

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 198/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9****„MONTI IBLEI”****NR WE: IT-PDO-0117-1521-07.06.2005****CHOG () CHNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. **Opis produktu:**

Cechy charakterystyczne produktu końcowego są obecnie lepiej opisane. Usunięto także wszystkie odniesienia do dawnych, nieaktualnych norm wspólnej organizacji rynku oliwy z oliwek. Dodano obiektywne parametry, jeśli chodzi o właściwości chemiczne i fizykochemiczne, w celu ulepszenia zarówno oznaczenia, jak i opisu produktu końcowego w związku z wprowadzaniem do obrotu.

3.2. **Obszar geograficzny:**

Dodano terytorium gminy Militello in Val di Catania, które przylega do obszaru produkcji i charakteryzuje się takimi samymi warunkami glebowymi i klimatycznymi oraz tą samą tradycją, lecz która nie została włączona do pierwotnego obszaru geograficznego CHNP przy pierwszym wniosku o rejestrację wyłącznie przez omyłkę. Pozwala to na uwzględnienie uprawnionych wniosków producentów gminy Militello in Val di Catania szczycącej się wielowiekowym wyspecjalizowaniem i równie długą tradycją uprawy oliwek, które, jak potwierdzają historycy, sięgają co najmniej XV w. Począwszy od XVII w., jak wykazali historycy, rozległy obszar gajów oliwnych i jakość uzyskiwanej w nich oliwy uczyniły z Militello jeden z najbardziej renomowanych sycylijskich ośrodków produkcji.

Gmina Militello in Val di Catania jest częścią podobszaru produkcji oliwy „Monti Iblei”, który jest oznaczony nazwą geograficzną „Trigona-Pancalei”.

3.3. **Etykietowanie:**

Art. 7 ust. 9 specyfikacji zastępuje się następującym zdaniem: „Dwa lata, na które rozciąga się okres produkcji oliwek, z których wyłacza się oliwę, muszą być podane na etykiecie oprócz innych obowiązkowych informacji”. Powyższe zdanie umieszcza się również w pkt 4.8 streszczenia. Zmiana ta pozwala na dokładniejsze określenie okresu produkcji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MONTI IBLEI”

NR WE: IT-PDO-0117-1521-07.06.2005

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Telefon +39 0646655106
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. **Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio di tutela dell'olio extravergine d'oliva DOP Monti Iblei
Adres: c/o C.C.I.A.A. Piazza Libertà
97100 Ragusa RG
ITALIA
Telefon +39 0932247560
Faks +39 0932247560
E-mail: consorzio@montiblei.com
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

1. Klasa. 1.5 – Oleje i tłuszcze (masło margaryna, oleje itp.) – Oliwa z oliwek „*extra vergine*”

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Monti Iblei”

4.2. Opis produktu:

Chronioną nazwę pochodzenia „Monti Iblei” uzupełnia się obowiązkowo jedną z następujących nazw geograficznych: „Monte Lauro”, „Val d’Anapo”, „Val Tellaro”, „Frigintini”, „Gulfi”, „Valle dell’Irmínio”, „Calatino”, „Trigona-Pancali”; ponadto spełnia ona następujące wymogi:

Oliwa z oliwek *extra vergine* 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: ≤ 12 meq O_2 /kg;
- K232: $\leq 2,20$;
- K270: $\leq 0,18$;
- całkowita zawartość polifenoli: ≥ 120 ppm.

Chroniona nazwa pochodzenia „Monti Iblei” uzupełniona nazwą geograficzną „Monte Lauro” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek *extra vergine* 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 %.

Oliwa z oliwek *extra vergine* chroniona nazwą pochodzenia „Monti Iblei” uzupełnioną nazwą geograficzną „Val d’Anapo” musi na etapie pakowania 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: ≤ 12 meq O_2 /kg;
- K232: $\leq 2,20$;
- K270: $\leq 0,18$;
- całkowita zawartość polifenoli: ≥ 120 ppm.

Chroniona nazwa pochodzenia „Monti Iblei” uzupełniona nazwą geograficzną „Val d’Anapo” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek *extra vergine* 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 %.

Oliwa z oliwek *extra vergine* chroniona nazwą pochodzenia „Monti Iblei” uzupełnioną nazwą geograficzną „Val Tellaro” 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: $\geq 120 \text{ ppm}$.

Chroniona nazwa pochodzenia „Monti Iblei” uzupełniona nazwą geograficzną „Val Tellaro” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek *extra vergine* 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 %.

Oliwa z oliwek *extra vergine* chroniona nazwą pochodzenia „Monti Iblei” uzupełnioną nazwą geograficzną „Frigintini” musi na etapie pakowania 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: $\leq 12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$;
- K232: $\leq 2,20$;
- K270: $\leq 0,18$;
- całkowita zawartość polifenoli: $\geq 120 \text{ ppm}$.

Chroniona nazwa pochodzenia „Monti Iblei” uzupełniona nazwą geograficzną „Frigintini” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek *extra vergine* 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 %.

Oliwa z oliwek *extra vergine* chroniona nazwą pochodzenia „Monti Iblei” uzupełnioną nazwą geograficzną „Gulfi” musi na etapie pakowania 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: $\leq 12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$;
- K232: $\leq 2,20$;
- K270: $\leq 0,18$;
- całkowita zawartość polifenoli: $\geq 120 \text{ ppm}$.

Chroniona nazwa pochodzenia „Monti Iblei” uzupełniona nazwą geograficzną „Gulfi” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek *extra vergine* 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 %.

Oliwa z oliwek *extra vergine* chroniona nazwą pochodzenia „Monti Iblei” uzupełnioną nazwą geograficzną „Valle dell'Irminio” musi na etapie pakowania 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: ≤ 12 meq O_2 /kg;
- K232: $\leq 2,20$;
- K270: $\leq 0,18$;
- całkowita zawartość polifenoli: ≥ 120 ppm.

Chroniona nazwa pochodzenia „Monti Iblei” uzupełniona nazwą geograficzną „Valle dell’Irminio” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek *extra vergine* 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 %.

Oliwa z oliwek *extra vergine* chroniona nazwą pochodzenia „Monti Iblei” uzupełnioną nazwą geograficzną „Calatino” musi na etapie pakowania 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: ≤ 12 meq O_2 /kg;
- K232: $\leq 2,20$;
- K270: $\leq 0,18$;
- całkowita zawartość polifenoli: ≥ 120 ppm.

Chroniona nazwa pochodzenia „Monti Iblei” uzupełniona nazwą geograficzną „Calatino” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek *extra vergine* 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 %.

Oliwa z oliwek *extra vergine* chroniona nazwą pochodzenia „Monti Iblei” uzupełnioną nazwą geograficzną „Trigona-Pancali”, do której dodano obszar gminy Militello in Val di Catania, musi na etapie pakowania 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: ≤ 12 meq O_2 /kg;
- K232: $\leq 2,20$;
- K270: $\leq 0,18$;
- całkowita zawartość polifenoli: ≥ 120 ppm.

Chroniona nazwa pochodzenia „Monti Iblei” uzupełniona nazwą geograficzną „Trigona-Pancali” jest zastrzeżona dla oliwy z oliwek *extra vergine* 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 %.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji oliwy objętej ochroną nazwą pochodzenia „Monti Iblei” znajduje się na obszarze administracyjnym gmin prowincji Catania, Ragusa i Syrakuzy, w regionie Sycylii.

4.4. Dowód pochodzenia:

Identyfikowalność jest zagwarantowana dzięki kontrolom przeprowadzanym przez organ kontrolny na każdym etapie łańcucha produkcji zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006.

4.5. Metoda produkcji:

Należy stosować formy uprawy i systemy przycinania drzew, które są stosowane tradycyjnie, a w każdym razie takie, które nie powodują zmiany właściwości oliwek, z których uzyskiwana jest oliwa. Ochrona fitosanitarna gajów oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek *extra vergine* objętej CHNP musi być przeprowadzana zgodnie z zasadami określonymi w programach racjonalnego zwalczania szkodników. Oliwa z oliwek *extra vergine* objęta ochroną nazwą pochodzenia „Monti Iblei” jest uzyskiwana ze zdrowych oliwek zbieranych na początku okresu dojrzewania owocu do dnia 15 stycznia każdego roku. Oliwki zbiera się bezpośrednio z drzew oliwnych, ręcznie lub mechanicznie. Maksymalna wydajność produkcji oliwek z drzew oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek *extra vergine* objętej CHNP nie może przekraczać 10 000 kg z hektara w przypadku plantacji intensywnej. Wydajność produkcji oliwy nie może przekraczać 18 %. Czynności polegające na wyłaczaniu oliwy z oliwek *extra vergine* chronionej nazwą pochodzenia „Monti Iblei” uzupełnioną odpowiednią nazwą geograficzną, a także czynności pakowania oliwy z oliwek objętej CHNP „Monti Iblei” muszą mieć miejsce w granicach obszaru produkcji określonego w pkt 4.3. Czynności wyłaczania przeprowadza się w ciągu dwóch dni od zbioru. Wyłaczanie oliwy odbywa się wyłącznie w ramach procesów mechanicznych i fizycznych pozwalających na uzyskanie oliwy, która w możliwie najwłaściwszy sposób odzwierciedla oryginalne szczególne właściwości owoców. Oliwa z oliwek *extra vergine* „Monti Iblei” musi być wprowadzana do obrotu w pojemnikach ze szkła lub z białej blachy, których pojemność nie przekracza 5 litrów.

4.6. 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” i „Nocellara Etnea”. Obok gajów oliwnych składających się ze stuletnich drzew oliwnych w ostatnim czasie pojawiły się nowe plantacje z innymi odmianami, których kształt naśladuje kształt poprzedników i które są uprawiane 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, wokół której skupiają się grupy ludności powstałe na tym dokładnie wydzielonym obszarze geograficznym. Nawet jeśli mamy tu do czynienia z bardzo jednolitymi warunkami klimatycznymi i obszarowymi, 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 minimalne różnice organoleptyczne, które są w stanie dostrzec jedynie wyspecjalizowani degustatorzy.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Agroqualità
Adres: Piazza G. Marconi 25
00144 Roma RM
ITALIA
Telefon —
Faks —
E-mail: —

4.8. Etykietowanie:

Chronionej nazwie pochodzenia „Monti Iblei” nie mogą towarzyszyć inne określenia, w szczególności przymiotniki: „fine” (wyborowa), „scelto” (pierwszej jakości), „selezionato” (wyselekcjonowana), „superiore” (najlepsza). Stosowanie zgodnie z prawdą nazwisk, nazw spółek, znaków towarowych jest dozwolone, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie dają możliwości wprowadzenia konsumenta w błąd.

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

Każda nazwa geograficzna wymieniona w pkt 4.2 musi zostać wpisana na etykiecie w rozmiarze nie większym niż rozmiar czcionki zastosowanej do wpisania chronionej nazwy pochodzenia „Monti Iblei”.

Chroniona nazwa pochodzenia musi być umieszczona na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką w kolorze mocno kontrastującym z kolorem tła 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. Dwa lata, na które rozciąga się okres produkcji oliwek, z których wytłacza się oliwę muszą być podane na etykiecie oprócz innych obowiązkowych informacji.
