

B.O.B.
NATIONAAL NUMMER VAN HET DOSSIER: 78

1. **BEVOEGDE NATIONALE INSTANTIE:**

Naam: MINISTERIE VAN LANDBOUWPRODUCTEN, LEVENSMIDDELEN
EN OPBRENGSTEN VAN BOSBOUW

TEL.: 06-46655108 FAX: 06-4825815

2. **GROEPERING DIE DE AANVRAAG INDIENT:**

a) naam: A.P.O.

b) adres: via S. Giuliano 349, 95124 CATANIA

c) aangeslotenen: producenten en verwerkers

3. **NAAM VAN HET PRODUCT:**

Olio Extra Vergine di Oliva "Monti Iblei" (Extra Zuivere Olijfolie van de "Monti Iblei"), met een gecontroleerde oorsprongsbenaming.

4. **PRODUCTCATEGORIE:**

Extra zuivere olijfolie.

5. **OVERZICHT VAN HET PRODUCTDOSSIER:**

a) **NAAM:** olio extra vergine di oliva "Monti Iblei"

b) **BESCHRIJVING:** extra zuivere olijfolie met de volgende chemische en organoleptische kenmerken:

- Max. zuurgraad 0,65%
- Hoeveelheid peroxyde ≤ 12 MeqO₂/kg
- Polyfenol totaal ≥ 150 ppm
- Kleur: groen
- Gemiddeld fruitige geur
- Fruitige smaak.

De bovenstaande waarden kunnen, evenwel met toepassing van strengere grenswaarden, variëren, afhankelijk van de toegelaten aanvullende geografische aanduidingen.

Andere chemisch-fysische eigenschappen overeenkomstig de huidige EU-normen.

c) **GEOGRAFISCH GEBIED**

Het productiegebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Monti Iblei" is gelegen in de provincies Siracusa, Ragusa en Catania.

d) **BEWIJS OORSPRONG:**

De geschiedenis van de olijfteelt in het betrokken gebied gaat zeer ver terug. Een geschiedkundig bewijs voor het bestaan van de olijfteelt in deze

streek is te vinden in de "Università" van Bucerri, Mineo en Chiaramonte Gulfi, die de olijfteelt en de handel in olijfolie, waarvan de "Pandette" (handelsovereenkomsten van vroeger) het bewijs zijn, hebben zien opbloeien. In deze gebieden was de olie zo kostbaar dat het op een bepaald moment fungeerde als betaalmiddel en werd gebruikt voor de aankoop van vee of andere speciale aankopen van de families van die tijd.

e) **TOEGEPASTE WERKWIJZE:**

Extra Zuivere Olijfolie van de "Monti Iblei" wordt geproduceerd uit gezonde olijven die van 20 september tot 15 januari van elke oliecampagne worden geplukt. De maximaal toegestane productie bedraagt 10.000 kg olijven per hectare in olijfgaarden in monocultuur, met een maximale olieopbrengst van 18%. De extractie van de olie geschiedt uitsluitend door middel van zodanige mechanische of fysische procédés dat de eigenschappen van de geproduceerde oliën zoveel mogelijk overeenkomen met de specifieke oorspronkelijke eigenschappen van de vrucht. De olijven worden rechtstreeks van de plant geoogst, met de hand of met mechanische middelen.

f) **VERBAND MET HET GEOGRAFISCHE GEBIED:**

De olijfteelt is een belangrijke productiesector van deze streek. De belangrijkste variëteit is de Tonda, te weten de Tonda Iblea, Cetralla, Prunara, Abbunara of Tunna, die typisch is voor het betrokken geografisch gebied (middelmatig resistent tegen ziekteverwekkers en heel goed aangepast aan de bodem van het kalksteenplateau van de Monti Iblei) en die tevens wordt gebruikt als tafelolijf. Andere belangrijke lokale soorten die eveneens worden gebruikt zijn: "Moresca" en "Nocellara Etnea". Naast de olijfgaarden met eeuwenoude bomen zijn de laatste tijd nieuwe olijfgaarden aangelegd met andere variëteiten die, aangezien deze ter bescherming tegen de wind in bolvorm worden gekweekt, qua vorm overeenkomen met die van hun voorgangers.

De olie die in deze streek wordt geproduceerd wordt vanouds zowel door de plaatselijke als de nationale consument verbruikt. Slechts de olijfgaarden die zijn gelegen op een hoogte tussen 80 en 700 meter worden beschouwd als geschikt voor de olieproductie. Zij moeten gelegen zijn in de dalen die zich tussen de bergen van de hoogvlakte van de Monti Iblei bevinden, waarvan de kalksteenondergrond dateert van het Mioceen, behalve de zone van "Calatino", waar het terrein silicaathoudend is, met aders van vulkanisch gesteente.

De geproduceerde olie is middelmatig fruitig, een beetje zoet en licht pikant.

Men dient in aanmerking te nemen dat het massief van de Monti Iblei een specifieke thermische afwisseling tussen dag en nacht kent, die bijzonder belangrijk is om de specifieke kenmerken van de landbouwproducten tot uiting te brengen. Ook dient erop gewezen dat Sicilië, een eiland met eeuwenoude tradities die teruggaan tot de eerste Grieks-Romeinse vestigingen, in de loop der tijden de karakteristieke gebruikstradities van Magna Grecia heeft verstrekt. Dit beslissend cultureel element, in combinatie met traditionele communicatiemoeilijkheden in het gebied, heeft

tot gevolg gehad dat de bijzondere kenmerken van elke menselijke vestiging ongewijzigd zijn behouden en dat elke georganiseerde bevolkingskern zich in zijn bijzonder geografisch gebied heeft gehandhaafd. Hoewel er dus qua klimaat en territorium een grote homogeniteit is, mogen de eeuwenoude tradities die tot de dag van vandaag zijn gehandhaafd, niet worden veronachtzaamd. Daarom omvat de oorsprongsbenaming "Monti Iblei" in haar territoriaal gebied verwijzingen naar een aantal gebieden die overeenkomen met de voornoemde menselijke vestigingen, die ze in de loop der eeuwen hebben gevormd. Deze zijn de "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", "Monti Iblei Trigona Pancall". De opsomming van deze aanvullende geografische aanduidingen alleen al toont op onbetwistbare wijze het bestaan aan van menselijke tradities die specifiek zijn voor de verschillende dalen die deel uitmaken van het massief van de Monti Iblei. Deze dalen, die uit geografisch oogpunt weliswaar dicht bij elkaar liggen, zijn in hun tradities en handelwijzen niettemin zeer individueel gebleven. Indien men zou nalaten met deze situatie rekening te houden, zou men de diepe betekenis van de culturele en menselijke tradities tekort doen. De oliën van de verschillende dalen vertonen evenwel slechts zeer geringe smaakverschillen, die alleen door ervaren proevers kunnen worden waargenomen.

- g) **CONTROLEDIENST:**
Naam: Ministerie van Landbouwproducten, Levensmiddelen en Opbrengsten van Bosbouw, Algemeen Inspectoraat Fraudebestrijding.
Adres: Via XX Settembre 20 - 00187 Rome
- h) **ETIKETTERING:**
Olio extra vergine di oliva "Monti Iblei".
Gecontroleerde oorsprongsbenaming.
- i) **EISEN WAARAAN KRACHTENS NATIONALE BEPALINGEN MOET WORDEN VOLDAAN (eventueel):**
De onder h) bedoelde benaming moet verplicht vergezeld gaan van een van voorengenoemde aanvullende geografische aanduidingen.

IN TE VULLEN DOOR DE COMMISSIE:

EG-nummer: GAIT\01521\96.01.24

Datum van ontvangst van het volledige dossier bij de EG: 03/06/1997