



Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

63. årgang

19. august 2020

Indhold

II *Meddelelser*

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2020/C 274/01	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9867 — Allianz/BBVA Allianz Seguros y Reaseguros) ⁽¹⁾	1
2020/C 274/02	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9874 — Tokyo Century Corporation/Nippon Telegraph and Telephone Corporation/JV) ⁽¹⁾	2
2020/C 274/03	Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag M.9439 — Warner Bros/Universal/Home Entertainment/JV) ⁽¹⁾	3

IV *Oplysninger*

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

Europa-Kommissionen

2020/C 274/04	Euroens vekselkurs — 18. august 2020	4
---------------	--	---

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

2020/C 274/05	Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet Ændring af forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning ⁽¹⁾	5
2020/C 274/06	Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 17, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet Udbud vedrørende ruteflyvning med forpligtelse til offentlig tjeneste ⁽¹⁾	6

2020/C 274/07	Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet Forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning (1)	7
---------------	---	---

V *Øvrige meddelelser*

ANDET

Europa-Kommissionen

2020/C 274/08	Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer	8
---------------	--	---

(1) EØS-relevant tekst.

II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion**(Sag M.9867 — Allianz/BBVA Allianz Seguros y Reaseguros)****(EØS-relevant tekst)**

(2020/C 274/01)

Den 13. august 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9867. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag M.9874 — Tokyo Century Corporation/Nippon Telegraph and Telephone Corporation/JV)

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 274/02)

Den 6. juli 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9874. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

Beslutning om ikke at gøre indsigelse mod en anmeldt fusion
(Sag M.9439 — Warner Bros/Universal/Home Entertainment/JV)

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 274/03)

Den 6. april 2020 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med det indre marked. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 ⁽¹⁾. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
- i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>) under dokumentnummer 32020M9439. EUR-Lex giver onlineadgang til EU-retten.

⁽¹⁾ EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1.

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

18. august 2020

(2020/C 274/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,1906	CAD	canadiske dollar	1,5672
JPY	japanske yen	125,54	HKD	hongkongske dollar	9,2274
DKK	danske kroner	7,4466	NZD	newzealandske dollar	1,8119
GBP	pund sterling	0,90375	SGD	singaporeanske dollar	1,6250
SEK	svenske kroner	10,3200	KRW	sydkoreanske won	1 410,08
CHF	schweiziske franc	1,0773	ZAR	sydafrikanske rand	20,7150
ISK	islandske kroner	161,80	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,2407
NOK	norske kroner	10,5010	HRK	kroatiske kuna	7,5296
BGN	bulgarske lev	1,9558	IDR	indonesiske rupiah	17 674,46
CZK	tjekkiske koruna	26,134	MYR	malaysiske ringgit	4,9797
HUF	ungarske forint	349,85	PHP	filippinske pesos	57,804
PLN	polske zloty	4,3870	RUB	russiske rubler	87,0531
RON	rumænske leu	4,8355	THB	thailandske bath	37,051
TRY	tyrkiske lira	8,8024	BRL	brasilianske real	6,4778
AUD	australske dollar	1,6447	MXN	mexicanske pesos	26,2626
			INR	indiske rupee	88,8790

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet

Ændring af forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 274/05)

Medlemsstat	Det Forenede Kongerige ⁽¹⁾
Ruter	Kirkwall-North Ronaldsay og Papa Westray Kirkwall-Eday, Sanday, Stronsay og Westray
Oprindelig dato, hvor forpligtelsen til offentlig tjeneste trådte i kraft	30. december 1997 (Kirkwall-North Ronaldsay og Papa Westray), 19. december 2001 (Kirkwall-Eday, Sanday, Stronsay og Westray).
Dato for ændringernes ikrafttræden	1. april 2021
Adresse, hvor teksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende forpligtelsen til offentlig tjeneste kan rekvireres	Yderligere oplysninger fås ved henvendelse til: Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY DET FORENEDE KONGERIGE Att.: Rosemary Colsell Procurement Manager E-mail: procurement@orkney.gov.uk og er også tilgængelig på følgende annonceringsportal: www.publiccontractsscotland.gov.uk

⁽¹⁾ I overensstemmelse med aftalen om Det Forenede Kongerige Storbritannien og Nordirlands udtræden af Den Europæiske Union og Det Europæiske Atomenergifællesskab (EUT L 29 af 31.1.2020, s. 7) («udtrædelsesaftalen»), finder forordning (EF) nr. 1008/2008 anvendelse på og i Det Forenede Kongerige i overgangsperioden og har samme retsvirkning som i Unionen og dens medlemsstater.

Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 17, stk. 5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet**Udbud vedrørende ruteflyvning med forpligtelse til offentlig tjeneste**

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 274/06)

Medlemsstat	Det Forenede Kongerige ⁽¹⁾
Rute	Orkney Mainland (Kirkwall) — øerne Papa Westray North Ronaldsay, Westray, Sanday, Stronsay og Eday
Kontraktens gyldighedsperiode	1. april 2021 til 31. marts 2025
Frist for indgivelse af ansøgninger og bud	20. oktober 2020
Adresse, hvor udbudsteksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende det offentlige udbud og forpligtelsen til offentlig tjeneste kan rekvireres	Orkney Islands Council Council Offices School Place Kirkwall KW15 1NY DET FORENEDE KONGERIGE Att.: Ms Rosemary Colsell Procurement Manager E-mail: procurement@orkney.gov.uk og er også tilgængelig på følgende annonceringsportal www.publiccontractsscotland.gov.uk

⁽¹⁾ I overensstemmelse med aftalen om Det Forenede Kongerige Storbritannien og Nordirlands udtræden af Den Europæiske Union og Det Europæiske Atomenergifællesskab (EUT L 29 af 31.1.2020, s. 7) («udtrædelsesaftalen»), finder forordning (EF) nr. 1008/2008 anvendelse på og i Det Forenede Kongerige i overgangsperioden og har samme retsvirkning som i Unionen og dens medlemsstater.

Bekendtgørelse fra Kommissionen i henhold til artikel 16, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1008/2008 om fælles regler for driften af lufttrafiktjenester i Fællesskabet

Forpligtelse til offentlig tjeneste vedrørende ruteflyvning

(EØS-relevant tekst)

(2020/C 274/07)

Medlemsstat	Italien
Ruter	Crotone-Rom Fiumicino og omvendt Crotone-Torino og omvendt Crotone-Venedig og omvendt
Dato, hvor forpligtelsen til offentlig tjeneste træder i kraft	1. februar 2021
Adresse, hvor teksten og eventuelle relevante oplysninger og/eller eventuel relevant dokumentation vedrørende forpligtelsen til offentlig tjeneste kan rekvireres	<p>For yderligere oplysninger: Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti Dipartimento per i Trasporti, la Navigazione, gli Affari Generali ed il Personale Direzione Generale per Aeroporti e il Trasporto Aereo Via Giuseppe Caraci 36 00157 Roma ITALIEN</p> <p>Tlf. +39 641583690</p> <p>Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione Sviluppo Trasporto Aereo e Licenze Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma ITALIEN</p> <p>Tlf. +39 644596515</p> <p>Websted http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it</p> <p>E-mail: dg.ta@pec.mit.gov osp@enac.gov.it</p>

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 274/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring i henhold til artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»MONTI IBLEI«

EU-nr.: PDO-IT-1521-AM03 — 14.3.2018

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consorzio di Tutela dell'olio extravergine d'oliva Monti Iblei [sammenslutning til beskyttelse af Monti Iblei ekstra jomfruolie], der er baseret i Ragusas handels-, industri-, håndværks- og landbrugskammer på Piazza della Libertà — 97100 Ragusa.

Sammenslutningen til beskyttelse af Monti Iblei ekstra jomfruolie består af producenter af »Monte Iblei«. Sammenslutningen er berettiget til at indgive en ansøgning om ændring i henhold til artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 af 14. oktober 2013 fra det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug.

2. Medlemsstat eller Tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Produktbeskrivelse
- Geografisk område

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet: Der er tilføjet artikler om kontrolorganet, som ikke er nævnt i den gældende varespecifikation, og om emballagen.

4. Type ændring

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændringer

Beskrivelse af det produktet betegnelsen gælder

Anvendelse af betegnelsen »Monti Iblei«

Ændringen vedrører varespecifikationens artikel 1, punkt 4.2 i det nuværende resumé og punkt 3.2 samt 3.6 i enhedsdokumentet.

Der er indført mulighed for at anvende betegnelsen »Monti Iblei« for al den olie, der udvindes i det afgrænsede geografiske område, således at det ikke længere er obligatorisk at anvende yderligere geografiske henvisninger.

Ordlyden i den nuværende varespecifikation:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, som også skal ledsages af en af følgende geografiske betegnelser: »Monte Lauro«, »Val d'Anapo«, »Val Tellaro«, »Frigintini«, »Gulfi«, »Valle dell'Irminio«, »Calatino« og »Trigona-Pancali«, er forbeholdt ekstra jomfruolie, som opfylder betingelserne og kravene i denne varespecifikation.»

er nu ændret til:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, som også kan ledsages af en af følgende geografiske betegnelser: »Monte Lauro«, »Val d'Anapo«, »Val Tellaro«, »Frigintini«, »Gulfi«, »Valle dell'Irminio«, »Calatino« og »Trigona-Pancali«, er forbeholdt ekstra jomfruolie, som opfylder betingelserne og kravene i denne varespecifikation.»

Ændringsforslaget opfylder et presserende behov hos producenterne. Da betegnelsen »Monti Iblei« blev registreret, blev produktet solgt på lokale markeder eller højst i hele Italien, hvor anvendelsen af yderligere geografiske henvisninger var vigtig.

I de senere år er produktionen steget, og produktet sælges nu på internationale markeder. Anvendelsen af betegnelsen »Monti Iblei« uden nødvendigvis at supplere den med yderligere geografiske henvisninger er derfor en langt mere effektiv måde at præsentere og promovere produktet på. Den erhvervsdrivende kan dog frit vælge, om vedkommende vil benytte sig af denne mulighed.

Varebeskrivelse

Ændringen vedrører varespecifikationens artikel 6, punkt 4.2 i det nuværende resumé og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

I overensstemmelse med den foregående ændring foreslås der ét enkelt kendetegn ved indtagelsen, som med hensyn til den organoleptiske bedømmelse henviser til IOC's skala og til det officielle program for forvaltning af prøvesessionerne.

Det er besluttet at fjerne farveparametret, da det ikke længere betragtes som et tegn på oliens kvalitet.

Aromaen og smagen beskrives nu som henholdsvis »frugtagtig« samt »bitter og skarp« på en skala fra 0 til 10.

Med hensyn til den kemiske vurdering er parametrene i den nuværende specifikation allerede ret homogene.

Antallet af peroxider og de samlede polyfenoler er uændret.

I den nuværende specifikation varierer det maksimale totale syreindhold fra 0,5 til 0,65 afhængigt af den yderligere geografiske reference, der ledsager betegnelsen »Monti Iblei«.

For betegnelsen »Monti Iblei« foreslås et totalt syreindhold udtrykt i oliesyre på 0,5 % svarende til den mere restriktive værdi i den gældende varespecifikation.

I den gældende varespecifikation er K232- og K270-værdierne: $K232 \leq 2,20$; $K270 \leq 0,18$.

Disse er blevet ændret til:

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

Årsagen til denne ændring er, at kemiske analyser af olivenolie med BOB »Monti Iblei« gennem flere år har vist, at nogle olivensorter har indflydelse på K-værdien i løbet af oliens 18-måneders levetid, og at den i nogle tilfælde stiger til lidt over de niveauer, der er angivet i den gældende varespecifikation (men dog inden for den i standarden fastsatte grænse).

Derfor er den nuværende ordlyd:

»1. På pakningstidspunktet skal ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Monte Lauro«, have følgende egenskaber:

Farve: grøn

Aroma: middelgrøn frugtagtig

Smag: frugtagtig med middel skarphed

Det maksimale syreindhold i vægt, udtrykt i oliesyre: højst 0,5 g pr. 100 g olie

Antal peroxider: ≤ 12 mEq O_2 /kg

· $K232 \leq 2,20$

· $K270 \leq 0,18$

Polyphenoler i alt: ≥ 120 ppm

2. Ved markedsføringen skal ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Val d'Anapo«, have følgende egenskaber:

Farve: grøn

Aroma: let grøn frugtagtig

Smag: frugtagtig med let skarphed

Det maksimale syreindhold i vægt, udtrykt i oliesyre: højst 0,5 g pr. 100 g olie

Antal peroxider: ≤ 12 mEq O_2 /kg

· $K232 \leq 2,20$

· $K270 \leq 0,18$

Polyphenoler i alt: ≥ 120 ppm

3. Ved markedsføringen skal ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Val Tellaro«, have følgende egenskaber:

Farve: grøn

Aroma: middelgrøn frugtagtig

Smag: frugtagtig med middel skarphed

Det maksimale syreindhold i vægt, udtrykt i oliesyre: højst 0,5 g pr. 100 g olie

Antal peroxider: ≥ 12 mEq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyphenoler i alt: ≥ 120 ppm.

4. Ved markedsføringen skal ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Frigintini«, have følgende egenskaber:

Farve: grøn

Aroma: intens grøn frugtagtig

Smag: frugtagtig med middel skarphed.

Det maksimale syreindhold i vægt, udtrykt i oliesyre: højst 0,5 g pr. 100 g olie

Antal peroxider: ≤ 12 mEq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyphenoler i alt: ≥ 120 ppm.

5. Ved markedsføringen skal ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Gulfi«, have følgende egenskaber:

Farve: grøn

Aroma: intens grøn frugtagtig

Smag: frugtagtig med middel skarphed

Det maksimale syreindhold i vægt, udtrykt i oliesyre: højst 0,5 g pr. 100 g olie

Antal peroxider: ≤ 12 mEq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyphenoler i alt: ≥ 120 ppm.

6. Ved markedsføringen skal ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Valle dell'Irminio«, have følgende egenskaber:

Farve: grøn

Aroma: let grøn frugtagtig

Smag: frugtagtig med let skarphed

Det maksimale syreindhold i vægt, udtrykt i oliesyre: højst 0,65 g pr. 100 g olie

Antal peroxider: ≤ 12 mEq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyphenoler i alt: ≥ 120 ppm.

7. Ved markedsføringen skal ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Calatino«, have følgende egenskaber:

Farve: grøn

Aroma: let grøn frugtagtig

Smag: frugtagtig med let skarphed.

Det maksimale syreindhold i vægt, udtrykt i oliesyre: højst 0,6 g pr. 100 g olie

Antal peroxider: ≤ 12 mEq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyphenoler i alt: ≥ 120 ppm.

8. Ved markedsføringen skal ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Trigona-Pancali«, have følgende egenskaber:

Farve: grøn

Aroma: middelgrøn frugtagtig

Smag: frugtagtig med let skarphed

Det maksimale syreindhold i vægt, udtrykt i oliesyre: højst 0,5 g pr. 100 g olie

Antal peroxider: ≤ 12 mEq O₂/kg

· K232: $\leq 2,20$

· K270: $\leq 0,18$

Polyphenoler i alt: ≥ 120 ppm.

9. Andre parametre, der ikke udtrykkeligt nævnes, skal være i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.»,

blevet ændret til:

»På pakningstidspunktet skal ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« have følgende egenskaber:

Kemisk vurdering

— Syreindhold (udtrykt som oliesyre): maks. 0,5 %

— maksimalt peroxidtal: ≤ 12 mEq O₂/kg

— K232 $\leq 2,5$

— K270 $\leq 0,22$

— Polyphenoler i alt ≤ 120 ppm

— Delta-K $\leq 0,01$.

Organoleptisk vurdering

Medianinterval Min., Maks.

- Frugtagtig (modne oliven) $> 2, \leq 6$
- Frugtagtig (grøn oliven) $> 2, \leq 8$
- Bitter $> 2, \leq 6$
- Skarp $> 2, \leq 8$
- Græs og/eller tomat og/eller artiskok $> 2, \leq 8$

Medianen af eventuelle fejl skal være = 0.

Andre parametre, der ikke udtrykkeligt nævnes, skal være i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.»

Geografisk område

Ændringen vedrører varespecifikationens artikel 3, punkt 4.3 i det nuværende resumé og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Kommunen Avola i provinsen Siracusa og kommunerne Mirabella Imbaccari og Scordia i provinsen Catania er blevet tilføjet, da det har vist sig, at de opfylder de historiske og agronomiske krav til at indgå i det geografiske produktionsområde for »Monti Iblei«-olivenolie. For at bringe »Monti Iblei«-specifikationen i overensstemmelse med princippet om, at BOB-referenceområdet skal være unikt, er det geografiske område desuden blevet ændret, således at det omfatter hele kommunen Carlentini, hvoraf kun en del indgår i den gældende varespecifikation.

På registreringstidspunktet lå disse områder uden for det afgrænsede geografiske område, da produktionen af olie i disse områder hovedsagelig var beregnet til eget forbrug, og producenterne i disse kommuner derfor ikke var interesserede i at deltage i den beskyttede oprindelsesbetegnelse. I de senere år har der været en stigning i olivendyrkningen i disse områder, især takket være unge iværksættere. På grund af den geografiske, historiske og agronomiske sammenhæng med det geografiske område har disse områder de samme egenskaber som det geografiske område og producerer olie med de samme egenskaber som »Monti Iblei«. De er derfor medtaget i produktionsområdet.

Som følge heraf er grænserne for det geografiske område, hvor de supplerende geografiske betegnelser, som er berørt af udvidelsen af det geografiske område, kan anvendes, blevet tilpasset.

Navnlig er grænserne for følgende blevet tilpasset:

Underområdet »Monte Iblei« med den supplerende geografiske betegnelse »Val Tellaro« omfatter nu kommunen Avola.

Underområdet »Monte Iblei« med den supplerende geografiske betegnelse »Calatino« er blevet udvidet til at omfatte kommunerne Mirabella og Imbacari.

Underområdet »Monte Iblei« med den supplerende geografiske betegnelse »Trigona-Pancali« er blevet udvidet til også at omfatte kommunerne Scordia og Carlentini.

Desuden er en række unøjagtigheder blevet rettet ved at definere pålidelige grænser, der hovedsagelig er baseret på administrative grænser, hovedveje, større vandløb osv. og, hvor det er muligt, har man undgået henvisninger til landbrugsspor og handelsstrukturer. For at give en detaljeret definition af grænserne for de forskellige underområder, der svarer til de forskellige supplerende geografiske betegnelser, omfatter beskrivelsen af det geografiske område i den nuværende version faktiske henvisninger til private huse, landeveje, handelsstrukturer osv. Over tid har dette ført til en række tvister, når de undersøges, da de ikke altid er blevet fortolket på samme måde.

Derfor er den nuværende ordlyd:

»1. Produktionsarealet for oliven til fremstilling af den ekstra jomfruolie, der er nævnt i artikel 1, omfatter inden for det administrative område i provinserne Siracusa, Ragusa og Catania, olivenområder i følgende kommuner, der er i stand til at opnå de kvalitetsmæssige egenskaber, der er fastsat i varespecifikationen:

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

Ragusa: Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giaratana, Ispanca, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli og Vittoria.

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

2. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Monte Lauro«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Bucheri, Bucemi, Casaro og Ferla.

3. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Val d'Anapo«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Canicattini Bagni, Florida, Noto, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino og Sortino.

Området er afgrænset af en linje, der begynder nord for det sted, hvor kommunerne Sortino, Ferla og Carlentini grænser mod hinanden, den følger grænserne for kommunerne Carlentini og Melilli mod øst ind til provinshovedvejen SP 76, der går fra Diddino til Monte Climati og Dariazza i kommunen Siracusa. Mod syd fra broen Diddino følger linjen den højre bred af floden Apuso op til den landevej, der forbinder Palazzelli-husene og gården Freddura med den nationale hovedvej SS 124. Linjen fortsætter mod syd, hvor den krydser denne vej ved 112 km-mærket og slutter sig til den landevej, der forbinder den nationale hovedvej SS 124 med provinshovedvejen SP 14 Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro og gården Cardinale på den anden side af Cefalino-dalen, med Papeo-gården, San Francesco-gården, Benali di Sotto, Perrota-gården og Busacca-nejendommen ved 9 km-mærket. Derfra følger den provinshovedvejen SP 14 1 fra 9 km-mærket til 11 km-mærket, hvor den fortsætter mod syd langs provinshovedvejen SP 12 Florida-Grotta Perciata-Cassibile, indtil den når landevejen fra Nava-husene til grænsen til kommunen Noto, hvorfra den fortsætter mod syd langs grænsen mellem kommunerne Noto og Siracusa, indtil den krydser floden Cassibile. Herfra fortsætter den nordvest langs grænsen mellem kommunerne Noto og Avola, indtil den når provinshovedvejen Sp 4 Avola Manchisi, som den følger op til krydset med den nationale hovedvej SS 287, hvor den løber langs kanten af det område, der er omfattet af den geografiske betegnelse »Val Tellaro«, som den følger mod nord, idet den omfatter hele området i kommunen Palazzolo. Derefter fortsætter den langs grænsen mellem kommunerne Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro og Ferla, inden den igen drejer mod nord til det sted, hvor afgrænsningslinjen startede.

4. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Val d'Anapo«, omfatter de sydøstlige Monti Iblei-bjerge og en del af eller hele det administrative område i følgende kommuner: Rosolini, Noto, Ispanca, Modica og Pachino.

Området er afgrænset af en linje, der mod syd løber langs provinshovedvejen SP 49, der går fra Ispica til Pachino, og netop ved Passo Corrado-broen fortsætter den østpå langs den samme provinshovedvej til krydset med provinshovedvejen SP 100 Burgolo-Luparello. Herfra fortsætter den mod strækningen fra Burgio til Prevuta og derfra mod øst langs den private vej fra Coste til Sant'Ippolio indtil provinshovedvejen SP 85 Marzamamei-Chiarmida, som den følger, indtil den når den eksterne kommunale hovedvej fra Pianetti til Serbatoio. Derfra løber den langs den nordvestlige grænse af byen Pachino, indtil den når den ydre kommunale hovedvej Via Vecchia-Guastalla, som den følger indtil provinshovedvejen SP 85 Marzamamei-Chiaradada, hvorfra den fortsætter østpå indtil krydset med provinshovedvejen SP 19 Pachino-Noto, som den løber langs mod nord indtil jernbanelinjen Noto-Pachino, som den

følger på den vestlige side indtil den igen krydser provinshovedvejen SP 19 Pachino-Noto, som den følger mod nord indtil Piazzetta San Corrado i centrum af Noto. Derfra løber den mod nord langs den nationale hovedvej SS 287 mellem Noto og Palazzolo Acreide, indtil hovedvejen krydser grænsen mellem kommunerne Noto og Palazzolo Acreide, hvorfra den fortsætter mod vest langs grænsen mellem kommunen Palazzolo Acreide og kommunen Noto, indtil den når floden Tellaro. Derefter løber den sydpå langs floden Tellaro indtil provinshovedvejen SP 22 Prainito-Renna, som den følger indtil provinshovedvejen SP 17 Favarotta-Ritellini, som den følger indtil »Cozza Rose«, hvorfra den løber langs grænsen mellem provinserne Siracusa og Ragusa, indtil den når frem til broen Favarotta. Den fortsætter langs den kommunale hovedvej Commalido Superiore indtil grænsen mellem kommunen Rosolini og kommunen Ispica. Herefter følger den vejen mod Cava d'Ispica indtil Bettola del Capitano ved krydset med den nationale hovedvej SS 115, hvorfra den fortsætter langs samme hovedvej til Beneventano-krydset og derefter krydset ved Zappulla. Derefter løber linjen langs den provinsielle hovedvej SP 45 Bugilfezza-Pozzallo indtil den kommunale hovedvej Graffetta og det sted, hvor kommunerne Pozzallo og Modica grænser op til hinanden. Den følger denne grænse mod øst og derefter grænsen mellem kommunen Pozzallo og kommunen Ispica, indtil den når provinshovedvejen SP 46 Pozzallo-Ispica, som den følger, indtil den når det sted, hvor jernbanelinjen krydser i Contrada Garzalla. Den løber derefter langs den eksterne hovedvej i kommunen Nardella frem til vejen fra Bufali til Marza, som den følger frem til broen over kanalen Fosso Bufali. Den følger denne kanal indtil provinshovedvejen SP 49 Ispica-Pachino, som den følger mod øst, indtil den når grænsen til provinsen Siracusa ved Passo Corrado, det sted hvor den afgrænsende linje startede.

5. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Frigintini«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Ragusa, Modica, Rosolini.

Området er afgrænset af en linje, der mod syd løber langs den nationale hovedvej SS 115, navnlig fra Bettola del Capitano, og fortsætter i nordøstlig retning langs siden mod vest langs området »Val Tellaro« til grænsen mellem provinsen Ragusa og provinsen Siracusa ved Contrada Cozzo Scozzaria. Den følger de sydlige grænser for kommunerne Giarratana og Monterosso Almo, indtil den når grænserne for kommunerne Monterosso Almo, Chiamonte Gulfi og Ragusa, hvorfra den fortsætter langs grænsen mellem kommunen Chiamonte og Ragusa, inden til den når provinshovedvejen SP 62. Den følger denne til Maltempo-krydset, før den fortsætter langs provinshovedvejen SP 10, indtil den når den nationale hovedvej SS 115, som den følger til centrum af Ragusa, hvorfra den løber langs den gamle rute for den nationale hovedvej SS 115, når til og krydser centrum af Modica og vender tilbage til Bettola del Capitano, som er det punkt, hvor den afgrænsende linje startede.

6. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Gulfi«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Chiamonte Gulfi, Monterosso Almo og Giarratana.

7. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Valle dell'Irminio«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Ragusa, Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Modica og Santa Croce Camerina. Området er afgrænset af en linje, der begynder mod syd ved krydset Contrada Zappulla og løber sydpå til provinshovedvejen fra Modica til Sampieri, som den følger til krydset med vejen fra Scicli til Pozzallo, hvorfra den fortsætter langs den private vej Guarnieri til vejmandens hus på provinshovedvejen fra Scicli til Sampieri. Den fortsætter langs samme private vej, indtil den når til provinshovedvejen og overkørslen og fortsætter langs jernbanen indtil Jungi di Scicli-distriktet, hvor den drejer ind til Scicli til provinshovedvejen Donnalucata, som den følger indtil den private vej fra L'Andolina til Piano Corvaia og Cudiano, som den følger indtil provinshovedvejen, der går fra Scicli til Santa Croce Camerina. Den forlader Santa Croce Camerina i nordlig retning langs provinshovedvejen til Comiso indtil 8 km-mærket, hvor den fortsætter langs provinshovedvejen til Vittoria indtil krydset med den nye kommunale hovedvej, der krydser Cooperativa Agri Sud, og som fører til hovedvejen fra Vittoria til Scoglitti. Efter krydset løber den op til hovedvejen Alcerito og fortsætter til hovedvejen Macchione, hvorefter den slutter sig til den kommunale hovedvej, der fører til den nationale hovedvej SS 115 og jernbanen, hvorfra den fortsætter i nordøstlig retning mod provinsgrænsen med Caltanissetta og følger i østlig retning hele grænsen til provinsen Catania op til grænsen til Gulfi-området, som den følger op til den vestlige grænse for området »Frigintini«. Den følger herefter hele grænsen mod syd, indtil den vender tilbage til Zappulla-krydset på provinshovedvejen fra Modica til Pozzallo, hvor den afgrænsende linje startede.

8. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Frigintini«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria og Mazzarone. Området er afgrænset af en linje, som mod syd følger grænsen mellem provinsen Catania og provinserne Ragusa og Siracusa indtil den nationale hovedvej SS 194. Mod vest følger den grænsen mellem provinsen Catania og provinsen Caltanissetta, og herefter følger den grænsen mellem San Michele di Ganzaria og kommunen San Cono, og mod nord følger den floden Tempio-Pietrarossa-Margherita-Ferro til den nationale hovedvej SS 417 Catania-Gela. Mod øst følger den hovedvej SS 194 til vejkrydset Vizzini Scalo og derefter provinshovedvejen fra Vizzini Scalo-krydset til den nationale hovedvej SS 417, som den følger til Ferro-floden.

9. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Trigona-Pancali«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner:

Francofonte, Lentini, Carlini, Melilli og Militello in Val di Catania.

Området afgrænses af en linje, der mod syd løber langs grænsen mellem kommunerne Melilli og Sortino i nærheden af den lavere provinshovedvej SP 30 Mellix-Sortino og derefter nordøst langs den samme provinshovedvej, der passerer de vestlige og nordlige grænser af byen Melilli. Fra den nordlige del af kommunen Melilli løber linjen langs den kommunale hovedvej, der fører til provinshovedvejen SP 95 Priolo-Lentini i nærheden af 151 km-mærket. Derfra fortsætter den nordpå langs den samme provinshovedvej til grænsen mellem kommunen Melilli og kommunen Augusta. Den fortsætter langs samme grænse til sporet fra Costa Arita-vejen og løber nordpå forbi Rasolo-husene og Pandolfi-husene til den nye grænse mellem kommunen Melilli og kommunen Augusta. Den fortsætter nordpå langs denne grænse til floden Mulinello, som den løber langs mod vest til provinshovedvejen SP 95 Priolo-Lentini i nærheden af 140 km-mærket. Herefter fortsætter den langs samme provinshovedvej til den sydlige del af byen Carlentini, som den passerer, hvorefter den fortsætter langs den provinshovedvejen, der forbinder kommunerne Carlentini og Lentini. Derfra løber den mod vest langs grænsen mellem disse to kommuner, til den når floden Zena. Linjen fortsætter langs den vestlige bred af floden Zena og derefter nordpå til provinshovedvejen tæt på Reina-broen og provinshovedvejen, der går fra Lentini til Scordia. Den følger derefter grænsen for kommunen Militello in Val di Catania og følger hele grænsen indtil den når grænsen mellem kommunerne Francofonte, Vizzini og Militello in Val di Catania, hvorfra den fortsætter langs grænsen mellem kommunen Francofonte og kommunen Vizzini, mellem Francofonte og Buccheri og mellem Ferla og Carlentini, hvorefter den fortsætter langs grænsen mellem kommunen Sortino, Carlentini og Melilli indtil den lavere provinshovedvej SP 30 Melilli-Sortino og udgangspunktet for den afgrænsende linje.«.

blevet ændret til:

»1. Produktionsarealet for oliven til fremstilling af den ekstra jomfruolie, der er nævnt i artikel 1, omfatter inden for det administrative område i provinserne Siracusa, Ragusa og Catania, olivenområder i følgende kommuner, der er i stand til at opnå de kvalitetsmæssige egenskaber, der er fastsat i varespecifikationen:

Siracusa:

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

Ragusa:

Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giaratana, Ispanca, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli og Vittoria.

Catania:

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

2. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Monte Lauro«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Buccheri, Bucemi, Casaro og Ferla.

3. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Val d'Anapo«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Canicattini Bagni, Floridia, Palazzolo Acreide, Siracusa, Solarino og Sortino og en del af det administrative område i kommunen Noto.

Området er afgrænset af en linje, der begynder nord for det sted, hvor kommunerne Sortino, Ferla og Carlentini grænser mod hinanden, den følger grænserne for kommunerne Carlentini, Melilli og Sortino mod øst ind til provinshovedvejen SP 76, der går fra Diddino-Monte Climiti-Dariazza i kommunen Siracusa. Mod syd fra broen Diddino følger linjen den højre bred af floden Apuso op til den landevej, der forbinder Palazzelli-husene og gården Frescura med den nationale hovedvej SS 124. Linjen fortsætter mod syd, hvor den krydser denne vej ved 112 km-mærket og slutter sig til den landevej, der forbinder den nationale hovedvej SS 124 med provinshovedvejen SP 14 Fusco-Canicattini Bagni-Passo Ladro og gården Cardinale på den anden side af Cefalino-dalen, med Papeo-gården, San Francesco-gården, Benali di Sotto, Perrota-gården og Busacca-ejendommen ved 9 km-mærket. Derfra følger den provinshovedvejen SP 14 ifra 9 km-mærket til 11 km-mærket, hvor den fortsætter mod syd langs provinshovedvejen SP 12 Floridia-Grotta Perciata-Cassibile, indtil den når landevejen fra Nava-husene til grænsen til kommunen Noto, hvorfra den fortsætter mod syd langs grænsen mellem kommunerne Noto og Siracusa, indtil den krydser floden Cassibile. Herfra fortsætter den nordvest langs grænsen mellem kommunerne Noto og Avola, indtil den når provinshovedvejen Sp 4 Avola Manchisi, som den følger op til krydset med den nationale hovedvej SS 287, hvor den løber langs kanten af det område, der er omfattet af den geografiske betegnelse »Val Tellaro«, som den følger mod nord, idet den omfatter hele området i kommunen Palazzolo. Derefter fortsætter den langs grænsen mellem kommunerne Palazzolo, Giarratana, Buscemi, Cassaro og Ferla, inden den igen drejer mod nord til det sted, hvor afgrænsningslinjen startede.

4. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Val d'Anapo«, omfatter de sydøstlige Monti Iblei-bjerge og en del af eller hele det administrative område i følgende kommuner: Ispica, Pachino og Avola og en del af det administrative område Rosolini, Noto og Modica.

Området er afgrænset af en linje, der mod syd løber langs provinshovedvejen SP 49, der går fra Ispica til Pachino, og netop ved Passo Corrado-broen fortsætter den østpå langs den samme provinshovedvej til krydset med provinshovedvejen SP 100 Burgolo-Luparello. Herfra fortsætter den mod strækningen fra Burgio til Prevata og derfra mod øst langs den private vej fra Coste til Sant'Ippolio indtil provinshovedvejen SP 85 Marzamamei-Chiaramida, som den følger, indtil den når den eksterne kommunale hovedvej fra Pianetti til Serbatoio. Derfra løber den langs den nordvestlige grænse af byen Pachino, indtil den når den ydre kommunale hovedvej Via Vecchia-Guastalla, som den følger frem til, den når provinshovedvejen SP 85 Marzamamei-Chiaramida, hvorfra den fortsætter østpå indtil krydset med provinshovedvej SP 19, Pachino-Noto, som den følger mod nord, indtil den når Asinaro-floden, som er den administrative grænse for kommunen Avola. Den fortsætter mod øst langs den administrative grænse til sporet, der passerer udenom Cozzo Carrube og Casa Mazzone mod øst og fortsætter herefter langs strækningen mod nord i Contrada Risicone til provinshovedvejen SP 15 Avola-Bochino-Noto, som den følger til kirkegården i Avola, hvorfra den fortsætter nordpå langs vejen, der går udenom Casa Sanghetello til provinshovedvejen SP 4 Avola-Maghesi, og derefter følger den sporet østpå mod Casa Modica og Casa Fosso di Sotto. Den fortsætter langs grænsen mellem kommunen Avola og kommunen Siracusa, som den følger mod vest til grænsen mellem kommunen Avola og kommunen Noto. Den fortsætter mod vest langs denne grænse, indtil den når det punkt, hvor Val d'Anapo-grænsen drejer væk fra den kommunale grænse for Avola. Derfra følger den grænsen af underområdet Val d'Anapo langs provinshovedvejen SP 4 til krydset med den nationale hovedvej SS 287, som den følger mod nord. Den løber langs den nationale hovedvej SS 287, der forbinder Noto og Palazzolo Acreide, indtil hovedvejen krydser grænsen mellem kommunerne Noto og Palazzolo Acreide, hvorfra den løber mod vest langs grænsen mellem kommunen Palazzolo Acreide og kommunen Noto, indtil den når Tellaro-floden. Derefter løber den sydpå langs Tellaro-floden, indtil den når provinshovedvejen SP 82 Prainito-Renna, som den følger frem til provinshovedvejen SP 17 Favarotta-Ritellini og »Cozza Rose«, den krydser grænsen mellem provinserne Siracusa og Ragusa, indtil den når broen Favarotta. Den fortsætter langs den kommunale hovedvej Commaldo Superiore til grænsen mellem kommunen Rosolini og kommunen Ispica. Herefter følger den grænsen mellem kommunerne Ispica og Modica indtil den nationale hovedvej SS 115, som den følger mod vest indtil Bettola del Capitano, hvorfra den fortsætter sydpå langs samme hovedvej til krydset mellem Beneventano og derefter krydset ved Zappulla. Derefter løber linjen langs den provinsielle hovedvej SP 45 Bugilfezza-Pozzallo indtil den kommunale hovedvej Graffetta og det sted, hvor kommunerne Pozzallo og Modica grænser op til hinanden. Den følger denne grænse mod øst og derefter grænsen mellem kommunen Pozzallo og kommunen Ispica, indtil den når provinshovedvejen SP 46 Pozzallo-Ispica, som den følger, indtil den når det sted,

hvor jernbanelinjen krydser i Contrada Garzalla. Herefter fortsætter den langs den kommunale hovedvej SC 40 indtil den kommunale hovedvej SC 97, til den når den gamle provinshovedvej Bufali-Marza, som den følger, indtil den når broen over Fosso Bufali-kanalen. Den følger denne kanal indtil provinshovedvejen SP 49 Ispica-Pachino, som den følger mod øst, indtil den når grænsen til provinsen Siracusa ved Passo Corrado, det sted hvor den afgrænsende linje startede.

Det påpeges også, at udvidelsen af det administrative område i de kommuner, der er omfattet af dette delområde, vedrører: kommunen Noto, der har flyttet kanten af underområdet »Val Tellaro« mod syd til kommunegrænsen for kommunen Pachino og mod øst til det offentlige område langs kysten; kommunen Avola, som udvides i sydøstlig retning til grænsen med det offentlige område; og endelig kommunen Modica, der udvider dette underområde ved at flytte kanten til kommunegrænsen for kommunen Pozzallo.

5. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, der ledsages af den geografiske betegnelse »Frigintini«, omfatter en del af det administrative område i følgende kommuner: Ragusa, Modica, Rosolini.

Området er afgrænset af en linje, der mod syd løber langs den nationale hovedvej SS 115, navnlig fra Bettola del Capitano, og fortsætter i nordøstlig retning langs siden mod vest langs området »Val Tellaro« til grænsen mellem provinsen Ragusa og provinsen Siracusa ved Contrada Cozzo Scozzaria. Den følger de sydlige grænser for kommunerne Giarratana og Monterosso Almo, indtil den når grænserne for kommunerne Monterosso Almo, Chiamonte Gulfi og Ragusa, hvorfra den fortsætter langs grænsen mellem kommunen Chiamonte og Ragusa, inden til den når provinshovedvejen SP 8. Den følger denne til Maltempo-krydset, før den fortsætter langs provinshovedvejen SP 10, indtil den når den nationale hovedvej SS 115, som den følger til centrum af Ragusa, hvorfra den løber langs den gamle rute for den nationale hovedvej SS 115, når til og krydser centrum af Modica og vender tilbage til Bettola del Capitano, som er det punkt, hvor den afgrænsende linje startede.

6. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Gulfi«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Chiamonte Gulfi, Monterosso Almo og Giarratana.

7. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelsen »Valle dell'Irminio«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Scicli, Comiso, Vittoria, Acate, Santa Croce Camerina og en del af det administrative område i kommunerne Ragusa og Modica.

Området er afgrænset af en linje, der begynder mod syd ved krydset Contrada Zappulla og løber sydpå til provinshovedvejen fra Modica til Sampieri, som den følger til krydset med vejen fra Scicli til Pozzallo, hvorfra den fortsætter langs den private vej Guarnieri til vejmandens hus på provinshovedvejen fra Scicli til Sampieri. Den fortsætter langs samme private vej, indtil den når til provinshovedvejen og overkørslen og fortsætter langs jernbanen indtil Jungi di Scicli-distriktet, hvor den drejer ind til Scicli til provinshovedvejen Donnalucata, som den følger indtil provinshovedvejen SP 127 Marina-Donnalucata. Derfra fortsætter den, indtil den når til provinshovedvejen SP 119 Scicli-Spinazza, som den følger indtil provinshovedvejen Scicli-Santa Croce Camerina. Den forlader Santa Croce Camerina i nordlig retning langs provinshovedvejen til Comiso indtil 8 km-mærket, hvor den fortsætter langs provinshovedvejen til Vittoria indtil krydset med den nye kommunale hovedvej, der krydser Cooperativa Agri Sud, og som fører til hovedvejen fra Vittoria til Scogilitti. Efter krydset løber den op til hovedvejen Alcerito og fortsætter til hovedvejen Macchione, hvorefter den følger landevejen, der forbinder Macchione-hovedvejen med den nationale hovedvej SS 115 og jernbanen, hvorfra den fortsætter i nordøstlig retning mod provinsgrænsen med Caltanissetta og følger i østlig retning hele grænsen til provinsen Catania op til grænsen til Gulfi-området, som den følger op til den vestlige grænse for området »Frigintini«. Den følger herefter hele grænsen mod syd, indtil den vender tilbage til Zappulla-krydset på provinshovedvejen fra Modica til Pozzallo, hvor den afgrænsende linje startede.

Det påpeges også, at udvidelsen af det administrative område i de kommuner, der er omfattet af dette delområde, vedrører: kommunen Ragusa, som har flyttet kanten af underområdet »Valle dell'Irminio« mod syd til det offentlige område, der løber langs de administrative grænser af kommunerne Vittoria, Santa Croce og Scicli; og kommunen Modica, der har udvidet underområdet mod syd til det offentlige område langs grænsen af kommunerne Pozzallo og Scicli.

8. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Calatino«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, San Michele di Ganzaria, Mazzarrone og Mirabella Imbaccari.

9. Det olivenproduktionsområde, der er beregnet til produktion af ekstra jomfruolivenolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« ledsaget af den geografiske betegnelse »Trigona-Pancali«, omfatter hele det administrative område i følgende kommuner: Francofonte, Lentini, Melilli, Militello in Val di Catania, Scordia og Carlentini.«

Bevis for oprindelse

Varespecifikationen er tilføjet en specifik artikel om bevis for oprindelse, som ikke findes i den gældende varespecifikation. Følgende nye artikel tilføjes:

»Artikel 4

Bevis for oprindelse

Hvert led i produktionsprocessen overvåges, og input samt output registreres for hvert led. Produktets sporbarhed sikres ved registrering af de matrikulerede jordstykker, som produktet dyrkes på, samt oplysninger om producenter, møllere og pakkevirksomheder på lister, der forvaltes af et enkelt tilsynsorgan, og ved at føre registre over produktion og emballering. Tilsynsorganet kontrollerer alle fysiske og juridiske personer, hvis navne fremgår af listerne, i overensstemmelse med varespecifikationen og kontrolplanen.«

Dette bringer specifikationen i overensstemmelse med forordningen.

Produktionsmetode

Olivensorter

Ændringen vedrører varespecifikationens artikel 2 og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

I overensstemmelse med ændringen af artikel 1, som gør anvendelsen af en supplerende geografiske betegnelse valgfri, er artiklen om olivensorter blevet ændret for at sikre, at alle de sorter, der er omfattet af den gældende varespecifikation, kan anvendes til BOB »Monti Iblei«, uanset den yderligere betegnelse, som producenterne må anvende.

Desuden er de oprindelige sorter Verdese, Biancolilla og Zaituna blevet tilføjet.

Sorterne fra Verdese og Biancolilla er ikke nye tilføjelser, men de medtages blandt de andre sorter, der i henhold til den gældende varespecifikation kan anvendes afhængigt af den supplerende geografiske betegnelse, der ledsager »Monti Iblei«-betegnelsen, og som udgør mellem 10 % og 40 % af olien.

Det fremgår endvidere af den foreslåede varespecifikation, at den samlede mængde af andre sorter, der er til stede, ikke må overstige 20 %.

Det foreslås derfor, at sorterne Verdese og Biancolilla udtrykkeligt medtages blandt de tilladte sorter, da den procentdel, som disse sorter udgør i visse provinser, var undervurderet på tidspunktet for ansøgningen om registrering.

Producenterne er begyndt at medtage sorten Zaituna af forskellige årsager. Det område, hvor denne sort dyrkes, er begrænset til den øverste del af provinsen Siracusa og nogle få spredte steder i nabokommuner i provinserne Ragusa og Catania. Mange mener, at det er den ældste olivensort, der findes i BOB-området, og at den stammer tilbage til det tidspunkt, hvor området blev regeret af det antikke Siracusa. Medtagelse af sorten Zaituna i varespecifikationen sammen med den ønskede anerkendelse som »Slow Food Presidium« ville bidrage til at undgå risikoen for, at en sort, som har stor historisk og miljømæssig værdi, uddør. Det påpeges, at de analyser, der er foretaget i de seneste år, har vist, at olien fra sorten Zaituna opfylder kendetegnene ved »Monti Iblei« som defineret i beskrivelsen af produktet.

Derfor er den nuværende ordlyd:

- »1. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Monte Lauro«, er forbeholdt ekstra jomfruolie fra olivenlunde, hvor sorten Tonda Iblea udgør mindst 90 % produktionen Højest 10 % kan bestå af andre sorter.
2. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Val d'Anapo«, er forbeholdt ekstra jomfruolie fra olivenlunde, hvor sorten Tonda Iblea udgør mindst 60 % produktionen. Højest 40 % kan bestå af andre sorter.
3. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Val Tellaro«, er forbeholdt ekstra jomfruolie fra olivenlunde, hvor sorten Moresca udgør mindst 70 % produktionen Højest 30 % kan bestå af andre sorter.
4. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Frigintini«, er forbeholdt ekstra jomfruolie fra olivenlunde, hvor sorten Moresca udgør mindst 60 % produktionen Højest 40 % kan bestå af andre sorter.
5. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Gulfi«, er forbeholdt ekstra jomfruolie fra olivenlunde, hvor sorten Tonda Iblea udgør mindst 90 % produktionen Højest 10 % kan bestå af andre sorter.
6. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Valle dell'Irminio«, er forbeholdt ekstra jomfruolie fra olivenlunde, hvor sorten Moresca udgør mindst 60 % produktionen Højest 40 % kan bestå af andre sorter.
7. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Calatino«, er forbeholdt ekstra jomfruolie fra olivenlunde, hvor sorten Tonda Iblea udgør mindst 60 % produktionen Højest 40 % kan bestå af andre sorter.
8. Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af den geografiske betegnelse »Trigona-Pancali«, er forbeholdt ekstra jomfruolie fra olivenlunde, hvor sorten Nocellara Etnea udgør mindst 60 % produktionen Højest 40 % kan bestå af andre sorter.«

blevet ændret til:

»Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, der kan ledsages af en af de i artikel 1 nævnte geografiske betegnelser, skal hidrøre fra følgende olivensorter: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, Verdesa, Biancolilla og Zaituna og deres synonymmer, der er dyrket i olivenlunde enten alene eller sammen, og de skal udgøre mindst 80 % af olien.

Højest 20 % kan bestå af andre sorter.«

Dyrkningskarakteristika

Artikel 5, stk. 1, i varespecifikationen er blevet ændret.

Den nuværende ordlyd:

»1. De miljømæssige og dyrkningsmæssige forhold for de oliventræer, der anvendes til fremstilling af den i artikel 1 omtalte ekstra jomfruolie, skal være de traditionelle forhold, der er karakteristiske for området, og de skal under alle omstændigheder give olien og den olie, der fremstilles af dem, deres særlige kvalitetskendetegn.

De eneste olivenlunde, der kan komme i betragtning, er derfor de olivenlunde, der ligger mellem 80 og 700 meter over havets overflade, og som ligger i dalene i produktionsområdet, der lokalt er kendt som »stenbrud«, og som ligger skiftevis med højsletterne i Monte Iblei-bjergene, hvis kalkholdige jorde går tilbage til tiden miocen, bortset fra området »Calatino«, hvor jorden er kiselholdig med årer af vulkanit.«

er blevet ændret til:

»1. De miljømæssige og dyrkningsmæssige forhold for de oliventræer, der anvendes til fremstilling af den i artikel 1 omtalte ekstra jomfruolie, skal være de traditionelle forhold, der er karakteristiske for området, og de skal under alle omstændigheder give olien og den olie, der fremstilles af dem, deres særlige kvalitetskendetegn.«

Det er blevet besluttet at fjerne højdebegrænsningen på 80-700 meter over havets overflade fra dyrkningskarakteristikaene, fordi det efter flere års analyser er blevet bekræftet, at, hvis de forskellige sorter høstes i den periode, der er angivet i varespecifikationen, og hvis kriterierne for moderne udvindingsmetoder overholdes, således som det er fastsat i varespecifikationen, er der ingen forskel på olien, selv om olivenlundene er beliggende under 80 meter. Den nu anerkendte tendens med at fremrykke høstperioden yderligere hvert år sammen med brugen af moderne udvindings teknikker (»stofaset« eller »integreret metode« er stadig mere udbredt) har bidraget til at styrke den særlige duft og smag, der kendetegner olivenolie med BOB »Monti Iblei«. De forhold, der er beskrevet i den varespecifikation, som registreringen vedrører, har således udviklet sig til effektivt at neutralisere de forskelle, der blev konstateret på tidspunktet for registreringen af betegnelsen, og som er knyttet til olivenplantagernes forskellige højder.

Artikel 5, stk. 2, i varespecifikationen er blevet ændret.

Den nuværende ordlyd:

»2. Dyrkningsformerne, beskæringsmetoderne og dyrkningsteknikkerne skal følge de traditionelt anvendte og må i hvert fald ikke påvirke olivenfrugternes eller oliens egenskaber.«

er blevet ændret til:

»2. Dyrkningsformerne, beskæringsmetoderne og dyrkningsteknikkerne skal følge de traditionelt anvendte eller dem, som fremgår af bestemmelser om god landbrugspraksis, og de må i hvert fald ikke påvirke olivenfrugternes eller oliens egenskaber.«

Formålet med ændringen er at styrke producenternes engagement i at forvalte deres olivenlunde på en professionel måde.

Artikel 5, stk. 4, i varespecifikationen vedrørende høstning er blevet ændret.

Den nuværende ordlyd:

»4. Ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« udvindes af sunde oliven, der høstes fra den første modning af frugterne indtil den 15. januar hvert år.«

er blevet ændret til:

»4. Ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« udvindes af sunde oliven, der høstes, når frugternes farve skifter fra mørkegrøn til skinnende grøn næsten gul.«

Tidspunktet for, hvornår høsten skal starte, beskrives mere præcist for at forenkle kontroller og gøre dem mere effektive. Det blev desuden anset for hensigtsmæssigt at fjerne slutdatoen for høsten, da den anses for at være en forældet begrænsning baseret på nationale regler, som nu er forældede.

Krav vedrørende transport af oliven til møllen er blev indarbejdet med følgende sætning, der tilføjes artikel 5 i varespecifikationen:

»6. Olivenfrugterne skal transporteres til møllen i egnede beholdere, som er perforeret, for at undgå overophedning og fermentering. Brug af sække eller lukkede beholdere er forbudt.«

Formålet med dette krav om at anvende perforerede beholdere er at undgå fermentering og overophedning af olivenfrugterne, hvilket ville være til skade for olivenoliens kvalitet.

Artikel 5, stk. 7, om produktionslofter er blevet ændret, da det anses for at være mere korrekt at differentiere produktionen alt efter, om olivenlundene er specialiserede, eller om de kombineres med andre afgrøder.

Derfor er den nuværende ordlyd:

»Der kan højst høstes 10 000 kg oliven pr. ha i olivenlunde bestemt til produktion af ekstra jomfruolie med beskyttet oprindelsesbetegnelse i henhold til artikel 1, når det drejer sig om intensive beplantninger. Der kan højst høstes 10 000 kg oliven pr. ha i olivenlunde. Olieudbyttet må ikke overstige 18 %.«

blevet ændret til:

»7. Der kan højst høstes 15 000 kg oliven pr. ha i olivenlunde bestemt til produktion af ekstra jomfruolie med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, jf. artikel 1. Hvis olivenlunden kombineres med andre afgrøder, må det maksimale udbytte ikke overstige 120 kg pr. træ. I alle tilfælde må de øvre grænseværdier ikke ændre de særlige kvalitets-kendetegn, der er beskrevet i artikel 7 nedenfor. Olieudbyttet må ikke overstige 18 %.«

Ændringen af udbytte pr. hektar er berettiget ud fra en analyse af de data, der er indsamlet i løbet af det sidste årti i det geografiske område, og som viser, at der ikke er nogen negativ korrelation mellem mængde pr. hektar som ændret og overholdelse af de kemiske og organoleptiske parametre, der er fastsat i varespecifikationen. Tilføjelsen af en produktionsgrænse pr. træ for olivenplantager kombineret med andre afgrøder giver desuden mulighed for mere præcise kontroller.

Olieudvindingsmetode

Artikel 6 i varespecifikationen for olieudvinding er blevet ændret:

Den nuværende ordlyd:

- »1. Olieudvinding fra oliven til produktion af ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, ledsaget af de relevante geografiske betegnelser, skal finde sted inden for det afgrænsede område som defineret i artikel 3, stk. 1.
2. Olieudvindingen skal finde sted inden for de to første dage efter høsten.
3. Olien må kun udvindes med mekaniske og fysiske processer, der kan producere olie, der i videst mulig grad bevarer frugtens oprindelige egenskaber.«

er blevet ændret til:

- »1. Olieudvinding fra oliven til produktion af ekstra jomfruolie med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«, eventuelt ledsaget af de relevante geografiske betegnelser, skal finde sted inden for det afgrænsede område som defineret i artikel 3, stk. 1.
2. Olieudvinding skal udføres i anlæg, der anvender enten en kontinuerlig cyklus eller den traditionelle (presnings-) metode, senest to dage efter høsten.
3. Kun mekaniske og fysiske processer i anlæg, der anvender enten en kontinuerlig cyklus eller en traditionel metode (presning), der er i stand til at producere olie, som på bedst mulig vis bevarer frugternes og sortens oprindelige kendetegn.«

Dette er bragt i overensstemmelse med ændringen af artikel 1, som gør anvendelsen af en yderligere stedbetegnelse valgfri.

Desuden er metoderne til udvinding af olie blevet beskrevet nærmere med henblik på at gøre teksten klarere.

Tilknytning

Den nuværende specifikation indeholder ikke nogen artikel, der beskriver tilknytningen, selv om det offentliggjorte resumé indeholder en sådan beskrivelse. Varespecifikationen er derfor blevet tilføjet en specifik artikel med oplysningerne i punkt 4.6 i det nuværende resumé og punkt 4 i enhedsdokumentet, jf. artikel 7 i forordning (EU) nr. 1151/2012.

Desuden er der foretaget følgende ændringer i denne tekst.

I overensstemmelse med ændringen af produktionsmetoden, hvorved højdebegrænsningen fjernes, er henvisningen til denne begrænsning blevet fjernet under »Tilknytning«. Den 5. sætning er derfor blevet slettet, hvor det hedder:

»Kun olivenlunde, der er beliggende mellem 80 og 770 meter over havets overflade, anses for egnede.«

Den 7. sætning er også blevet slettet, hvor det hedder:

»Den fremstillede olie er middelfrugtig med et let anstrøg af sødme og skarphed.«

Ændringen blev foretaget, fordi denne beskrivelse ikke længere er i overensstemmelse med de ændringer, der blev foretaget i produktbeskrivelsen som følge af indarbejdelsen af IOC-skalaen og den tilhørende software. Denne skala anvender parametre for veldefinerede medianer for noterne frugtagtig, bitterhed og skarphed, og den er meget mere præcis, da den ikke kun tager hensyn til kvalitative men også kvantitative parametre.

Det var derfor nødvendigt at slette ordlyden »Den fremstillede olie er moderat frugtagtig med et anstrøg af sødme og let skarphed«, da disse parametre ikke tages i betragtning i IOC-skalaen og derfor vanskeligt kan kvantificeres med hensyn til medianer.

I overensstemmelse med ændringen vedrørende olivensorter og afsnit 3.3 i enhedsdokumentet er »Verdese«, »Biancolilla« og »Zaituna« også blevet tilføjet.

Følgende sætninger tilføjes i slutningen af afsnittet om tilknytning:

»I alle nationale og internationale konkurrencer er der fastsat en organoleptisk profil for olivenolier med BOB »Monti Iblei«, der bedst repræsenteres af noterne »grøn eller moden tomat« for sorten Tonda Iblea og »artiskok« for sorterne Moresca, Verdese og Zaituna. Noten »græs« er næsten altid forbundet med alle fire sorter.

En anden særlig egenskab ved olivenolier med BOB »Monti Iblei« er, hvordan de klassificeres med hensyn til frugtagtighed. De kan næsten altid klassificeres som havende en middel eller intens frugtagtig smag, og der er meget få eksempler på let frugtagtig smag. Den bedre organoleptiske profil er tæt forbundet med den særlige duft og smag af de fire sorter, der anvendes til fremstilling af ekstra jomfruolie Monti Iblei.

Disse sorter repræsenterer hele olivendyrkningens historie i det afgrænsede område for BOB »Monti Iblei«. De tilpasser sig kun i ringe grad til andre produktionsforhold, hvilket gør den organoleptiske profil for olivenolien med BOB »Monti Iblei« enestående og ureproducerbar.«

Det var nødvendigt at tilføje disse sætninger for at beskrive den særlige karakter af »Monti Iblei«-olivenolie og dermed tilpasse afsnittet til de foreslåede ændringer.

Derfor er den nuværende ordlyd:

»Olivendyrkning er en meget vigtig produktionsgren i det pågældende område. Den vigtigste sort er »Tonda Iblea«, også kaldet Cetrata, Prunara, Abbunata and Tunna, som er typisk for det afgrænsede geografiske område (som er relativt resistent over for patogener og fuldstændigt tilpasset jordbunden på Monti Iblei-bjergenes kalkholdige plateau). Denne sort anvendes også som spiseoliven. Andre lokale sorter anvendes også: »Moresca« og »Nocellara Etna«. Ved siden af olivenlunde med århundredgamle træer er der i den senere tid blevet anlagt nye beplantninger med andre sorter, men i samme form af kugltræer, således at planterne beskyttes mod de fremherskende vinde. Anvendelsen af olie fremstillet i dette område har lange traditioner, både lokalt og på landsplan. Kun olivenlunde, der vokser mellem 80 og 700 meter over havets overflade, anses for egnede. De skal ligge i dalene, der gennemskærer plateauet i Monti Iblei-bjergene, hvor jorden er kiselholdig med årer af vulkanit. Den fremstillede olie er middelfrugtig med et let anstrøg af sødme og skarphed. Det skal fremhæves, at Monti Iblei-massivet forårsager særlige temperatursvingninger mellem dag og nat, hvilket har stor indflydelse på de stedlige landbrugsprodukters egenskaber. Det skal tages i betragtning, at Sicilien — en ø med traditioner, der går tilbage til de græsk-romerske bosættelser — i tidens løb har bygget videre på de skikke og sædvaner, der gjorde sig gældende i Storgrækenland (Magna Graecia). Takket være dette vigtige kulturelle element, hvortil kommer århundredlange kommunikationsvanskeligheder, har de enkelte bebyggelser på områderne inden for dette meget specifikke geografiske område hver kunnet bevare deres særtræk uændrede. På trods af at regionens klima stort set er homogent, må der derfor ikke ses bort fra den vigtige rolle, traditionen spiller. Oprindelsesbetegnelsen »Monti Iblei« omfatter derfor områder, hvis historie går tilbage til de ovennævnte bosættelser, og som er præget heraf. Det drejer sig om følgende områder: »Monti Iblei Monte Lauro«, »Monti Iblei Val d'Anapo«, »Monti Iblei Val Tellaro«, »Monti Iblei Frigintini«, »Monti Iblei Gulfu«, »Monti Iblei Valle dell'Irminio«, »Monti Iblei Calatino« og »Monti Iblei Trigona Pancali«, som også omfatter kommunen Militello in Val di Catania. Selv denne enkle liste over yderligere geografiske betegnelser vidner om, at menneskelige traditioner er knyttet til de forskellige dale, der er en del af Monti Iblei-massivet, og selv om dalene befinder sig på den anden side, har de mennesker, der bor der, bevaret deres stærke individualitet med hensyn til handling og karakter. At lade hånt om denne faktor, ville være ensbetydende med at lade hånt om den meget vigtige rolle, de kulturelle og menneskelige traditioner spiller. Med hensyn til organoleptiske egenskaber er forskellene mellem de forskellige dale imidlertid så ubetydelige, at de kun kan fornemmes af eksperter.«

blevet ændret til:

»Olivendyrkning er en meget vigtig produktionsgren i det pågældende område.

Den vigtigste sort er »Tonda Iblea«, også kaldet Cetralla, Prunara, Abbunata and Tunna, som er typisk for det afgrænsede geografiske område (som er relativt resistent over for patogener og fuldstændigt tilpasset jordbunden på Monti Iblei-bjergenes kalkholdige plateau). Denne sort anvendes også som spiseoliven. Andre lokale sorter anvendes også: »Moresca«, »Nocellara Etnea«, »Verdese«, »Biancolilla« og »Zaituna«.

Ved siden af olivenlunde med århundredgamle træer er der i den senere tid blevet anlagt nye beplantninger med andre sorter, men i samme form af kugltræer, således at planterne beskyttes mod de fremherskende vinde. Anvendelsen af olie fremstillet i dette område har lange traditioner, både lokalt og på landsplan.

De skal ligge i dalene, der gennemskærer plateauet i Monti Iblei-bjergene, hvor jorden er kiselholdig med årer af vulkanit.

Det skal fremhæves, at Monti Iblei-massivet forårsager særlige temperatursvingninger mellem dag og nat, hvilket har stor indflydelse på de stedlige landbrugsprodukters egenskaber.

Det skal tages i betragtning, at Sicilien — en ø med traditioner, der går tilbage til de græsk-romerske bosættelser — i tidens løb har bygget videre på de skikke og sædvaner, der gjorde sig gældende i Storgrækenland (Magna Graecia). Takket være dette vigtige kulturelle element, hvortil kommer århundredlange kommunikationsvanskeligheder, har de enkelte bebyggelser på områderne inden for dette meget specifikke geografiske område hver kunnet bevare deres særtræk uændrede. På trods af at regionens klima stort set er homogent, må der derfor ikke ses bort fra den vigtige rolle, traditionen spiller.

Oprindelsesbetegnelsen »Monti Iblei« omfatter derfor områder, hvis historie går tilbage til de ovennævnte bosættelser, og som er præget heraf. Det drejer sig om følgende områder:

»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« og »Monti Iblei Trigona Pancali«, som også omfatter kommunen Militello in Val di Catania. Selv denne enkle liste over yderligere geografiske betegnelser vidner om, at menneskelige traditioner er knyttet til de forskellige dale, der er en del af Monti Iblei-massivet, og selv om dalene befinder sig på den anden side, har de mennesker, der bor der, bevaret deres stærke individualitet med hensyn til handling og karakter. At lade hånt om denne faktor, ville være ensbetydende med at lade hånt om den meget vigtige rolle, de kulturelle og menneskelige traditioner spiller. Med hensyn til organoleptiske egenskaber er forskellene mellem de forskellige dale imidlertid så ubetydelige, at de kun kan fornemmes af eksperter.

I alle nationale og internationale konkurrencer er der fastsat en organoleptisk profil for olivenolier med BOB »Monti Iblei«, der bedst repræsenteres af noterne »grøn eller moden tomat« for sorten Tonda Iblea og »artiskok« for sorterne Moresca, Verdese og Zaituna. Noten »græs« er næsten altid forbundet med alle fire sorter.

En anden særlig egenskab ved olivenolier med BOB »Monti Iblei« er, hvordan de klassificeres med hensyn til frugtagtighed. De kan næsten altid klassificeres som havende en middel eller intens frugtagtig smag, og der er meget få eksempler på let frugtagtig smag. Den bedre organoleptiske profil er tæt forbundet med den særlige duft og smag af de fire sorter, der anvendes til fremstilling af ekstra jomfruolie Monti Iblei.

Disse sorter repræsenterer hele olivendyrkningens historie i det afgrænsede område for BOB »Monti Iblei«. De tilpasser sig kun i ringe grad til andre produktionsforhold, hvilket gør den organoleptiske profil for olivenolien med BOB »Monti Iblei« enestående og ureproducerbar.«

Mærkning

Artikel 7, stk. 5, i varespecifikationen, punkt 4.8, tredje afsnit, i resuméet og punkt 3.6 i enhedsdokumentet vedrørende supplerende geografiske betegnelser er blevet ændret. I overensstemmelse med ændringen af artikel 1, som gør brugen af en yderligere geografisk betegnelse valgfri i stedet for obligatorisk, ændres ordet »skal« til »kan«.

Det er desuden præciseret, hvordan sorten skal medtages.

Derfor er den nuværende ordlyd:

»5. Alle geografiske betegnelser, der er fastsat i artikel 1 i denne varespecifikation, må ikke anføres på etiketten med bogstaver, der er større end dem, der anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«.

blevet ændret til:

»5. Ud over de i artikel 1 omhandlede supplerende geografiske betegnelser kan de sorter, der anvendes til at producere olie med den i artikel 2 omhandlede BOB »Monti Iblei«, anføres på etiketten, forudsat at planterne er certificeret som svarende til de pågældende sorter. Hvis olien er fremstillet af en enkelt sort, kan denne sort desuden angives på etiketten efterfulgt af navnet på den anvendte kultivar, forudsat, også i dette tilfælde, at planterne er certificeret som svarende til denne sort.

Eventuelle yderligere geografiske betegnelser for anvendte sorter eller enkeltsortsbetegnelser må ikke være skrevet med tegn, der er større end dem, der anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«.

Artikel 7, stk. 8, i varespecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Den nuværende ordlyd:

»8. Ud over de obligatoriske oplysninger skal etiketten indeholde en angivelse af den toårige produktionsperiode for de oliven, olien er fremstillet af.«

er blevet ændret til:

»8. Ud over de obligatoriske oplysninger skal etiketten indeholde oliens batchnummer og produktionsåret for de oliven, olien er fremstillet af.«

Med hensyn til angivelse af batchnummeret er dette gjort obligatorisk i henhold til den relevante lovgivning om mærkning af produkter og sporbarhed (forordning (EF) nr. 178/2002 som ændret).

Hvad angår formuleringen vedrørende fremstillingsår, er henvisningerne altid de to år, produktionsperioden omfatter, da høstperioden løber fra september til januar i det følgende år. Produktionsåret skal derfor forstås som høstår, der omfatter to kalenderår.

Andet

Der er tilføjet henvisninger til kontrolorganet, som ikke er medtaget i den gældende varespecifikation, men som findes i resuméet.

Følgende artikel tilføjes derfor i varespecifikationen:

»Artikel 10

Kontrol

Produktets overensstemmelse med varespecifikationen kontrolleres af et kontrolorgan i henhold til bestemmelserne i den gældende EU-lovgivning. Det valgte kontrolorgan er

Agroqualità
Viale Cesare Pavese 305
00144 Roma
ITALIEN

E-mail: agroqualita@agroqualita.it

Tlf. 06 54228675

Fax 06 54228692.«

Afsnittet om emballage, dvs. artikel 8, stk. 7, om betegnelse og præsentation samt punkt 3.6 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Den nuværende ordlyd:

»7. Den ekstra jomfruolie, der er omtalt i artikel 1, skal markedsføres i beholdere af glas eller hvidblik på højst 5 liter.«

er blevet ændret til:

»7. Den ekstra jomfruolie, der er omtalt i artikel 1, skal markedsføres i beholdere af glas, hvidblik eller andre beholdere egnet til opbevaring af olie på højst 5 liter.«

Begrundelsen for denne ændring er, at producenterne skal kunne tilpasse de beholdere, der anvendes til emballering, til markedets mange krav.

ENHEDSDOKUMENT

»MONTI IBLEI«

EU-nr.: PDO-IT-1521-AM03 — 14.3.2018

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse(r)**

»Monti Iblei«

2. **Medlemsstat eller Tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevarer**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.5. — Olier og fedtstoffer

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« er forbeholdt ekstra jomfruolie med følgende egenskaber:

Kemisk vurdering

— Syreindhold (udtrykt som oliesyre): maks. 0,5 %

— maksimalt peroxidtal:

≤ 12 mEq O₂/kg

— K232 ≤ 2,5

— K270 ≤ 0,22

— Polyphenoler i alt ≤ 120 ppm;

— Delta-K ≤ 0.01.

Organoleptisk vurdering

Medianinterval Min., Maks.

— Frugtagtig (modne oliven) > 2, ≤ 6

— Frugtagtig (grøn oliven) > 2, ≤ 8

— Græs og/eller tomat og/eller artiskok > 2, ≤ 8

— Bitter $> 2, \leq 6$

— Skarp $> 2, \leq 8$

— Medianen af eventuelle afvigelser

skal være = 0.

Andre parametre, der ikke udtrykkeligt nævnes, skal være i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« skal være fremstillet af følgende olivensorter: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, Verdense, Biancolilla og Zaituna og deres synonymmer, der er dyrket i olivenlunde enten alene eller sammen, og de skal udgøre mindst 80 % af olien.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktionsprocessen, dvs. dyrkning, høst og presning, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

For at bevare produktets specifikke egenskaber under hele produktionsprocessen og sikre, at kvalitetskravene overholdes, skal olien »Monte Iblei« altid emballeres i det område, der er nævnt i punkt 4. Lokale producenter ved nøjagtigt, hvordan olien reagerer, f.eks. filtrerings- samt bundfældningstider, -metoder og -temperatur, før og under emballering. Emballering i området ved slutningen af fremstillingsprocessen gør det også muligt at bevare oliens organoleptiske egenskaber, som ellers hurtigt ville blive forværret ved kontakt med ilt. Ekstra jomfruolie »Monti Iblei« skal markedsføres i beholdere af glas, hvidblik eller andre beholdere egnede til opbevaring af olie på højst 5 liter.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei« kan også ledsages af en af følgende geografiske betegnelser: »Monte Lauro«, »Val d'Anapo«, »Val Tellaro«, »Frigintini«, »Gulfi«, »Valle dell'Irminio«, »Calatino«, »Trigona-Pancali«.

Det er forbudt at tilføje en beskrivelse, som ikke udtrykkeligt er angivet i den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monte Iblei«, herunder: »fine« (fin), »scelto« (valg), »selezionato« (udvalgt), »superiore« (udsøgt).

Det er tilladt at bruge henvisninger til navne, firmanavne eller private mærker, blot de er korrekte, ikke er af rosende karakter og ikke vildleder forbrugerne.

Brug af navne på virksomheder og selskaber og henvisning til pakning i en olivenbedrift beliggende i produktionsområdet er kun tilladt, hvis produktet udelukkende er fremstillet af oliven høstet i olivenlunde hørende til den pågældende bedrift.

Ud over de tilladte supplerende geografiske betegnelser kan de sorter, der anvendes til at producere olie med BOB »Monti Iblei«, anføres på etiketten, forudsat at planterne er certificeret som svarende til de pågældende sorter. Hvis olien er fremstillet af en enkelt sort, kan denne sort derudover angives på etiketten efterfulgt af navnet på den anvendte kultivar, forudsat, også i dette tilfælde, at planterne er certificeret som svarende til denne sort.

Eventuelle yderligere geografiske betegnelser for anvendte sorter eller enkeltsortsbetegnelser må ikke være skrevet med tegn, der er større end dem, der anvendes til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Monti Iblei«.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal angives på etiketten med klar og uudslettelig skrift og med en farve, som er i klar kontrast til etikettens farve, og som lader betegnelsen fremstå tydeligt blandt de øvrige oplysninger på etiketten. Betegnelsen skal i øvrigt være i overensstemmelse med de gældende mærkningsregler.

Ud over de obligatoriske oplysninger skal etiketten indeholde oliens batchnummer og produktionsåret for de oliven, olien er fremstillet af.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktionsarealet for oliven til fremstilling af »Monti Iblei« ekstra jomfruolie omfatter inden for det administrative område i provinserne Siracusa, Ragusa og Catania, olivenområder i følgende kommuner: Siracusa: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Florida, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Syracuse, Solarino, Sortino, Avola.

Ragusa: Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giaratana, Ispanca, 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. Tilknytning til det geografiske område

Olivendyrkning er en meget vigtig produktionsgren i det pågældende område.

Den vigtigste sort er »Tonda Iblea«, også kaldet Cetralla, Prunara, Abbunata and Tunna, som er typisk for det afgrænsede geografiske område (som er relativt resistent over for patogener og fuldstændigt tilpasset jordbunden på Monti Iblei-bjergenes kalkholdige plateau). Denne sort anvendes også som spiseoliven. Andre lokale sorter anvendes også: »Moresca«, »Nocellara Etnea«, »Verdese«, »Biancolilla« og »Zaituna«.

Ved siden af olivenlunde med århundredgamle træer er der i den senere tid blevet anlagt nye beplantninger med andre sorter, men i samme form af kugltræer, således at planterne beskyttes mod de fremherskende vinde. Anvendelsen af olie fremstillet i dette område har lange traditioner, både lokalt og på landsplan.

De skal ligge i dalene, der gennemskærer plateauet i Monti Iblei-bjergene, hvor jorden er kiselholdig med årer af vulkanit.

Det skal fremhæves, at Monti Iblei-massivet forårsager særlige temperatursvingninger mellem dag og nat, hvilket har stor indflydelse på de stedlige landbrugsprodukters egenskaber.

Det skal tages i betragtning, at Sicilien — en ø med traditioner, der går tilbage til de græsk-romerske bosættelser — i tidens løb har bygget videre på de skikke og sædvaner, der gjorde sig gældende i Storgrækenland (Magna Graecia). Takket være dette vigtige kulturelle element, hvortil kommer århundredlange kommunikationsvanskeligheder, har de enkelte bebyggelser på områderne inden for dette meget specifikke geografiske område hver kunnet bevare deres særtræk uændrede. På trods af at regionens klima stort set er homogent, må der derfor ikke ses bort fra den vigtige rolle, traditionen spiller.

Oprindelsesbetegnelsen »Monti Iblei« omfatter derfor områder, hvis historie går tilbage til de ovennævnte bosættelser, og som er præget heraf. Det drejer sig om følgende områder:

»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« og »Monti Iblei Trigona Pancali«, som også omfatter kommunen Militello in Val di Catania. Selv denne enkle liste over yderligere geografiske betegnelser vidner om, at menneskelige traditioner er knyttet til de forskellige dale, der er en del af Monti Iblei-massivet, og selv om dalene befinder sig på den anden side, har de mennesker, der bor der, bevaret deres stærke individualitet med hensyn til handling og karakter. At lade hånt om denne faktor, ville være ensbetydende med at lade hånt om den meget vigtige rolle, de kulturelle og menneskelige traditioner spiller. Med hensyn til organoleptiske egenskaber er forskellene mellem de forskellige dale imidlertid så ubetydelige, at de kun kan fornemmes af eksperter.

I alle nationale og internationale konkurrencer er der fastsat en organoleptisk profil for olivenolier med BOB »Monti Iblei«, der bedst repræsenteres af noterne »grøn eller moden tomat« for sorten Tonda Iblea og »artiskok« for sorterne Moresca, Verdese og Zaituna. Noten »græs« er næsten altid forbundet med alle fire sorter.

En anden særlig egenskab ved olivenolier med BOB »Monti Iblei« er, hvordan de klassificeres med hensyn til frugtagtighed. De kan næsten altid klassificeres som havende en middel eller intens frugtagtig smag, og der er meget få eksempler på let frugtagtig smag. Den bedre organoleptiske profil er tæt forbundet med den særlige duft og smag af de fire sorter, der anvendes til fremstilling af ekstra jomfruolie Monti Iblei.

Disse sorter repræsenterer hele olivendyrkningens historie i det afgrænsede område for BOB »Monti Iblei«. De tilpasser sig kun i ringe grad til andre produktionsforhold, hvilket gør den organoleptiske profil for olivenolien med BOB »Monti Iblei« enestående og ureproducerbar.

Henvisning til offentliggørelsen af specifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nævnte forordning)

Den fulde tekst til varespecifikationen er tilgængelig på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrugs-, fødevare- og skovbrugspolitik (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

ISSN 1977-0871 (elektronisk udgave)
ISSN 1725-2393 (papirudgave)



Den Europæiske Unions Publikationskontor
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

DA