do gleb wysokiego wapiennego płaskowyżu Monti Iblei) i której owoce są również wykorzystywane do produkcji oliwek stołowych. Stosowane są również inne lokalne odmiany, a mianowicie: »moresca«, »nocellara etnea«, »verdese«, »biancolilla« i »zaituna«.

Obok gajów oliwnych, w których rosną stuletnie drzewa oliwne, w ostatnim czasie pojawiły się nowe plantacje z innymi odmianami, które tak samo jak ich poprzednicy są prowadzone w formie kulistej, co pozwala chronić je przed dominującymi wiatrami. Używanie oliwy produkowanej w tym regionie przez konsumentów zarówno lokalnych, jak i krajowych, ma długą tradycję.

Muszą one znajdować się w dolinach, które przeplatają wysoki płaskowyż Monti Iblei i posiadają glebę krzemionkową, zawierającą pokłady wulkaniczne.

Należy zauważyć, że masyw Monti Iblei charakteryzuje się szczególnymi wahaniami temperatur dziennych i nocnych, co stanowi szczególnie istotny czynnik, jeśli chodzi o określanie specyfiki produktów rolnych.

Trzeba wiedzieć, że Sycylia, wyspa, której dawne tradycje sięgają pierwszych kolonii grecko-rzymskich, z biegiem czasu umocniła charakterystyczne zwyczaje Wielkiej Grecji. Ten kluczowy element kulturowy w połączeniu z trudnościami komunikacyjnymi na przestrzeni stuleci pozwolił zachować w nienaruszonej postaci szczególne cechy każdej osady miejskiej, dzięki czemu każda grupa ludności na tym dokładnie wydzielonym obszarze geograficznym mogła zachować swoje tradycje. Chociaż mamy na tym terenie do czynienia z bardzo jednolitymi warunkami klimatycznymi, nie sposób nie zauważyć istnienia tradycji przekazywanych z biegiem czasu i historii.

Z tego właśnie względu nazwa pochodzenia »Monti Iblei« obejmuje na swoim obszarze geograficznym obszary powiązane z osadami ludzkimi, o których wspomniano powyżej i które z biegiem czasu stały się ich wyznacznikiem.

Są to następujące obszary: »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« i »Monti Iblei Trigona Pancali«, który obejmuje również obszar gminy Militello in Val di Catania. Już samo wyliczenie tych dodatkowych nazw geograficznych wyraźnie wskazuje na istnienie tradycji pielęgnowanych przez mieszkańców w poszczególnych dolinach, które są częścią masywu Monti Iblei. Doliny te, choć blisko położone pod względem geograficznym, zachowały niezwykłą specyfikę pod względem działalności i cech mieszkańców. Nieuwzględnienie tej sytuacji prowadziłoby do istotnego zniekształcenia głębokiego sensu tradycji kulturowej i ludzkiej. Oliwy z wymienionych wyżej dolin wykazują jednak tylko minimalne różnice organoleptyczne, które są w stanie dostrzec jedynie wyspecjalizowani degustatorzy.

We wszystkich krajowych i międzynarodowych konkursach określono profil sensoryczny oliwy z oliwek objętej ChNP »Monti Iblei«, który najlepiej odzwierciedlają deskryptory »zielony lub dojrzały pomidor« dla odmiany tonda iblea i »karczoch« dla odmian moresca, verdese i zaituna. Deskryptor »trawa« jest prawie zawsze kojarzony ze wszystkimi czterema odmianami.

Kolejną cechą charakterystyczną oliwy z oliwek objętej ChNP »Monti Iblei« jest jej podział na kategorie pod względem owocowości. Prawie zawsze można je zaklasyfikować jako mające średnią lub intensywną owocowość, przy bardzo niewielu przykładach lekkiej owocowości. Najlepszy profil sensoryczny jest silnie związany ze specyficznym zapachem i smakiem czterech odmian, które wykorzystuje się do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia Monti Iblei.

Odmiany te reprezentują całą historię uprawy oliwek na wyznaczonym obszarze ChNP »Monti Iblei«. Słabo przystosowują się one do innych warunków produkcji, co sprawia, że profil organoleptyczny oliwy z oliwek objętej ChNP »Monti Iblei« jest wyjątkowy i niepowtarzalny.”

#### Etykietowanie

Zmieniono art. 7 ust. 5 specyfikacji, pkt 4.8 akapit trzeci streszczenia oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu dotyczące dodatkowych nazw geograficznych. Zgodnie ze zmianą w art. 1, która przewiduje fakultatywne, a nie obowiązkowe, stosowanie dodatkowej nazwy geograficznej, słowo „musi” zastępuje się słowem „może”.

Ponadto określono sposób wskazywania odmiany.

W związku z tym obecny tekst:

„5. Każda nazwa geograficzna wymieniona w art. 1 niniejszej specyfikacji musi zostać podana na etykiecie w rozmiarze nie większym niż rozmiar czcionki zastosowanej do zapisania chronionej nazwy pochodzenia »Monti Iblei«.”,

otrzymuje brzmienie:

„5. Poza dodatkowymi nazwami geograficznymi, o których mowa w art. 1, dopuszcza się umieszczanie na etykiecie odmian stosowanych do produkcji oliwy objętej ChNP »Monti Iblei«, o których mowa w art. 2, pod warunkiem że rośliny te zatwierdzono jako odpowiadające tym odmianom. Ponadto jeżeli oliwa jest produkowana z jednej odmiany, na etykiecie można wskazać tę odmianę, wraz nazwą zastosowanego kultywaru, pod warunkiem że również w tym przypadku rośliny zatwierdzono jako odpowiadające tej odmianie.

Ewentualne dodatkowe nazwy geograficzne, oznaczenia użytych odmian lub oznaczenia użytej jednej odmiany nie mogą być zapisywane czcionką większą niż ta użyta w przypadku chronionej nazwy pochodzenia »Monti Iblei«.”.

Zmieniono art. 7 ust. 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst:

„8. Dwa lata kalendarzowe, na które rozciąga się okres produkcji oliwek, z których wytłacza się oliwę, muszą być podane na etykiecie oprócz innych obowiązkowych informacji.”,

otrzymuje brzmienie:

„8. Oprócz innych obowiązkowych informacji na etykiecie należy również podać numer partii oraz rok produkcji oliwek, z których wytłacza się oliwę.”.

W odniesieniu do podawania numeru partii jest to obowiązkowe na mocy odpowiednich przepisów dotyczących etykietowania i identyfikowalności produktu (rozporządzenie (WE) nr 178/2002 ze zm.).

Jeśli chodzi o pojęcie roku produkcji, należy zawsze odnosić się do dwóch lat, na które rozciąga się okres produkcji, biorąc pod uwagę, że okres zbiorów trwa od września do stycznia następnego roku. Rok produkcji oznacza zatem rok posadzenia, który obejmuje dwa lata kalendarzowe.

*Inne*

Dodano odniesienia do organu kontrolnego, które nie zostały uwzględnione w obecnej specyfikacji, ale można je znaleźć w streszczeniu.

W związku z tym w specyfikacji produktu dodaje się następujący artykuł:

„Artykuł 10

### **Kontrola**

Kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją przeprowadza organ kontrolny zgodnie z obowiązującymi przepisami UE. Jako organ kontrolny wyznaczono:

Agroqualità  
Viale Cesare Pavese 305  
00144 Roma  
WŁOCHY

E-mail: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it)

Tel. +39 654228675

Faks +39 654228692”.

Zmieniono sekcję dotyczącą opakowań, tj. art. 8 ust. 7 dotyczący nazwy i prezentacji oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst:

„7. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, o której mowa w art. 1, musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach ze szkła lub z białej blachy, których pojemność nie przekracza 5 litrów.”,

otrzymuje brzmienie:

„7. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, o której mowa w art. 1, musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach ze szkła, białej blachy lub w innych pojemnikach odpowiednich do przechowywania oliwy, których pojemność nie przekracza 5 litrów.”.

Powodem tej zmiany jest fakt, że producenci muszą być w stanie dostosować pojemniki wykorzystywane do pakowania do różnorodnych potrzeb rynku.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MONTI IBLEI”

Nr UE: PDO-IT-1521-AM03 – 14.3.2018

ChNP (X) hOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Monti Iblei”

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.5. – Oleje i tłuszcze

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chroniona nazwa pochodzenia „Monti Iblei” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która posiada następujące właściwości:

Ocena chemiczna

— kwasowość (wyrażona jako zawartość kwasu oleinowego): maksymalnie 0,5 %;

— maksymalna liczba nadtlenkowa:

≤ 12 mEq O<sub>2</sub>/kg;

— K232 ≤ 2,5;

— K270 ≤ 0,22;

— całkowita zawartość polifenoli ≥ 120 ppm;

— delta K ≤ 0,01.

Ocena organoleptyczna

Przedział mediany min., maks.

— aromat owoców (dojrzała oliwka) > 2, ≤ 6;

— aromat owoców (zielona oliwka) > 2, ≤ 8;

— trawa, pomidor lub karczoch > 2, ≤ 8;

- gorycz  $> 2, \leq 6$ ;
- ostrość  $> 2, \leq 8$ ;
- mediana wszelkich wad

musi wynosić 0.

Inne parametry, których nie określono w sposób wyraźny, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami UE.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Oliwa objęta chronioną nazwą pochodzenia „Monti Iblei” musi być otrzymywana z następujących odmian oliwek: tonda iblea, moresca, nocellara etnea, verdense, biancolilla i zaituna oraz ich synonimów, uprawianych w gajach oliwnych jedno- albo wieloodmianowych, przy czym owoce tych odmian muszą stanowić co najmniej 80 % owoców wykorzystanych do produkcji oliwy.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy procesu produkcji, a mianowicie uprawa, zbiory i wylączenie oliwy, muszą odbywać się w obrębie określonego obszaru geograficznego.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Aby zachować szczególne cechy charakterystyczne produktu przez cały proces produkcji oraz zagwarantować zgodność z wymogami jakościowymi, oliwę „Monte Iblei” należy zawsze pakować w obrębie obszaru, o którym mowa w pkt 4. Lokalni producenci dokładnie wiedzą, jak zachowuje się oliwa – znają np. czasy i metody filtracji i osiadania oraz temperaturę pakowania – na etapie wstępnego pakowania i pakowania. Pakowanie na wyznaczonym obszarze pod koniec procesu produkcji również przyczynia się do zachowania charakterystycznych właściwości organoleptycznych oliwy, które w innych okolicznościach uległyby szybkiemu pogorszeniu na skutek narażenia na działanie tlenu. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Monti Iblei” musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach ze szkła, białej blachy lub w innych pojemnikach odpowiednich do przechowywania oliwy, których pojemność nie przekracza 5 litrów.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chroniona nazwa pochodzenia „Monti Iblei” może być również uzupełniona jedną z następujących nazw geograficznych: „Monte Lauro”, „Val d’Anapo”, „Val Tellaro”, „Frigintini”, „Gulfi”, „Valle dell’Irmínio”, „Calatino”, „Trigona-Pancali”.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane dla chronionej nazwy pochodzenia „Monte Iblei”, w tym następujących przymiotników: „fine” (wyborowa), „scelto” (pierwszej jakości), „selezionato” (wyselekcjonowana), lub „superiore” (najlepsz).

Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw spółek, znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Stosowanie nazw gospodarstw i posiadłości oraz wskazywanie na pakowanie w gospodarstwie lub przedsiębiorstwie zajmującym się uprawą oliwek, które znajduje się na obszarze produkcji, jest dozwolone wyłącznie wówczas, gdy produkt uzyskano wyłącznie z oliwek zebranych w gajach oliwnych tego gospodarstwa.

Poza dozwolonymi dodatkowymi oznaczeniami geograficznymi dopuszcza się umieszczanie na etykiecie odmian stosowanych do produkcji oliwy objętej ChNP „Monti Iblei”, pod warunkiem że rośliny te zatwierdzono jako odpowiadające tym odmianom. Ponadto jeżeli oliwa jest produkowana z jednej odmiany, na etykiecie można wskazać tę odmianę, wraz nazwą zastosowanego kultywaru, pod warunkiem że również w tym przypadku rośliny zatwierdzono jako odpowiadające tej odmianie.

Ewentualne dodatkowe nazwy geograficzne, oznaczenia użytych odmian lub oznaczenia użytej jednej odmiany nie mogą być zapisywane czcionką większą niż ta użyta w przypadku chronionej nazwy pochodzenia „Monti Iblei”.

Chroniona nazwa pochodzenia „Monte Iblei” musi być umieszczona na etykiecie przy użyciu wyraźnej, nieusuwalnej czcionki w kolorze mocno kontrastującym z tłem etykiety i w taki sposób, aby wyraźnie odróżniała się od pozostałych informacji umieszczonych na etykiecie. Nazwa musi ponadto być zgodna z zadaniami etykietowania określonymi w obowiązujących przepisach.

Oprócz innych obowiązkowych informacji na etykiecie należy również podać numer partii oraz rok produkcji oliwek, z których wytłacza się oliwę.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji oliwek wykorzystywanych do wytwarzania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Monti Iblei” obejmuje, w granicach terytorium administracyjnego prowincji Siracusa, Ragusa i Catania, obszary następujących gmin, na których uprawia się oliwki. Siracusa: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino, Avola.

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

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

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Uprawa oliwek jest bardzo ważnym sektorem produkcji w tym regionie.

Najważniejszą odmianą jest „tonda iblea”, nazywana również „cetrala”, „prunara”, „abbunara” i „tunna”, która jest typowa dla wskazanego obszaru geograficznego (umiarkowanie odporna na działanie czynników chorobotwórczych i doskonale dostosowana do gleb wysokiego wapiennego płaskowyżu Monti Iblei) i której owoce są również wykorzystywane do produkcji oliwek stołowych. Stosowane są również inne lokalne odmiany, a mianowicie: „moresca”, „nocellara etnea”, „verdese”, „biancolilla” i „zaituna”.

Obok gajów oliwnych, w których rosną stuletnie drzewa oliwne, w ostatnim czasie pojawiły się nowe plantacje z innymi odmianami, które tak samo jak ich poprzednicy są prowadzone w formie kulistej, co pozwala chronić je przed dominującymi wiatrami. Używanie oliwy produkowanej w tym regionie przez konsumentów zarówno lokalnych, jak i krajowych, ma długą tradycję.

Muszą one znajdować się w dolinach, które przecinają wysoki płaskowyż Monti Iblei i których gleba ma podłoże krzemionkowe i zawiera pokłady wulkaniczne.

Należy zauważyć, że masyw Monti Iblei charakteryzuje się szczególnymi wahaniami temperatur dziennych i nocnych, co stanowi szczególnie istotny czynnik, jeśli chodzi o określanie specyfiki produktów rolnych.

Trzeba wiedzieć, że Sycylia, wyspa, której dawne tradycje sięgają pierwszych kolonii grecko-rzymskich, z biegiem czasu przechowała praktyki charakterystyczne dla Wielkiej Grecji. Ten kluczowy element kulturowy w połączeniu z trudnościami komunikacyjnymi na przestrzeni stuleci pozwolił zachować w nienaruszonej postaci szczególne cechy każdej osady miejskiej, dzięki czemu każda grupa ludności na tym dokładnie wydzielonym obszarze geograficznym mogła zachować swoje tradycje. Chociaż mamy na tym terenie do czynienia z bardzo jednolitymi warunkami klimatycznymi, nie sposób nie zauważyć istnienia tradycji przekazywanych z biegiem czasu i historii.

Z tego właśnie względu nazwa pochodzenia „Monti Iblei” obejmuje na swoim obszarze geograficznym obszary powiązane z osadami ludzkimi, o których wspomniano powyżej i które z biegiem czasu stały się ich wyznacznikiem.

Są to następujące obszary: „Monti Iblei Monte Lauro”, „Monti Iblei Val d’Anapo”, „Monti Iblei Val Tellaro”, „Monti Iblei Frigintini”, „Monti Iblei Gulfi”, „Monti Iblei Valle dell’Irmínio”, „Monti Iblei Calatino” i „Monti Iblei Trigona Pancali”, który obejmuje również obszar gminy Militello in Val di Catania. Już samo wyliczenie tych dodatkowych nazw geograficznych wyraźnie wskazuje na istnienie tradycji pielęgnowanych przez mieszkańców w poszczególnych dolinach, które są częścią masywu Monti Iblei. Doliny te, choć blisko położone pod względem geograficznym, zachowały niezwykłą specyfikę pod względem działalności i cech mieszkańców. Nieuwzględnienie tej sytuacji prowadziłoby do istotnego zniekształcenia głębokiego sensu tradycji kulturowej i ludzkiej. Oliwy z wymienionych wyżej dolin wykazują jednak tylko minimalne różnice organoleptyczne, które są w stanie dostrzec jedynie wyspecjalizowani degustatorzy.

We wszystkich krajowych i międzynarodowych konkursach określono profil sensoryczny oliwy z oliwek objętej ChNP „Monti Iblei”, który najlepiej odzwierciedlają deskryptory „zielony lub dojrzały pomidor” dla odmiany tonda iblea i „karczoch” dla odmian moresca, verdese i zaituna. Deskryptor „trawa” jest prawie zawsze kojarzony ze wszystkimi czterema odmianami.

Kolejną cechą charakterystyczną oliwy z oliwek objętej ChNP „Monti Iblei” jest jej podział na kategorie pod względem owocowego smaku. Prawie zawsze można je zaklasyfikować jako mające średnio intensywny lub bardzo intensywny owocowy smak, przy bardzo niewielu przykładach lekko owocowego smaku. Najlepszy profil sensoryczny jest silnie związany ze specyficznym zapachem i smakiem czterech odmian, które wykorzystuje się do produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia Monti Iblei.

Odmiany te reprezentują całą historię uprawy oliwek na wyznaczonym obszarze ChNP „Monti Iblei”. Niezbyt dobrze przystosowują się one do innych warunków produkcji, co sprawia, że profil organoleptyczny oliwy z oliwek objętej ChNP „Monti Iblei” jest wyjątkowy i niepowtarzalny.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---