

V

(Vélemények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 198/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

„MONTI IBLEI”

EK-szám: IT-PDO-0117-1521-07.06.2005

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás módosítással érintett szakasz címe:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. **Módosítás típusa:**

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)

- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. **Módosítás(ok):**

3.1 A termék leírása:

A késztermék jellemzőit pontosabban határozták meg és az olívaolaj-KPSZ régi, elavult szabályaira történő összes utalást törölték. A késztermék forgalomba hozatalakor történő osztályozásának és leírásának javítása érdekében a kémiai és kémiai-fizikai jellemzők tekintetében objektív paramétereket vezettek be.

3.2 Földrajzi terület:

Ez a pont kiegészül az előállítási területtel határos és azzal azonos talajtani és éghajlati jellemzőkkel és hagyományokkal bíró Militello in Val di Catania településsel, amely az elismerésre irányuló első kérelemben feltüntetett származási területhez tartozó települések közül pusztán tévedésből maradt ki. Ezáltal elfogadták Militello in Val di Catania termelőinek jogos kéréseit, hiszen a település több évszázados – a történészek szerint legalább a XV. századig visszanyúló – olívatermesztési hagyománnyal büszkélkedhet. Az olajfaültetvények kiterjedtségének és az itt nyert olívaolaj minőségének köszönhetően Militello történetileg bizonyítottan már a XVII. században Szicília egyik leghíresebb termelési központjává vált.

Militello in Val di Catania település a Monti Iblei olaj Trigona-Pancali földrajzi megnevezésű előállítási területi alegységéhez tartozik.

3.3 Címkézés:

A termékleírás 7. cikke (9) bekezdésének helyébe a következő mondat lép: „a címkén a kötelező megjelöléseken túlmenően fel kell tüntetni azt a két évet is, amelyet az az évjárat fed le, amely során az olajkészítés alapjául szolgáló olívabogyót nyerik”. A fenti mondat az összefoglalóban is megjelenik, a 4.8. pont alatt. Ez a módosítás lehetővé teszi az előállítás évjáratának pontosabb meghatározását.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MONTI IBLEI”

EK-szám: IT-PDO-0117-1521-07.06.2005

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló tájékoztatási céllal foglalja össze a termékleírás főbb pontjait.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio di tutela dell'olio extravergine d'oliva DOP Monti Iblei
Cím: c/o C.C.I.A.A. Piazza Libertà – 97100 Ragusa
97100 Ragusa RG
ITALIA
Tel. +39 0932247560
Fax +39 0932247560
E-mail: consorzio@montiblei.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.5 osztály – Olajok és zsírok – extra szűz olívaolaj

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikke (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1 Elnevezés:

„Monti Iblei”

4.2 Leírás:

A „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölést kötelező jelleggel kísérnie kell a következő földrajzi jelzések egyikének: „Monte Lauro”, „Val d’Anapo”, „Val Tellaro”, „Frigintini”, „Gulfi”, „Valle dell’Irminio”, „Calatino”, „Trigona-Pancali” és az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:

Kiszereleskor a „Monte Lauro” földrajzi jelöléssel kísért „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- szín: zöld,
- illat: zöld gyümölcsöket közepesen felidéző,
- íz: gyümölcsös, közepesen csípős érzettel,
- az olajsavban kifejezett, tömegre vetített maximális összes savtartalom 100 grammnyi olajban legfeljebb 0,5 gramm,
- peroxidok száma: $< o = 12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$,
- K232: $< o = 2,20$,
- K270: $< o = 0,18$,
- Összes polifenol: $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

A „Monte Lauro” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölést kizárólag az olyan extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amely az olívaültetvény legalább 90 %-át kitevő Tonda Iblea fajtájú olívaogyóból készül. Egyéb fajták is használhatók, de legfeljebb 10 %-ban.

Kiszereleskor a „Val d’Anapo” földrajzi jelöléssel kísért „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- szín: zöld,
- illat: zöld gyümölcsöket enyhén felidéző,
- íz: gyümölcsös, közepesen csípős érzettel,
- az olajsavban kifejezett, tömegre vetített maximális összes savtartalom 100 grammnyi olajban legfeljebb 0,5 gramm,
- peroxidok száma: $< o = 12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$,
- K232: $< o = 2,20$,
- K270: $< o = 0,18$,
- Összes polifenol: $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

A „Val d’Anapo” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölést kizárólag az olyan extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amely az olívaültetvény legalább 60 %-át kitevő Tonda Iblea fajtájú olívaogyóból készül. Egyéb fajták is használhatók, de legfeljebb 40 %-ban.

Kiszereleskor a „Val Tellaro” földrajzi jelöléssel kísért „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- szín: zöld,
- illat: zöld gyümölcsöket közepesen felidéző,
- íz: gyümölcsös, közepesen csípős érzettel,
- az olajsavban kifejezett, tömegre vetített maximális összes savtartalom 100 grammnyi olajban legfeljebb 0,5 gramm,
- peroxidok száma: $< o = 12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$,
- K232: $< o = 2,20$,
- K270: $< o = 0,18$,
- Összes polifenol: $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

A „Val Tellaro” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölést kizárólag az olyan extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amely az olívaültetvény legalább 70 %-át kitevő Moresca fajtájú olívabogyóból készül. Egyéb fajták is használhatók, de legfeljebb 30 %-ban.

Kiszereleskor a „Frigintini” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- szín: zöld,
- illat: zöld gyümölcsöket erőteljesen felidéző,
- íz: gyümölcsös, közepesen csípős érzettel,
- az olajsavban kifejezett, tömegre vetített maximális összes savtartalom 100 grammnyi olajban legfeljebb 0,5 gramm,
- peroxidok száma: $< o = 12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$,
- K232: $< o = 2,20$,
- K270: $< o = 0,18$,
- Összes polifenol: $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

A „Frigintini” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölést kizárólag az olyan extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amely az olívaültetvény legalább 60 %-át kitevő Moresca fajtájú olívabogyóból készül. Egyéb fajták is használhatók, de legfeljebb 40 %-ban.

Kiszereleskor a „Gulfí” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- szín: zöld,
- illat: zöld gyümölcsöket erőteljesen felidéző,
- íz: gyümölcsös, közepesen csípős érzettel,
- az olajsavban kifejezett, tömegre vetített maximális összes savtartalom 100 grammnyi olajban legfeljebb 0,5 gramm,
- peroxidok száma: $< o = 12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$,
- K232: $< o = 2,20$,
- K270: $< o = 0,18$,
- Összes polifenol: $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

A „Gulfí” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölést kizárólag az olyan extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amely az olívaültetvény legalább 90 %-át kitevő Tonda Iblea fajtájú olívabogyóból készül. Egyéb fajták is használhatók, de legfeljebb 10 %-ban.

Kiszereleskor a „Valle dell'Irminio” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- szín: zöld,
- illat: zöld gyümölcsöket enyhén felidéző,
- íz: gyümölcsös, enyhén csípős érzettel,
- az olajsavban kifejezett, tömegre vetített maximális összes savtartalom 100 grammnyi olajban legfeljebb 0,65 gramm,
- peroxidok száma: $< o = 12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$,
- K232: $< o = 2,20$,
- K270: $< o = 0,18$,
- Összes polifenol: $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

A „Valle dell'Irminio” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölést kizárólag az olyan extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amely az olívaültetvény legalább 60 %-át kitevő Moresca fajtájú olívaogyóból készül. Egyéb fajták is használhatók, de legfeljebb 40 %-ban.

Kiszerezéskor a „Calatino” földrajzi jelöléssel kísért „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- szín: zöld,
- illat: zöld gyümölcsöket enyhén felidéző,
- íz: gyümölcsös, enyhén csípős érzettel,
- az olajsavban kifejezett, tömegre vetített maximális összes savtartalom 100 grammnyi olajban legfeljebb 0,6 gramm,
- peroxidok száma: $< o = 12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$,
- K232: $< o = 2,20$,
- K270: $< o = 0,18$,
- Összes polifenol: $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

A „Calatino” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölést kizárólag az olyan extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amely az olívaültetvény legalább 60 %-át kitevő Tonda Iblea fajtájú olívaogyóból készül. Egyéb fajták is használhatók, de legfeljebb 40 %-ban.

Kiszerezéskor a Militello in Val di Catania településsel kiegészített „Trigona-Pancali” földrajzi jelöléssel kísért „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolajnak az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- szín: zöld,
- illat: zöld gyümölcsöket közepesen felidéző,
- íz: gyümölcsös, enyhén csípős érzettel,
- az olajsavban kifejezett, tömegre vetített maximális összes savtartalom 100 grammnyi olajban legfeljebb 0,5 gramm,
- peroxidok száma: $< o = 12 \text{ meq O}_2/\text{kg}$,
- K232: $< o = 2,20$,
- K270: $< o = 0,18$,
- Összes polifenol: $> o = 120 \text{ p.p.m.}$

A „Trigona-Pancali” földrajzi jelöléssel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölést kizárólag az olyan extra szűz olívaolaj számára tartják fenn, amely az olívaültetvény legalább 60 %-át kitevő Nocellara Etnea fajtájú olívaogyóból készül. Egyéb fajták is használhatók, de legfeljebb 40 %-ban.

4.3 Földrajzi terület:

A „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítási területe a Szicília tartományban található Catania, Ragusa és Siracusa megyék településeinek közigazgatási területére terjed ki.

4.4 A származás igazolása:

A nyomon követhetőséget a felügyeleti szerv által az 510/2006/EK rendeletnek megfelelően végzett, a teljes termékpályára kiterjedő ellenőrzés biztosítja.

4.5 Az előállítás módja:

Az olajfák termesztési formáinak és metszési módszereinek a hagyományosan használtakkal megegyezőnek kell lenniük, illetve legalábbis alkalmasnak kell lenniük arra, hogy ne módosítsák az olajbogyók jellemzőit. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállításához használt olívabogyók termesztésére szánt olajfaültetvények növényegészségügyi védelmének az irányított védekezési programokban előírt módozatokat kell követnie. A „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj minden évben az érés kezdetétől január 15-ig szüretelt egészséges olajbogyóból készül. Az olajbogyókat közvetlenül a fáról, kézzel vagy mechanikus eszközökkel kell leszedni. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállításához használt olajbogyók termesztésére szánt olajfaültetvények maximális olajbogyóhozama az intenzív ültetvények esetén hektáronként legfeljebb 10 000 kg. Az olajbogyók olajhozadéka legfeljebb 18 %. A megfelelő földrajzi jelölésekkel kísért „Monte Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott extra szűz olívaolaj előállítása során az olajbogyókból történő olajkinyerési műveleteket, valamint a „Monti Iblei” OEM kiserelési műveleteit a 4.3. pontban körülhatárolt előállítási terület határain belül kell elvégezni. Az olajkinyerési műveleteket legkésőbb a betakarítást követő két napon belül végre kell hajtani. Az olaj kinyeréséhez csak a gyümölcs eredeti sajátos jellemzőit lehető leghitelesebben tükröző olaj előállítására alkalmas fizikai-mechanikai módszerek engedélyezettek. A „Monti Iblei” extra szűz olívaolajat legfeljebb 5 liter űrtartalmú, üvegből vagy ónozott lemezből készült tárolóedényben kell forgalomba hozni.

4.6 Kapcsolat:

Az olívabogyó-termesztés a térség igen jelentős termelési ágazata. A legfontosabb fajta a megjelölt földrajzi területen jellegzetes Tonda Iblea vagy Cetrara vagy Prunara vagy Abbunata vagy Tunna (ami a kórokozókkal szemben közepesen ellenálló és a Monti Iblei-hegység meszes fennsíkjának talajához tökéletesen alkalmazkodik), amelyet étkezési olajbogyóként is fogyasztanak. Más helyi fajták is használatosak, így a „Moresca” és a „Nocellara Etnea”. Az évszázados növényekből álló olajfaültetvények mellett az utóbbi időkben új ültetvények is kialakultak, más egyéb fajtákkal, amelyek a korábbiak alakját utánozzák és amelyek termesztési formája gömb alakú, aminek célja az uralkodó szelekkel szembeni védelem. Az ezen a területen előállított olajak felhasználása régre visszanyúló hagyománnyal bír nemcsak a helybéli fogyasztók körében, hanem szerte az országban is. Csak a 80 és 700 méteres tengerszint feletti magasság között termő olajfaültetvények tekinthetők megfelelőnek. Az ültetvényeknek a szilíciumeredetű, vulkanit-ereket tartalmazó talajjal rendelkező Monti Iblei fennsíkját tagoló völgyekben kell elhelyezkedniük. Az előállított olaj közepesen gyümölcsös, kissé édes, enyhén csípős. Szem előtt tartandó, hogy a Monti Iblei-hegységet a nappalok és az éjszakák közötti erős hőingadozás jellemzi, ami a mezőgazdasági termények sajátos jellemzőinek kialakulása szempontjából különösen fontos. Figyelembe kell venni, hogy Szicília – ez a görög-római telepekig visszanyúló ősi hagyományokkal rendelkező sziget – az idők során megszilárdította a Magna Grecia-ra jellemző szokásokat. Ez a meghatározó kulturális tényező – amelyhez évszázados kommunikációs nehézségek is társultak – érintetlenül őrizte meg az egyes települések jellegzetességeit és kikristályosította az adott, jól körülhatárolt földrajzi térségben a lakosság által szervezett egyes kisebb egységeket. Mindezen éghajlati és területi körülmények között – amelyeket alapvető homogeneitás jellemzett – nem lehet tehát figyelmen kívül hagyni az idő és a történelem során átörökített hagyományok meglétét. Ezen oknál fogva a „Monti Iblei” eredetmegjelölés területi meghatározása magába foglalja azoknak a fent említett, mesterseges településeknek megfelelő területek meghatározását is, amelyekről az idők során a jellegzetességüket elnyerték. Ezek a következők: „Monti Iblei Monte Lauro”, „Monti Iblei Val d’Anapo”, „Monti Iblei Val Tellarò”, „Monti Iblei Frigintini”, „Monti Iblei Gulfi”, „Monti Iblei Valle dell’Irriminio”, „Monti Iblei Calatino” és a Militello in Val di Catania nevű települést is magába foglaló „Monti Iblei Trigona Pancali”. A fent említett kiegészítő földrajzi jelölések pusztá felsorolása is egyértelműen kidomborítja azoknak az emberi hagyományoknak a meglétét, amelyek a Monti Iblei-hegységhez tartozó különféle völgyekhez kötődnek. Olyan völgyek ezek, amelyek – noha földrajzilag egymáshoz közel fekszenek – megőrizték egyéni sajátosságait az emberi tevékenységek és jellegzetes tulajdonságok

terén. E körülmény figyelmen kívül hagyása lényegében a kulturális és emberi hagyományok mélyebb jelentésének megmásítását jelentené. Mindezek ellenére a fent említett völgyekből származó olajok közötti különbségek érzékszervi szinten annyira csekélyek, hogy azokat csak a szakértő kóstolók képesek kiérezni.

4.7 Felügyeleti szerv:

Név: Agroqualità
Cím: Piazza G. Marconi 25
00144 Roma RM
ITALIA
Tel. —
Fax —
E-mail —

4.8 Címkézés:

A „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölés bármiféle minősítéssel való kiegészítése tilos, beleértve az olyan jelzőket is, mint: „finom”, „válogatott”, „szelektált”, „prémium kategória”. Engedélyezett személynevek, cégnevek, magánvédjegyek hiteles használata, feltéve, hogy nincs dicsérő jelentésük vagy olyan jellegük, amely a fogyasztót megtéveszthetné.

Vállalatok, birtokok, gazdaságok nevének használata, valamint az arra történő utalás, hogy a kiszereelésre az előállítási területen elhelyezkedő olajsajtoló üzemben vagy vállalkozásban került sor, csak akkor engedélyezett, ha a termék kizárólag a vállalathoz tartozó olajfaültetvényeken betakarított olajbogyókból készült.

A 4.2. pontban szereplő valamennyi földrajzi jelzésnek a címkén akkora betűmérettel kell megjelennie, amelyeknek mérete nem haladja a „Monti Iblei” oltalom alatt álló eredetmegjelölés feltüntetésére alkalmazott betűméretet.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét egyértelmű és letörölhetetlen betűkkel, a címke színétől világosan elkülönülő, azzal kontrasztot alkotó színekkel kell feltüntetni; a feliratnak a címkén szereplő egyéb jelzésektől világosan megkülönböztethetőnek kell lennie.

A megjelölésnek meg kell felelnie továbbá a hatályos jogszabályokban előírt címkézési szabályoknak is. A címkén a kötelező megjelöléseken túlmenően fel kell tüntetni azt a két évet is, amit az az évjárat fed le, amely során az olajkészítés alapjául szolgáló olívbogyót nyerik.
